



## Customer Product Specification

1. **Article (SAP) number & product name:**

29189	Corn Tort 6" 12x900gr MF 29189
-------	--------------------------------

2. **Product Description / Descripción de producto**

<p><b>Corn tortillas.</b></p> <p>A round flat bread, can be used to wrap up any kind of food to choice. Corn flour and all the ingredients are mixed with water, the dough is extruded into cutter rollers and introduced in the oven. When the tortillas are cold are counted and packed into bags. The bags are coded and introduced into boxes already labelled. The boxes are palletized.</p>
<p><b>Tortillas de maíz.</b></p> <p>Pan plano redondo, se puede usar para envolver cualquier tipo de comida a elección. La harina de maíz y todos los ingredientes son mezclados con el agua. La masa se lamina y se corta en forma circular y es horneada. Las tortillas se someten a un proceso de enfriamiento, son contadas y envasadas. Los paquetes son codificados e introducidos en cajas correctamente etiquetadas. Las cajas son paletizadas.</p>

3. **Physical & Analytical Standards / Estándares físicos y analíticos**

Appearance / Aspecto	Flat round bread yellow with toast spots Pan circular plano amarillo con puntos de tostado	Unit weight / Peso unidad	15 g
Texture / Textura	Fine, layered, with relief Fina	Packaging net weight / Peso neto paquete	900 g
Taste&Aroma / Sabor y aroma	Typical baked corn Típico a maíz horneado	Case net weight / Peso neto caja	10,8 Kg
Diameter (Tortilla) / Diámetro (tortilla)	15 cm ± 2 cm	Weight system Tolerance / Sistema de tolerancia de peso	Average Promedio
Moisture / Humedad	29,0 - 33,0	pH	6,4 - 6,9
Aw	0,880 - 0,960		

4. **Ingredient Declaration / Declaración de ingredientes**

Corn flour (78%), Water, Salt.
Harina de maíz (78%), agua, sal.

**Allergy Advice / Advertencia alérgenos**

<p>For allergens, including cereals containing gluten, see ingredients in <b>BOLD</b>.</p> <p>Para alérgenos, incluidos los cereales que contienen gluten, ver ingredientes en <b>NEGRITA</b></p>
---



## Customer Product Specification

5. **Nutritional Values per 100g / Valores nutricionales por 100g**

Energy / Valor energético	kJ	965	of which sugars / de los cuales azúcares	2,7
Energy / Valor energético	kcal	228	Fibre / Fibra	-
Total Fat / Total grasas		2,5	Protein / Proteína	5,2
of which saturates / de las cuales saturadas		0,5	Salt / Sal	0,8
Carbohydrate / Carbohidratos		44		

6. **Allergy Information / Información alérgica:**

ALLERGENS:	Does the product contain?	Present on the same line?	Used within the factory?	Stored on site?	ALLERGENS	Does the product contain?	Present on the same line?	Used within the factory?	Stored on site?
Alérgenos	Contiene el producto	Presente misma línea fabricación	Usado en fábrica	Almacenamiento mismo sitio	Alérgenos	Contiene el producto	Presente misma línea fabricación	Usado en fábrica	Almacenamiento mismo sitio
Cereals which contain gluten / Cereales que contienen gluten			X		Milk and products thereof (including lactose) / Leche y derivados (incluye lactosa)			X	
Crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos derivado					Nuts and products thereof / Frutos de cáscara y derivados				
Egg and products thereof / huevos y productos derivados					Celery and products thereof / Apio y derivados				
Fish and products thereof / Pescado y productos derivados					Mustard and products thereof / Mostaza y derivados				
Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuete					Sesame seed and products thereof / Granos de sésamo y derivados			X	
Soya and products thereof / Soja y productos derivados			X		Sulphur dioxide > 10 ppm / Dióxido de azufre y sulfitos > 10ppm				
Lupin and products thereof / Altramuz y productos derivados					Molluscs and products thereof / Moluscos y productos derivados				

**May contain traces of / Puede contener trazas de:**



## Customer Product Specification

7. **Shelf Life / Fecha de caducidad:**

<b>Days from Production</b>	365	<b>Days into Depot</b>	243
-----------------------------	-----	------------------------	-----

8. **Storage Conditions / Condiciones de almacenamiento:**

Conservation / Conservación	Keep in a fresh and dry place. Mantener en lugar fresco y seco
Secondary expiration / Caducidad secundaria	5 days in refrigeration 5 días en refrigeración

9. **Instructions for use and preparation recommendations / Instrucciones de uso y recomendaciones de preparación:**

Defrost in refrigeration 24 hours before use.  
Open the package and separate the tortillas slowly.  
Fry the tortillas in a deep fryer at 175 ° C for about 30-40 seconds or until it stops bubbling and the desired color is achieved.  
Caution: Do not overfill the fryer as it can lower the temperature of the oil, resulting in increased oil absorption and undercooked product.

Descongelar en refrigeración 24h antes de su uso.  
abra el paquete y separe las tortillas lentamente.  
Freír las tortillas en una freidora a 175 ° C durante unos 30-40 segundos o hasta que deje de burbujear y se logra el color deseado.  
Precaución: no llene demasiado la freidora porque puede bajar la temperatura del aceite, lo que resultará en una mayor absorción de aceite y un producto poco cocido.

10. **Microbiological Standards / Estándar microbiológico:**

<b>Organism / Organismo</b>	<b>Standard / Estándar</b>
Aerobic Colony Count (cfu/g)	< 10 <sup>3</sup>
Enterobacteriaceae (cfu/g)	< 10
E. coli (cfu/g)	Absence 1g / Ausencia 1g
Yeast & Mould (cfu/g)	< 50
Staphylococcus aureus (cfu/g)	< 10
Bacillus cereus (cfu/g)	<500
Salmonella spp. (in 25g)	Absence / Ausencia
Listeria monocytogenes (cfu/g)	Absence before product has left the control of the producer/ 100 ufc/g for product placed on the market during shelf life.



## Customer Product Specification

### 11. Logistics Information / Información logística

<b>Primary packaging / Envase primario</b>	Pieces Per Pack / Unidades por paquete	60		
	Package Type / Tipo de Envase	Film		
	Packaging Material / Material de envase	Polypropylene		
	Packaging Width / Anchura de Paquete (mm)	165		
	Packaging Length / Largo de Paquete (mm)	300		
	Empty Packaging Weight / Peso de Envase Vacío (g)	6		
	Package Gross Weight / Peso bruto de Paquete (g)	906		
	Pack Barcode / Código barras paquete	8437000906414		
	Packaging Coding / Condición Paquete	Batch / Lote	XXAADD HH:MM	
		Best Before / Consumo preferente	(dd/mm/aa)	
<b>Secondary packaging / Envase secundario</b>	Packs Per Case / Paquetes por caja	12		
	Gross Weight / Peso Bruto (Kg)	11,26		
	Height / Altura (mm)	411		
	Width / Anchura (mm)	179		
	Length / Largo (mm)	342		
	Case Barcode / Código barras caja	8437000906414		
	Secondary Packaging Coding / Condición Envase Secundario	Batch / Lote	XXAADD SSS	
		Best Before / Consumo preferente	(dd/mm/aa)	
<b>Pallet information / Información de palet</b>	Cases Per Pallet / Cajas por palet	70		
	Cases Per Pallet Layer / Cajas por fila del palet	14		
	Layers Per Pallet / Filas por palet	5		
	Pallet Type / Tipo de palet	EUROPEAN		
	Pallet high (m) / Altura palet (m)	2,21		
	Volume (m3) / Cubicaje del palet (m3)	2,1216		
	Pallet Net Weight / Peso Neto de Pallet (Kg)	756		
	Pallet Gross Weight / Peso Bruto de Pallet (Kg)	831		
	Transport Conditions / Condiciones de transporte	Frozen / Congelado		
	Produced in / Producido en	Spain / España		
	Pallet Coding / Condición Palet	Batch / Lote	XXAADD SSS	
		Best Before / Consumo preferente	(dd/mm/aa)	



## Customer Product Specification

### 12. Quality Systems & Legislation

Compliance with Food Legislation and certification against mentioned standards	
EU/UK/Russian food legislation	Compliant (EU/UK).
HACCP	Compliant
BRC	Compliant
IFS	Compliant
AIB	Compliant
KOSHER	N/A
HALAL	Compliant
VEGAN	Compliant
VEGETARIANS	Compliant
NON GMO	Compliant

### 13. Genetically Modified Material Control Policy / Política de control de materiales genéticamente modificados

<p>Mission Foods is committed to the production of Quality products, which do not contain materials which have been derived from actual or potentially genetically modified sources. This statement is given taking into account that adventitious contamination may occur at any point up to a level of 0.9% before it is considered to be 'impure'.</p> <p>It is our intention to work closely with our suppliers to ensure the genetic integrity of our materials and where applicable the identity preserved systems they employ are maintained to prevent the introduction of genetically modified stock to our facility.</p> <p>We will ensure that we meet the relevant legislation set in place by UK and European governing bodies in the maintenance of our status. Further to this we will consult with our customers to ensure we continue to meet their requirements in terms of product, packaging and labelling.</p> <p>In recognition of this commitment we will evaluate the needs of our employees in the application of this policy and provide the necessary resources and training.</p>
<p>Mission Foods está comprometida con la producción de productos de calidad, que no contienen materiales derivados de fuentes reales o potencialmente modificadas genéticamente. Esta declaración se da teniendo en cuenta que la contaminación accidental puede ocurrir en cualquier punto hasta un nivel de 0.9% antes de que se considere "impuro".</p> <p>Es nuestra intención trabajar en estrecha colaboración con nuestros proveedores para garantizar la integridad genética de nuestros materiales y, cuando corresponda, se mantienen los sistemas de identidad preservada que emplean para evitar la introducción de existencias genéticamente modificadas en nuestras instalaciones.</p> <p>Nos aseguraremos de cumplir con la legislación pertinente establecida por los órganos rectores del Reino Unido y Europa en el mantenimiento de nuestro estatus. Además de esto, consultaremos con nuestros clientes para asegurarnos de que seguimos cumpliendo con sus requisitos en términos de producto, empaque y etiquetado.</p> <p>En reconocimiento a este compromiso, evaluaremos las necesidades de nuestros empleados en la aplicación de esta política y proporcionaremos los recursos y la capacitación necesarios.</p>

Date of Spec:	10/9/2020
Spec Version:	1
Spec Review Date:	10/9/2023
Spec Created By:	M <sup>a</sup> Carmen Juanas