



## Customer Product Specification

1. **Artikelnummer (SAP) & Produktname:**

24365 - DE	18 Flour Tortillas 30cm 1650g (frozen)
------------	--

2. **Produktbeschreibung**

Tortilla Wraps können genützt werden zum Aufrollen einer Füllung nach Wahl. Die Tortilla Wraps können kalt, warm, gebacken im Ofen, erwärmt in der Mikrowelle oder frittiert serviert werden.
---

3. **Fysische und Analytische Kennzeichen**

Aussehen	Rund, flach	Gewicht	1650g
Struktur	Fein, geschichtet, mit Relief	Gewichtssystem	e-Zeichen
Geschmack & Geruch	Typischer Geschmack des Weizen Tortillas	Feuchtigkeitgehalt	32 +/- 2%
Durchmesser (Tortilla)	305 +/- 20 mm	pH	0
Lengte (Naan & Pitta)	n/a	Breite (Naan & pitta)	n/a

4. **Zutatenliste:**

WEIZENMEHL (69%), Wasser, pflanzliche Öl (Raps), Zucker, Emulgator (E471), Backtriebmittel (E500, E450), Salz, Säuerungsmittel (Apfelsäure)
---

**Allergenen Information**

Für Allergenen, inklusiv Glutenenthaltende Getreide, siehe Zutaten in GROßBUCHSTABEN.
---



## Customer Product Specification

5. Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:

Energie	kJ	1322	wovon Zucker	1,9
Energie	kcal	313	Ballaststoff	2,1
Total Fett		7,3	Eiweiß	8
wovon gesättigt		0,7	Salz	1,3
Kohlenhydrate		53		

6. Allergenen Information

	Anwesend (+) / Abwesend (-)		Anwesend (+) / Abwesend (-)
Glutenenthaltende Getreide	+	Milch und Produkte daraus (einbegriffen Lactose)	-
Schalentiere und Produkte daraus	-	Nüssen und Produkte daraus	-
Eier und Produkte daraus	-	Sellerie und Produkte daraus	-
Fisch und Produkte daraus	-	Senf und Produkte daraus	-
Erdnüssen und Produkte daraus	-	Sesam und Produkte daraus	-
Soja und Produkte daraus	-	Schwefeldioxid und Sulfit > 10 ppm	-
Lupin und Produkte daraus	-	Weichtiere und Produkte daraus	-



## Customer Product Specification

7. **Haltbarkeit**

<b>Gesamthaltbarkeit</b>	18 Monate	<b>Mindesthaltbarkeit</b>	365 Tage
--------------------------	-----------	---------------------------	----------

8. **Aufbewahrungshinweis**

<p>Tiefgefroren, -18°C. Nach dem öffnen, kühl aufbewahren (max. 7°C) und Verpackung gut schließen. Nicht wieder einfrieren.</p>
---

9. **Qualitätssysteme & Gesetzgebung**

Produktion gemäß Lebensmittel Gesetzgebung und nachfolgende Standard	
EU/NL Gesetzgebung	Konform
HACCP	Konform
BRC	Zertifikat Grade B
IFS	Zertifikat Higher level
AIB	N/A
HALAL	Zertifikat
NON GMO	Zertifikat

10. **Logistik Information**

Anzahl pro Pack	18
Packs pro Karton	8
Kartons pro Lagen	3
Lagen pro Palette	9
Kartons pro Palette	27
Palette Typ	Euro (80x120cm)
Pack Strichcode	87 10637 10344 0
Karton Strichcode	87 10637 10345 7
Transportkonditionen	Tiefgefroren
Hergestellt in	die Niederlande



## Customer Product Specification

11. Genetically Modified Material Control Policy

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'.

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.

We will ensure that we meet the relevant legislation set in place by Dutch 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.

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.

Datum Spezifikation:	30.1.2015
Version Spezifikation:	A
Spezifikation hergestellt durch:	Danielle Rogers - QA Technician