



## FICHA TÉCNICA - (TORTILLAS DE MAÍZ)

Elaborada por:

**TRASANAM**

CALIDAD E HIGIENE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

Avda. Alfonso IX de León, 42-44, B. • 37004 SALAMANCA - Telef. 923 123 253 • Fax 923 124 389 • www.trasnam.com

## DATOS GENERALES DE LA EMPRESA FABRICANTE

Razón Social:	Corona Sánchez, José C/ Adoveras nº25-1, Bajo 2 Arévalo 05200, Ávila
Teléfono:	652 600 700
Email:	josecoronasanchez@gmail.com
Registro sanitario:	<b>006268/AV</b>
Sistemas de autocontrol higiénico sanitario:	Autocontrol basado en metodología A.P.P.C.C

## DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Marca:	<b>Cuchitas</b>
Tipo de producto:	Producto de panadería elaborado básicamente con masa de harina de maíz, que ha sido sometido a un tratamiento térmico adecuado.

## INGREDIENTES

Agua, harina de maíz, bicarbonato y sal.

## ALÉRGENOS

Alérgenos (marcados con una X):

C=contiene

T=Traza

GLUTEN		CRUSTÁCEOS		HUEVO		PESCADO		CACAHUETE		SOJA		LACTEOS	
C	T	C	T	C	T	C	T	C	T	C	T	C	T
MOLUSCOS		FRUTOS SECOS		MOSTAZA		SESAMO		SULFITOS		ALTRAMUZ		APIO	
C	T	C	T	C	T	C	T	C	T	C	T	C	T

Las tortillas "Cuchitas" están **libres de alérgenos**.

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Valor nutricional por cada 100gr:

Valor Energético	Grasas	Grasas Saturadas	Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteínas	Sal
204 Kcal 853 KJ	0.9 g	0.9 g	42 g	0,3 g	5.3 g	1,2 g

## TRATAMIENTO APLICADO AL PRODUCTO

Producto cocinado en plancha alcanzando una temperatura de 190°C y 200°C durante un minuto aproximadamente.

## DESCRIPCIÓN DE ENVASE Y EMBALAJE

Producto envasado al vacío en 6, 10 o 22 unidades, según presentación.

## MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Conservación:	A temperatura ambiente
Almacenamiento:	A temperatura ambiente
Vida útil:	20 días

## DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Se realiza a temperatura ambiente.

## INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

No procede.

## ETIQUETADO

Loteado:	Corresponde con la fecha de caducidad (día-mes-año, ejemplo: 010317)
Etiquetado:	Etiquetas que cumplen con el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, con el Real Decreto 1334/1999, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

## LEGISLACIÓN APLICABLE

- **REGLAMENTO (CE) n°2073/2005** relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. (y posteriores modificaciones)
- **REGLAMENTO (CE) n° (1333/2008)** del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la unión. (y posteriores modificaciones)
- **REAL DECRETO 1334/99 de 31 de julio**, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.
- **REGLAMENTO 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011** sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- **REAL DECRETO 126/2015, de 27 de febrero**, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- **REGLAMENTO (CE) N° 1881/2006 de 19 de diciembre**, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- **REAL DECRETO 496/2010, de 30 de abril**, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.