

## **Especificación de Producto**

Q-ES-TC-082

Versión: 02 27/02/2024

Verificación: 27/02/2024

---

**Nombre del producto: TORTILLA CHIP "FOOD SERVICE" SAL**

---

### **Descripción:**

Aperitivo en forma de triángulo con los vértices redondeados, procedente de la extrusión del maíz cocido y molido en húmedo, siendo finalmente frito y salado.

### **Ingredientes:**

- Maíz
- Aceite de girasol
- Sal

### **Etiquetaje según la legislación europea vigente**

Maíz, aceite de girasol, sal. Puede contener trazas de **soja** y **leche** (incluida la lactosa).

### **Propiedades físico-químicas:**

		<b>Unidades</b>	<b>Método</b>
▪ Grasa vegetal:	26 ± 3	%	Método lab.
▪ Sal:	0,8 ± 0,3	%	Método lab.
NOTA: El porcentaje de sal puede variar según los acuerdos concretos con cada cliente.			
▪ Humedad:	1,7 (1,4 - 2,0)	%	Método lab.
▪ Defectos:			
(*) Trozos:	Estándar: 0 Límites: <13	%	Método lab.
Otros:	Estándar: <10 Límites: <20	%	Método lab.

(\*) El límite de trozos se entiende a la salida de envasado.

Se consideran trozos los pedazos de menos del 50% de la superficie total de una pieza.

▪ Peso de 10 piezas:	26 ± 2	g	Método lab.
▪ Dimensiones:	Lados: 70 x 70 x 60 (±5)	mm	Método lab.

---

Por: Departamento de control de calidad

Firmado: Elisabet Salas

---

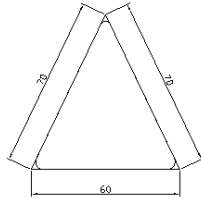
## Especificación de Producto

Q-ES-TC-082

Versión: 02 27/02/2024

Verificación: 27/02/2024

**Nombre del producto: TORTILLA CHIP "FOOD SERVICE" SAL**



<b>Grasa vegetal durante la fritura:</b>	<b>Unidades</b>	<b>Método</b>
▪ Acidez (FFA): Límites: <0,550	(% en oleico)	Método lab.
▪ Compuestos polares : Límites: <23	(% TPM)	Método lab.

<b>Microbiología:</b>	<b>Unidades</b>	<b>Método</b>
Total bacterias: < 5.000	ufc/g	Lab. externo
Levaduras+mohos: < 300	ufc/g	Lab. externo
Enterobacterias: < 10	ufc/g	Lab. externo
E. Coli: Ausencia/1g	ufc/g	Lab. externo
Staphylococcus aureus: < 10	ufc/g	Lab. externo
Salmonella: Ausencia/25g	ufc/g	Lab. externo
Streptococcus D Lancefield: < 100	ufc/g	Lab. externo

<b>Información nutricional (por 100g de producto):</b>	<b>Unidades</b>
Valor energético: 2188 (523)	kJ (Kcal)
Grasa: 26,00	%
De las cuales saturadas: 3,1	%
Carbohidratos: 61,2	%
De los cuales azúcares: 2,2	%
Fibra: 6,3	%
Proteínas: 7,7	%
Sal: 0,80	%

### **Tiempo de vida:**

9 meses en bolsa metalizada i opaca

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

Por: Departamento de control de calidad

Firmado: Elisabet Salas

## **Especificación de Producto**

Q-ES-TC-082

Versión: 02 27/02/2024

Verificación: 27/02/2024

---

**Nombre del producto: TORTILLA CHIP "FOOD SERVICE" SAL**

---

### **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.

---

Por: Departamento de control de calidad

Firmado: Elisabet Salas

---