

1. Article (SAP) number & product name: \_\_\_\_\_

	T Wheat 30 A 18x6 64c MISSION 1620
--	------------------------------------

2. Product Description / Descripción de producto: \_\_\_\_\_

<p>Wheat flour tortillas.</p> <p>A round flat bread, can be used to wrap up any kind of food to choice. Flour and all the ingredients are mixed with water. Dough pH and temperature are checked frequently. Then the dough is made in round balls and these are pressed and introduced in the oven. When the tortillas are cold are counted and packed into bags. pH, moisture, temperature and water activity of the tortillas are checked. Then the bags are coded and introduced into boxes already labeled. The boxes are palletized.</p>
<p>Tortillas de harina de trigo.</p> <p>Pan plano redondo, se puede usar para envolver cualquier tipo de comida a elección. La harina y todos los ingredientes se mezclan con agua. El pH de la masa y la temperatura se comprueban con frecuencia. A continuación, de la masa se hacen bolas redondas y estas son prensadas e introducidas en el horno. Cuando las tortillas están frías se cuentan y se envasan en bolsas. El pH, la humedad, la temperatura y la actividad de agua de las tortillas se comprueban. A continuación, las tortillas empaquetadas en las bolsas se introducen en cajas etiquetadas. Las cajas son paletizadas.</p>

3. Physical & Analytical Standards / Estándares físicos y analíticos \_\_\_\_\_

Appearance / Apariencia	Flat round bread with toast spots Pan circular plano con puntos de tostado	Unit average weight / Peso medio unitario	90 g
Texture / Textura	Fine, layered, with relief Fina	Packaging net weight / Peso neto paquete	1620 g
Taste & Aroma / Sabor y aroma	Typical baked bread Típico a pan horneado	Case net weight / Peso neto caja	9,72 Kg
Diameter (Tortilla) / Diámetro (Tortilla)	30 ± 2 cm	Weight system Tolerance / Sistema de tolerancia de peso	Average Promedio
Moisture / Humedad	27,0 - 29,5	pH	5,55 - 5,75
Length (Naan & Pitta)	N/A	Width (Naan & pitta)	N/A

Due to the nature of the product and its manufacturing processes we allow 3% per batch delivered to be outside of the specified parameters. Please see defect tolerances below

Debido a la naturaleza del producto y sus procesos de fabricación, permitimos que el 3% por lote entregado esté fuera de los parámetros especificados. Consulte las tolerancias de defectos a continuación.

FINISHED PRODUCT QUALITY STANDARDS / Estándar de calidad producto terminado	TARGET / Objetivo	ACCEPTABLE (MONITOR & REVIEW) / Aceptable (Monitoreo y revisión)	REJECT / Rechazo
Holes / Agujeros	<3%	3%	>3%
Frayed Edges / Bordes deshilachados	<3%	3%	>3%

## Customer Product Specification

Folds / Pliegues	<3%	3%	>3%
Carbon / Carbonilla	<3%	3%	>3%
Undersized-oversized / Sobrepeso-Baj opeso	<3%	3%	>3%
Translucency / Translucidez	<3%	3%	>3%
Delamination - Sticking / Pegado	<3%	3%	>3%
Toast mark chart / Marcas de tostado	<3%	3%	>3%

4. Ingredient Declaration / Declaración de ingredientes:

<p>WHEAT flour (55%), water, vegetable fat (palm), stabilisers (E 422, E 412, E 466), salt, dextrose, emulsifier (E 471), raising agents (E 450, E 500), rice semolina, acidity regulator (E 296), preservatives (E 281, E 202), flour treatment agent (E 920).</p>
<p>Harina de TRIGO (55%), agua, grasa vegetal (palma), estabilizantes (E 422, E 412, E 466), sal, dextrosa, emulgente (E 471), gasificantes (E 450, E 500), sémola de arroz, corrector de acidez (E 296), conservadores (E 281, E 202), agente de tratamiento de la harina (E 920).</p>

Allergy Advice / Advertencia alérgenos

<p>For allergens, including cereals containing gluten, see ingredients in <b>BOLD</b>.</p> <p>Para alérgenos, incluidos los cereales que contienen gluten, ver ingredientes en <b>NEGRITA</b></p>
---

5. Nutritional Values per 100g / Valores nutricionales por 100g:

Energy / Valor energético	kJ	1310	of which sugars / de los cuales azúcares	2,2
Energy / Valor energético	kcal	311	Fibre / Fibra	2,8
Total Fat / Total grasas		7,3	Protein / Proteína	7,8
of which saturates / de las cuales saturadas		3,5	Salt / Sal	2,7
Carbohydrate / Carbohidratos		52		

5.1. Additional Nutritional requirements per country of destination (extra nutritional values: cholesterol...; reference intakes...) / Requisitos nutricionales adicionales según país destino

N/A
-----

6.1 Allergy Information Borox / Información alérgenos Borox:

ALLERGENS:	Does the product contain ?	Present on the same line?	Used within the factory?	Stored on site?	ALLERGENS:	Does the product contain?	Present on the same line?	Used within the factory?	Stored on site?
Alérgenos	Contiene el producto	Presente misma línea fabricación	Usado en fábrica	Almacenamiento mismo sitio	Alérgenos	Contiene el producto	Presente misma línea fabricación	Usado en fábrica	Almacenamiento mismo sitio
Cereals which contain gluten / Cereales que contienen gluten	X	X	X	X	Milk and products thereof (including lactose) / Leche y derivados (Incluye lactosa)			X	X
Crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos derivado					Nuts and products thereof / Frutos de cáscara y derivados				
Egg and products thereof / huevos y productos derivados					Celery and products thereof / Apio y derivados				
Fish and products thereof / Pescado y productos derivados					Mustard and products thereof / Mostaza y derivados				
Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuete					Sesame seed and products thereof / Granos de sésamo y derivados				
Soya and products thereof / Soja y productos derivados					Sulphur dioxide > 10 ppm / Dióxido de azufre y sulfitos > 10 ppm				
Lupin and products thereof / Altramuz y productos derivados					Molluscs and products thereof / Moluscos y productos derivados				

May contain traces of / Puede contener trazas de:

6.2 Allergy Information Fuenlabrada / Información alérgenos Fuenlabrada: \_\_\_\_\_

ALLERGENS:	Does the product contain ?	Present on the same line?	Used within the factory?	Stored on site?	ALLERGENS:	Does the product contain?	Present on the same line?	Used within the factory?	Stored on site?
Alérgenos	Contiene el producto	Presente misma línea fabricación	Usado en fábrica	Almacenamiento mismo sitio	Alérgenos	Contiene el producto	Presente misma línea fabricación	Usado en fábrica	Almacenamiento mismo sitio
Cereals which contain gluten / Cereales que contienen gluten	X	X	X	X	Milk and products thereof (including lactose) / Leche y derivados (Incluye lactosa)				
Crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos derivados					Nuts and products thereof / Frutos de cáscara y derivados				
Egg and products thereof / huevos y productos derivados					Celery and products thereof / Apio y derivados				
Fish and products thereof / Pescado y productos derivados					Mustard and products thereof / Mostaza y derivados				
Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuete					Sesame seed and products thereof / Granos de sésamo y derivados				
Soya and products thereof / Soja y productos derivados					Sulphur dioxide > 10 ppm / Dióxido de azufre y sulfitos > 10 ppm				
Lupin and products thereof / Altramuz y productos derivados					Molluscs and products thereof / Moluscos y productos derivados				
May contain traces of / Puede contener trazas de:									



7. Shelf Life / Fecha de caducidad: \_\_\_\_\_

Days from Production	180	Days into Depot	90
----------------------	-----	-----------------	----

8. Storage Conditions / Condiciones de almacenamiento: \_\_\_\_\_

Conservation / Conservación	Keep in a fresh and dry place. Mantener en lugar fresco y seco
Secondary expiration / Caducidad secundaria	7 days in refrigeration 7 días en refrigeración

9. Instructions for use and preparation recommendations / Instrucciones de uso y recomendaciones de preparación: \_\_\_\_\_

<p>Before opening the packaging film, loosen the tortillas by flexing the pack one way and then the other. Open film and separate the tortillas slowly. Heat tortillas in the microwave for 10-15 seconds for each tortilla / In a preheated oven (180-200°C), rap each tortilla in aluminum foil and heat in the oven for 10-12 minutes. / Heat on the griddle turning them for 30 seconds until they are hot</p>	 
<p>Antes de abrir la película de film, afloje las tortillas flexionando el paquete de un lado y luego del otro. Abra el paquete y separe las tortillas lentamente. Calentar en el microondas durante 10-15 segundos para cada tortilla / En un horno precalentado (180-200°C), envolver cada tortilla en papel aluminio y calentar en el horno entre 10-12 minutos. / Calentar en la plancha dándoles la vuelta a los 30 segundos hasta que estén calientes</p>	

10. Microbiological Standards / estándar microbiológico: \_\_\_\_\_

Organism	Standard
Aerobic Colony Count (cfu/g)	< 10 <sup>4</sup>
Enterobacteriaceae (cfu/g)	< 10
E. coli (cfu/g)	< 10
Yeast & Mould (cfu/g)	< 500
Staphylococcus aureus (cfu/g)	< 20
Bacillus cereus (cfu/g)	<500
Salmonella spp. (in 25g)	Absence
Listeria monocytogenes (cfu/g)	Absence before product has left the control of the producer/ 100 ufc/g for product placed on the market during shelf life.

11. Logistics Information / Información logística \_\_\_\_\_

Primary packaging / Envase primario	Pieces Per Pack / Unidades por paquete	18
	Package Type / Tipo de Envase	Film
	Packaging Material / Material de envase	PET-PE
	Packaging Width / Anchura de Paquete (mm)	340
	Packaging Length / Lago de Paquete (mm)	420
	Empty Packaging Weight / Peso de Envase Vacio (g)	19
	Package Gross Weight / Peso bruto de Paquete (g)	1639
	Pack Barcode / Código barras paquete	8437000906261
	Packaging Coding / Condificacion Paquete	Batch / Lote
Best Before / Consumo preferente		(dd/mm/aa)

Secondary Packaging / Condicionamiento	Packs Per Case / Paquetes por caja	6		
	Gross Weight / Peso Bruto (Kg)	10,43		
	Height / Altura (mm)	140		
	Width / Anchura (mm)	390		
	Length / Largo (mm)	595		
	Case Barcode / Código barras caja	18437000906268		
	Secondary Packaging Coding / Condicionacion Envase Secundario	Batch / Lote	XXAADDD SSS	
	Best Before / Consumo preferente	(dd/mm/aa)		
Pallet information / Información de palet	Cases Per Pallet / Cajas por palet	64		
	Cases Per Pallet Layer / Cajas por fila del palet	4		
	Layers Per Pallet / Filas por palet	16		
	Pallet Type / Tipo de palet	European / Europeo		
	Pallet high (m) / Altura palet (m)	2,39		
	Volume (m3) / Cubicaje del palet (m3)	2,2944		
	Pallet Net Weight / Peso Neto de Pallet (Kg)	622,08		
	Pallet Gross Weight / Peso Bruto de Pallet (Kg)	713,03		
	Transport Conditions / Condiciones de transporte	Ambient / Ambiente		
	Produced in / Producido en	Spain / España		
	Pallet Coding / Condicionacion Palet	Batch / Lote	XXAADDD SSS	
		Best Before / Consumo preferente	(dd/mm/aa)	

12. Quality Systems & Legislation

Compliance with Food Legislation and certification against mentioned standards	
EU/UK/Russian food legislation	Compliant (EU/UK).
HACCP	Compliant
BRC	Compliant
IFS	Compliant
AIB	Compliant
KOSHER	N/A
HALAL	Compliant
VEGAN	Compliant
VEGETARIANS	Compliant
NON GMO	Compliant

13. Genetically Modified Material Control Policy / Política de control de materiales genéticamente modificados

14. Additional requirements (front labels, logos associated with nutritional information and any other requirement specified by the legislation of the destination country) / Requisitos adicionales según país de destino: \_\_\_\_\_

N/A
-----