



**FICHA TÉCNICA**  
**TORTILLA TRIGO 20 cm.**

Código: AT005

Edición: 1

Fecha: 01/05/2018

**DENOMINACIÓN  
Y  
CARACTERÍSTICAS**

**Tortilla Trigo 20 cm**

**Color:** Beige con puntos de tostado.

**Sabor:** Típico a pan horneado.

**Olor:** Aroma suave a pan.

**Aspecto:** Pan circular plano.



**INGREDIENTES**

Harina de **TRIGO** (60 %), agua, sal, grasa vegetal (palma), estabilizantes (E-422, E-412, E-466), gasificantes (E-500, E-450), dextrosa, emulgente (E-471), harina de arroz, corrector de acidez (E-296), conservantes (E-281, E-202).

**DECLARACIÓN DE  
ALÉRGENOS**

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancia	Contiene		Comentario Trazas
	SI	NO	
Cereales que contengan gluten	X		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	
Huevos y productos a base de huevo		X	
Pescado y productos a base de pescado		X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	
Soja y productos a base de soja		X	
Leche y sus derivados, incluida la lactosa		X	
Frutos de cáscara y productos derivados		X	
Apio y productos derivados		X	
Mostaza y productos derivados		X	
Sésamo y productos a base de sésamo		X	
Sulfitos y anhídrido en conc. > 10 ppm SO <sub>2</sub>		X	
Altramuces y productos derivados		X	
Moluscos y productos derivados		X	

\*

**OMG**

El producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéticamente (OMG)

**INFORMACIÓN  
NUTRICIONAL**

100 g	
Energía (kJ/kcal )	1302/309
Proteínas	7,4 g
Hidratos de carbono	52 g
De las cuales Azúcares	3,0 g
Grasas	7,4 g
De las cuales Saturadas	4,6 g
Fibra	1,6 g
Sal	2,5 g

**CARACTERÍSTICAS  
DEL PRODUCTO**

Apto para vegetarianos y cualquier grupo religioso.

<b>ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO</b>	<b>Parámetro</b>	
	Aerobios mesófilos (ufc/g)	< 1 x 10 <sup>3</sup>
	Enterobacterias Totales (ufc/g)	< 1 x 10 <sup>2</sup>
	Escherichia coli (ufc/1g)	Ausencia
	Staphylococcus coagulasa + (ufc/1g)	Ausencia
	Salmonella (ufc/25 g)	Ausencia
	Listeria monocytogenes(ufc/25 g)	Ausencia
	Mohos-Levaduras	< 5 x 10 <sup>2</sup>
<b>ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO</b>	Humedad%	27 - 29,5
	pH	5,55 - 5,75
	Aw	0,880 - 0,910
<b>INFORMACIÓN LOGÍSTICA</b>	Producto	Tortilla Trigo 20 cm
	Tolerancia peso	+ /- 5 %
	Calibre por Unidad	12 cm x 40 g
	Código EAN	8 437000 906216
	Marca	Azteca
	País de origen	España.
	Envase	Bolsa Polietileno
	Unid. por Envase Primario.	20 Unidades.
	Peso Neto Envase Primario	800 gramos
	Peso Bruto Envase Primario	808 gramos
	Unid. por Envase Secundario (caja)	12 Bolsas
	Envase secundario	Caja de cartón
	Medidas Envase Secundario (caja)	594x398x136 mm (Largo x Ancho x Alto)
	Peso Neto Envase Secundario	9,600 kg
Peso Bruto Envase Secundario	10,340 kg	
<b>CONDICIONES CONSERVACIÓN</b>	Modo de Conservación	Mantener en lugar fresco y seco
	Fecha de Consumo Preferente	180 Días desde su fabricación.
	Distribución Ambiente	Caducidad secundaria 7 días en refrigeración
<b>MODO DE EMPLEO</b>	<p>Antes de abrir el paquete doblarlo hacia arriba y hacia abajo varias veces con las dos manos para separar las tortillas.</p> <p>Calentar las tortillas en el microondas, dentro de la bolsa, a máxima potencia durante 30 segundos o directamente en la plancha dándole vueltas a los 30 segundos hasta que estén calientes</p>	
<b>Revisado y Aprobado por</b>	 La Bañeza, 56 Pl. Cobo Calleja 28947 Fuenlabrada (Madrid)  Rafael Peris	
<p>C/ La Bañeza 56. P.I. Cobo Calleja, 28947 - Fuenlabrada (Madrid) Tel. 916424040</p>		