

FICHA TÉCNICA

FAJ.MAIZ 15CM(A)396U.18PQ*22UD.MEXICANO

1. **Article (SAP) number & product name:**

164	FAJ.MAIZ 15CM(A)396U.18PQ*22UD.MEXICANO
-----	---

2. **Product Description / Descripción de producto:**

<p>Corn tortillas.</p> <p>A round flat bread, can be used to wrap up any kind of food to choice. Corn flour and all the ingredients are mixed with water, the dough is extruded into cutter rollers and introduced in the oven. When the tortillas are cold are counted and packed into bags. The bags are coded and introduced into boxes already labelled. The boxes are palletized.</p>
<p>Tortillas de maíz.</p> <p>Pan plano redondo, se puede usar para envolver cualquier tipo de comida a elección. La harina de maíz y todos los ingredientes son mezclados con el agua. La masa se lamina y se corta en forma circular y es horneada. Las tortillas se someten a un proceso de enfriamiento, son contadas y envasadas. Los paquetes son codificados e introducidos en cajas correctamente etiquetadas. Las cajas son paletizadas.</p>

3. **Physical & Analytical Standards / Estándares físicos y analíticos**

Appearance / Apariencia	Flat round bread yellow with toast spots Pan circular plano amarillo con puntos de tostado	Unit average weight / Peso medio unitario	24,5 g - 25,5 g
Texture / Textura	Fine, layered, with relief Fina	Packaging net weight / Peso neto paquete	525 g
Taste & Aroma / Sabor y aroma	Typical baked corn Típico a maíz horneado	Case net weight / Peso neto caja	9,45 Kg
Diameter (Tortilla) / Diámetro (Tortilla)	15 ± 2 cm	Weight system Tolerance / Sistema de tolerancia de peso	Average Promedio
Moisture / Humedad	41 - 44%	pH	4,8 - 5,3
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) / Acceptable (Monitoreo y revisión)	REJECT / Rechazo
Holes / Agujeros	<3%	3%	>3%
Frayed Edges / Bordes deshilachados	<3%	3%	>3%

FICHA TÉCNICA

FAJ.MAIZ 15CM(A)396U.18PQ*22UD.MEXICANO

Folds / Pliegues	<3%	3%	>3%
Carbon / Carbonilla	<3%	3%	>3%
Undersized-oversized / Sobrepeso-Bajopeso	<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:

Corn flour (54%), water, salt, stabilisers (E 466, E 412), acidity regulator (E 296), preservatives (E 282, E 202).

Harina de maíz (54%), agua, sal, estabilizantes (E 466, E 412), corrector de acidez (E 296), conservadores (E 282, E 202).

Allergy Advice / Advertencia alérgenos

For allergens, including cereals containing gluten, see ingredients in **BOLD**.

Para alérgenos, incluidos los cereales que contienen gluten, ver ingredientes en **NEGRITA**.

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

Energy / Valor energético	kJ	965	of which sugars / de los cuales azúcares	0,8
Energy / Valor energético	kcal	228	Fibre / Fibra	6,4
Total Fat / Total grasas		2,2	Protein / Proteína	5,3
of which saturates / de las cuales saturadas		0,4	Salt / Sal	0,98
Carbohydrate / Carbohidratos		43		

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

FICHA TÉCNICA

FAJ.MAIZ 15CM(A)396U.18PQ*22UD.MEXICANO

6 Allergy Information / Información alérgenos:

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		Milk and products thereof (including lactose) / Leche y derivados (Incluye lactosa)			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			X		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	150	Days into Depot	75
----------------------	-----	-----------------	----

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	3 days in refrigeration 3 días en refrigeración

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

<p>Fragile product. Heat in a pan or plate at medium high temperature (without oil), 10 seconds on each side. Remove and keep warm wrapped in a cotton cloth until fill and eat.</p>
<p>Producto fágil. Calentar en una sartén o plato a temperatura media alta (sin aceite), 10 segundos por cada lado. Retirar y mantener caliente envuelto en un paño de algodón hasta llenar y comer.</p>

10. Microbiological Standards / estándar microbiológico:

Organism	Standard
Aerobic Colony Count (cfu/g)	< 10 ⁴
Enterobacteriaceae (cfu/g)	< 10
E. coli (cfu/g)	< 10

FICHA TÉCNICA

FAJ.MAIZ 15CM(A)396U.18PQ*22UD.MEXICANO

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	22	
	Package Type / Tipo de Envase	Film	
	Packaging Material / Material de envase	PET- PE	
	Packaging Width / Anchura de Paquete (mm)	200	
	Packaging Length / Largo de Paquete (mm)	240	
	Empty Packaging Weight / Peso de Envase Vacío (g)	7	
	Package Gross Weight / Peso bruto de Paquete (g)	532	
	Pack Barcode / Código barras paquete	8422424100371	
	Packaging Coding / Condición Paquete	Batch / Lote	XXAADD HH:MM
Best Before / Consumo preferente		(dd/mm/aa)	

Secondary packaging / Envase secundario	Packs Per Case / Paquetes por caja	18	
	Gross Weight / Peso Bruto (Kg)	9,94	
	Height / Altura (mm)	167	
	Width / Anchura (mm)	327	
	Length / Largo (mm)	482	
	Case Barcode / Código barras caja	18422424100019	
	Secondary Packaging Coding / Condición Envase Secundario	Batch / Lote	XXAADD SSS
Best Before / Consumo preferente		(dd/mm/aa)	
	Cases Per Pallet / Cajas por palet	40	
	Cases Per Pallet Layer / Cajas por fila del palet	5	
	Layers Per Pallet / Filas por palet	8	
	Pallet Type / Tipo de palet	European	
	Pallet high (m) / Altura palet (m)	1,49	

FICHA TÉCNICA FAJ.MAIZ 15CM(A)396U.18PQ*22UD.MEXICANO

Pallet information / Información de pale	Volume (m3) / Cubicaje del palet (m3)	1,4304		
	Pallet Net Weight / Peso Neto de Pallet (Kg)	378		
	Pallet Gross Weight / Peso Bruto de Pallet (Kg)	435,00		
	Transport Conditions / Condiciones de transporte	Ambient / Ambiente		
	Produced in / Producido en	Spain / España		
	Pallet Coding / Condificacion Palet	Batch / Lote	XXAADD 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

Date of Spec:	20/10/2021
---------------	------------

Spec Version:	4
---------------	---

FICHA TÉCNICA

FAJ.MAIZ 15CM(A)396U.18PQ*22UD.MEXICANO

Spec Review Date:	19/10/2024
-------------------	------------

Spec Created By:	Patricia Page
------------------	---------------

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

The supplier is committed to the production of Quality products, which do not contain materials which have been derived from actual or potentially genetically modified sources. This statement is given taking into account that adventitious contamination may occur at any point up to a level of 0.9% before it is considered to be 'impure'.

It is our intention to work closely with our suppliers to ensure the genetic integrity of our materials and where applicable the identity preserved systems they employ are maintained to prevent the introduction of genetically modified stock to our facility.

We will ensure that we meet the relevant legislation set in place by UK and European governing bodies in the maintenance of our status. Further to this we will consult with our customers to ensure we continue to meet their requirements in terms of product, packaging and labelling.

In recognition of this commitment we will evaluate the needs of our employees in the application of this policy and provide the necessary resources and training.

El proveedor está comprometida con la producción de productos de calidad, que no contienen materiales derivados de fuentes reales o potencialmente modificadas genéticamente. Esta declaración se da teniendo en cuenta que la contaminación accidental puede ocurrir en cualquier punto hasta un nivel de 0.9% antes de que se considere "impuro".

Es nuestra intención trabajar en estrecha colaboración con nuestros proveedores para garantizar la integridad genética de nuestros materiales y, cuando corresponda, se mantienen los sistemas de identidad preservada que emplean para evitar la introducción de existencias genéticamente modificadas en nuestras instalaciones.

Nos aseguraremos de cumplir con la legislación pertinente establecida por los órganos rectores del Reino Unido y Europa en el mantenimiento de nuestro estatus. Además de esto, consultaremos con nuestros clientes para asegurarnos de que seguimos cumpliendo con sus requisitos en términos de producto, empaque y etiquetado.

En reconocimiento a este compromiso, evaluaremos las necesidades de nuestros empleados en la aplicación de esta política y proporcionaremos los recursos y la capacitación necesarios.

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: