

## **Especificación de Producto**

Q-ES-TT-059  
Versión: 05 08/03/2022  
Verificación: 08/03/2022

---

**Nombre del producto: TORTILLA DE TRIGO ZANUY-BOLSA 8 UNID  
- ACEITE DE GIRASOL**

---

### ***Descripción:***

Tortas a base de harina de trigo y harina de maíz de forma circular.

### ***Ingredientes:***

- Harina de **trigo**
- Agua
- Aceite de girasol
- Estabilizantes: E-422, E-412
- **Gluten** de **trigo**
- 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**

<b><i>Propiedades físico-químicas:</i></b>		<b><i>Unidades</i></b>	<b><i>Método</i></b>
▪ Humedad:	27 ± 3	%	Método lab.
▪ Defectos:			
Agujeros:	< 5	%	Método lab.
Otros:	<10	%	
▪ Peso bolsa	320	g	Método lab.
▪ Diámetro	19 (18 - 20 )	cm	Método lab.

---

Por: Departamento de Q+R&D

Firmado: Silvia Miramunt

## **Especificación de Producto**

Q-ES-TT-059

Versión: 05 08/03/2022

Verificación: 08/03/2022

---

**Nombre del producto: TORTILLA DE TRIGO ZANUY-BOLSA 8 UNID  
- ACEITE DE GIRASOL**

---

<b>Microbiología:</b>		<b>Unidades</b>	<b>Método</b>
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

<b>Información nutricional (por 100g de producto):</b>		<b>Unidades</b>
Valor energético:	299 (1264)	Kcal (kJ)
Grasa:	5,6	%
De los 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 de Q+R&D

Firmado: Silvia Miramunt