

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Tortillas a base de harina de maíz precocida y maíz blanco.

INGREDIENTES:

Harina de maíz (harina de maíz precocida con estabilizante: E-526), maíz blanco, agua, antioxidante: E-300, conservantes: E-202 y E-282, y acidulante: E-330.

PRESENCIA DE ALÉRGENOS:

NO PRESENTA

Presencia de OMG: Ninguno de sus ingredientes contiene (ni procede de) organismos genéticamente modificados

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETRO	UNIDADES	VALOR LIMITE	REFERENCIA
Mohos y Levaduras	(ufc/g)	≤500	Limites microbiológicos de los productos alimenticios, Pastelería, bollería, confitería y repostería (R. D. 2419/78)
<i>Escherichia coli</i>	En 1 g	Ausencia	
<i>Salmonella spp</i>	En 30 g	Ausencia	
<i>Staphylococcus aureus</i>	En 0,1 g	Ausencia	
<i>Clostridium sulfito reductores</i>	(ufc/g)	≤1000	Criterio interno basándonos en los valores del CE 1441/2007
Recuento <i>Listeria monocitogenes</i>	(ufc/g)	≤100	
Humedad maxima	35% <400g 37% 400-500g 39>500g	Establecida por el real decreto 1137/1984, modificado por RD 1975/2004 para la fabricación, circulación y comercio del pan y panes especiales.	

FORMATO Y PRESENTACIÓN:

Envasadas al vacío en formato de 500g.

MODO DE CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL:

Conservar en congelación entre -2°C y -8°C un máximo de 120 días.

Una vez descongelado el producto conservar con el envase cerrado en refrigeración y consumir antes de 3 días.

TRANSPORTE:
En vehículo acondicionado.
INSTRUCCIONES DE USO:
Calentar vuelta y vuelta en una sartén.
POBLACIÓN DE DESTINO:
Público general.
CONTROLES Y DOCUMENTACIÓN OFICIAL:
APPCC más BPE.
PROCEDENCIA DEL PRODUCTO: ESPAÑA

VALORES NUTRICIONALES	Por 100g
Valor energético	199 kcal 833 kJ
Proteínas	5,1 g
Hidratos de Carbono de los cuales azúcares	37,8 g 2,8 g
Grasas de las cuales saturadas	1,8 g 0,24 g
Fibra	5,3 g
Sal	0,29 g