



Customer Product Specification

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

45483	T Wheat $\pm$ 30 A 18x6 56c MISSION 1440
-------	--

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

Wheat flour tortillas. A round flat bread, can be used to wrap up any kind of food to choice. Flour and all the ingredients are mixed with water. Dough pH and temperature are checked frequently. Then the dough is made in round balls and these are pressed and introduced in the oven. When the tortillas are cold are counted and packed into bags. pH, moisture, temperature and water activity of the tortillas are checked. Then the bags are coded and introduced into boxes already labeled. The boxes are palletized.
Tortillas de harina de trigo. Pan plano redondo, se puede usar para envolver cualquier tipo de comida a elección. La harina y todos los ingredientes se mezclan con agua. El pH de la masa y la temperatura se comprueban con frecuencia. A continuación, de la masa se hacen bolas redondas y estas son prensadas e introducidas en el horno. Cuando las tortillas están frías se cuentan y se envasan en bolsas. El pH, la humedad, la temperatura y la actividad de agua de las tortillas se comprueban. A continuación, las tortillas empaquetadas en las bolsas se introducen en cajas etiquetadas. Las cajas son paletizadas.

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

Appearance / Apariencia	Flat round bread with toast spots Pan circular plano con puntos de tostado	Unit average weight / Peso medio unitario	80 g
Texture / Textura	Fine, layered, with relief Fina	Packaging net weight / Peso neto paquete	1440 g
Taste & Aroma / Sabor y aroma	Typical baked bread Típico a pan horneado	Case net weight / Peso neto caja	8,64 Kg
Diameter (Tortilla) / Diámetro (Tortilla)	29,5 $\pm$ 2 cm	Weight system Tolerance / Sistema de tolerancia de peso	Average Promedio
Moisture / Humedad	27 - 29,5	pH	4,0 - 6,0
Length (Naan & Pitta)	N/A	Width (Naan & pitta)	N/A

Due to the nature of the product and its manufacturing processes we allow 3% per batch delivered to be outside of the specified parameters. Please see defect tolerances below

Debido a la naturaleza del producto y sus procesos de fabricación, permitimos que el 3% por lote entregado esté fuera de los parámetros especificados. Consulte las tolerancias de defectos a continuación.

FINISHED PRODUCT QUALITY STANDARDS / Estándar de calidad producto terminado	TARGET / Objetivo	ACCEPTABLE (MONITOR & REVIEW) / Acceptable (Monitoreo y revisión)	REJECT / Rechazo
Holes / Agujeros	<3%	3%	>3%
Frayed Edges / Bordos deshilachados	<3%	3%	>3%



Customer Product Specification

Folds / Pliegues	<3%	3%	>3%
Carbon / Carbonilla	<3%	3%	>3%
Undersized-oversized / Sobrepeso-Bajopeso	<3%	3%	>3%
Translucency / Translucidez	<3%	3%	>3%
Delamination - Sticking / Pegado	<3%	3%	>3%
Toast mark chart / Marcas de tostado	<3%	3%	>3%

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

WHEAT flour (55%), water, vegetable fat (palm), stabilisers (E 422, E 412, E 466), salt, dextrose, emulsifier (E 471), raising agents (E 450, E 500), rice semolina, acidity regulator (E 296), preservatives (E 281, E 202), flour treatment agent (E 920)
It may contain traces of **SOY** and **MOUSTARD**

Harina de **TRIGO** (55%), agua, grasa vegetal (palma), estabilizantes (E 422, E 412, E 466), sal, dextrosa, emulgente (E 471), gasificantes (E 450, E 500), sémola de arroz, corrector de acidez (E 296), conservadores (E 281, E 202), agente de tratamiento de la harina (E 920).
Puede contener trazas de **SOJA** y **MOSTAZA**

Allergy Advice / Advertencia alérgenos

For allergens, including cereals containing gluten, see ingredients in **BOLD**.

Para alérgenos, incluidos los cereales que contienen gluten, ver ingredientes en **NEGRITA**



Customer Product Specification

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

Energy / Valor energético	kJ	1310	of which sugars / de los cuales azúcares	2,2
Energy / Valor energético	kcal	311	Fibre / Fibra	2,8
Total Fat / Total grasas		7,3	Protein / Proteína	7,8
of which saturates / de las cuales saturadas		3,5	Salt / Sal	2,7
Carbohydrate / Carbohidratos		52		

5.1. Additional Nutritional requirements per country of destination (extra nutritional values: cholesterol...; reference intakes...) /
Requisitos nutricionales adicionales según país destino

N/A

6.1 Allergy Information Borox / Información alérgenos Borox:

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	Almacena- miento mismo sitio	Alérgenos	Contiene el producto	Presente misma línea fabricación	Usado en fábrica	Almacena- miento mismo sitio
Cereals which contain gluten / Cereales que contienen gluten	X	X	X	X	Milk and products thereof (including lactose) / Leche y derivados (Incluye lactosa)			X	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				
Soya and products thereof / Soja y productos derivados					Sulphur dioxide > 10 ppm / Dióxido de azufre y sulfitos > 10 ppm				
Lupin and products thereof / Altramuz y productos derivados					Molluscs and products thereof / Moluscos y productos derivados				
May contain traces of / Puede contener trazas de: SOY and MOUSTARD / SOJA y MOSTAZA									



Customer Product Specification

6.2 Allergy Information Fuenlabrada / Información alérgenos Fuenlabrada:

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	X	X	X	Milk and products thereof (including lactose) / Leche y derivados (Incluye lactosa)				
Crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos derivados					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				
Soya and products thereof / Soja y productos derivados					Sulphur dioxide > 10 ppm / Dióxido de azufre y sulfitos > 10 ppm				
Lupin and products thereof / Altramuz y productos derivados					Molluscs and products thereof / Moluscos y productos derivados				
May contain traces of / Puede contener trazas de: SOY and MOUSTARD / SOJA y MOSTAZA									



Customer Product Specification

7. Shelf Life / Fecha de caducidad:

Days from Production	180	Days into Depot	90
----------------------	-----	-----------------	----

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	7 days in refrigeration 7 días en refrigeración

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

Before opening the packaging film, loosen the tortillas by flexing the pack one way and then the other. Open film and separate the tortillas slowly. Heat tortillas in the microwave for 10-15 seconds for each tortilla / In a preheated oven (180-200°C), rap each tortilla in aluminum foil and heat in the oven for 10-12 minutes. / Heat on the griddle turning them for 30 seconds until they are hot	 
Antes de abrir la película de film, afloje las tortillas flexionando el paquete de un lado y luego del otro. Abra el paquete y separe las tortillas lentamente. Calentar en el microondas durante 10-15 segundos para cada tortilla / En un horno precalentado (180-200°C), envolver cada tortilla en papel aluminio y calentar en el horno entre 10-12 minutos. / Calentar en la plancha dándoles la vuelta a los 30 segundos hasta que estén calientes	

10. Microbiological Standards / estándar microbiológico:

Organism	Standard (after production)	Maximum (end of shelf life)
Aerobic Colony Count (cfu/g)	< 10 ³	< 10 ⁴
Enterobacteriaceae (cfu/g)	< 10	< 10
E. coli (cfu/g)	Absence	Absence
Yeast & Mould (cfu/g)	< 50	< 500
Staphylococcus aureus (cfu/g)	Absence	Absence
Bacillus cereus (cfu/g)	<500	<500
Salmonella spp. (in 25g)	Absence	Absence
Listeria monocytogenes (in 25g)	Absence	Absence

11. Logistics Information / Información logística

Primary packaging / Envase primario	Pieces Per Pack / Unidades por paquete	18	
	Package Type / Tipo de Envase	Film	
	Packaging Material / Material de envase	PET-PE	
	Packaging Width / Anchura de Paquete (mm)	340	
	Packaging Length / Lago de Paquete (mm)	420	
	Empty Packaging Weight / Peso de Envase Vacío (g)	15	
	Package Gross Weight / Peso bruto de Paquete (g)	1459	
	Pack Barcode / Código barras paquete	8437000906896	
	Packaging Coding / Condificación Paquete	Batch / Lote	XXAADD HH:MM
		Best Before / Consumo preferente	(dd/mm/aa)



Customer Product Specification

Secondary packaging / Envase secundario	Packs Per Case / Paquetes por caja	6	
	Gross Weight / Peso Bruto (Kg)	9,35	
	Height / Altura (mm)	137	
	Width / Anchura (mm)	390	
	Length / Largo (mm)	590	
	Case Barcode / Código barras caja	18437000906893	
	Secondary Packaging Coding / Condificacion Envase Secundario	Batch / Lote	XXAADDD SSS
		Best Before / Consumo preferente	(dd/mm/aa)
Pallet information / Información de palet	Cases Per Pallet / Cajas por palet	56	
	Cases Per Pallet Layer / Cajas por fila del palet	4	
	Layers Per Pallet / Filas por palet	14	
	Pallet Type / Tipo de palet	European / Europeo	
	Pallet high (m) / Altura palet (m)	2,07	
	Volume (m3) / Cubicaje del palet (m3)	1,9872	
	Pallet Net Weight / Peso Neto de Pallet (Kg)	483,8	
	Pallet Gross Weight / Peso Bruto de Pallet (Kg)	565,00	
	Transport Conditions / Condiciones de transporte	Ambient / Ambiente	
	Produced in / Producido en	Spain / España	
	Pallet Coding / Condificacion Palet	Batch / Lote	XXAADDD 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

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 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. 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.
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". 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. 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. 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.

14. Additional requirements (front labels, logos associated with nutritional information and any other requirement specified by the legislation of the destination country) / Requisitos adicionales según país de destino:

N/A

Date of Spec:	11/06/2024
Spec Version:	5
Spec Review Date:	11/06/2027
Spec Created By:	Patricia Page