

## Especificación de Producto

Q-ES-TT-086

Versión: 02 29/07/2022

Verificación: 29/07/2022

---

**Nombre del producto:** **TORTILLA DE TRIGO INTEGRAL Ø 20 cm B-WRAP ZANUY INTEGRAL – ACEITE DE OLIVA**

---

### ***Descripción:***

Tortas a base de harina de trigo integral de forma circular.

### ***Ingredientes:***

- Harina de **trigo** integral
- Agua
- Aceite de oliva (3,5 %)
- Estabilizantes (E-422, E-412, E-450)
- Salvado de **trigo** (1,7 %)
- Dextrosa
- Sal marina
- Acidulante (E-296, E-575)
- Gasificante (E-500ii, E-341)
- Emulgente (E-471)
- Azúcar
- Conservantes (E-202, E-282)

**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 de 1 pieza:	40±3	g	Método lab.
▪ Diámetro	19±1	cm	Método lab.

---

Por: Director Control Calidad

Firmado: Sílvia Miramunt

## Especificación de Producto

Q-ES-TT-086

Versión: 02 29/07/2022

Verificación: 29/07/2022

---

**Nombre del producto:** **TORTILLA DE TRIGO INTEGRAL Ø 20 cm B-WRAP ZANUY INTEGRAL – ACEITE DE OLIVA**

---

<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	1238 (294)	kJ (kcal)
Grasa:	6,5	%
De las cuales saturadas:	1,6	%
Hidratos de carbono:	43,8	%
De los cuales azúcares:	3,5	%
Fibra alimentaria:	8,6	%
Proteína:	10,8	%
Sodio	522	mg/100 g
Sal:	1,31	%

### **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: Director Control Calidad

Firmado: Sílvia Miramunt