Especificación de Producto

Q-ES-TT-061

Versión: 06 21/11/2022

Verificación: 21/11/2022

Nombre del producto: TORTILLA DE TRIGO (ACEITE GIRASOL)

Descripción:

Tortas a base de harina de trigo de forma circular.

Ingredientes:

- Harina de **trigo**
- Agua
- Aceite de girasol
- Estabilizantes: E-422, E-412
- Dextrosa
- Sal
- Emulgente: E-471
- Acidulantes: E-296, E-330
- Conservantes: E-202, E-282
- Gasificante: E-500ii

Alérgenos según legislación actual: Gluten procedente de la harina de **trigo**, 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	%	
▪ Peso de 1 pieza:	40 ± 3	g	Método lab.
▪ Diámetro	20 ± 1	cm	Método lab.

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

Por: Departamento Q+R&D

Firmado: Silvia Miramunt

Especificación de Producto

Q-ES-TT-061

Versión: 06 21/11/2022

Verificación: 21/11/2022

Nombre del producto: TORTILLA DE TRIGO (ACEITE GIRASOL)

Información nutricional (por 100g de producto): ***Unidades***

Valor energético:	299 (1264)	Kcal (kJ)
Grasa:	5,6	%
de las cuales saturadas:	1,0	%
Carbohidratos:	51,2	%
de los cuales azúcares:	2,6	%
Proteínas:	9,6	%
Sal:	1,3	%

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.

Por: Departamento Q+R&D

Firmado: Silvia Miramunt