

Especificación de Producto



Nombre del producto: TORTILLA DE TRIGO □ 15 cm B

Descripción:

Tortas a base de harina de trigo de forma circular.

Ingredientes:

- Harina de **trigo**
- Agua
- Grasa vegetal de palma
- Estabilizantes: glicerina (E-422), goma guar (E-412)
- Dextrosa
- Sal
- Emulgente: mono- y diglicéridos de ácidos grasos (E-471)
- Acidulantes: ácido málico(E-296), ácido cítrico (E-330)
- Conservantes: sorbato potásico (E-202), propionato cálcico (E-282)
- Gasificante: bicarbonato sódico (E-500ii)

Alérgenos según legislación actual: **Gluten**, puede contener trazas de **soja** y **mostaza**.

<i>Propiedades físico-químicas:</i>		<i>Unidades</i>	<i>Método</i>
▪ Humedad:	27±3	%	Método lab.
▪ Defectos:			
Agujeros:	< 5	%	Método lab.
Otros:	<10	%	
▪ Pesode 1 pieza:	22±2	g	Método lab.
▪ Diámetro	15(14-16)	cm	Método lab.

<i>Microbiología:</i>		<i>Unidades</i>	<i>Método</i>
Staphylococcus aureus:	< 10	ufc/g ufc/g	Lab. externo
Levaduras+mohos:	< 500	ufc/g ufc/g	Lab. externo
Salmonella:	Ausencia/30g	ufc/g	Lab. externo
Shigella:	Ausencia/30 g		Lab. externo
E. Coli:	Ausencia/1g		Lab. externo

Por: Departamento calidad y R&D

Firmado: Maria Rotchés Ribalta

Especificación de Producto



Nombre del producto: **TORTILLA DE TRIGO □ 15 cm B**

Información nutricional (por 100g de producto):

Unidades

Valor energético:	1322 (314)	KJ(Kcal) %
Grasas:	7,2	%
de las cuales saturadas:	3,6	%
Carbohidratos:	52,1	% % %
de los cuales azúcares:	2,5 2,8 8,7	%
Fibra alimentaria:	1,4	
proteínas:		
sal:		

Tiempo de vida:

8 meses en bolsa apropiada.

(El tiempo de vida puede variar dependiendo del tipo de envase acordado con el cliente)

O.G.M.:

El producto no contiene organismos genéticamente modificados (O.G.M.) que obliguen a ser declarados y, de acuerdo con la legislación europea, no tiene que ser etiquetado como producto genéticamente modificado.

Condiciones de almacenamiento:

Conservar en lugar fresco, seco, protegido de la luz directa y en su envase original. Una vez abierto el envase y para que el producto mantenga todas sus características de flexibilidad, textura, etc. debe conservarse a temperatura de refrigeración durante un periodo no superior a 2 días.

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928 532289 CENTRAL: POL. IND. PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL: central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B-35125582 Email: central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com