



Customer Product Specification

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

800781	Chips S 1/6 TR A 450x12 24c MIS 450 (Borox)
--------	---

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

<p>Fried corn snack product.</p> <p>Corn flour is mixed with water, the dough is extruded into cutter rollers and introduced into the oven. Once the unfried tortilla chips are cold they enter in a continuous oil fryer. Afterwards, the chips are seasoned, weighed and filled into bags which are packed into boxes already labelled. These boxes are palletized.</p>
<p>Producto de aperitivo frito de maíz.</p> <p>La harina de maíz se mezcla con el agua. La masa se lamina y corta y hornea. Los totopos se someten a un proceso de enfriamiento y posterior fritura.</p> <p>Después se sazonan, son pesados y envasados. Las bolsas se introducen en cajas correctamente etiquetadas. Las cajas son paletizadas.</p>

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

Appearance / Apariencia	Triangular fried corn chips Triángulos fritos de maíz	Unit average weight / Peso medio unitario	23 - 25 g (10 units)
Texture / Textura	Fried corn Maíz frito	Packaging net weight / Peso neto paquete	450 g
Taste & Aroma / Sabor y aroma	Sweet, buttery corn flavour Intenso a maíz	Case net weight / Peso neto caja	5,40 Kg
Diameter (Tortilla) / Diámetro (Tortilla)	N/A	Weight system Tolerance / Sistema de tolerancia de peso	Average Promedio
Moisture / Humedad	1,2 - 2,2	pH	N/A
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	N/A	N/A	N/A
Frayed Edges / Bordes deshilachados	N/A	N/A	N/A



Customer Product Specification

Folds / Pliegues	N/A	N/A	N/A
Carbon / Carbonilla	N/A	N/A	N/A
Undersized-oversized / Sobrepeso-Bajopeso	N/A	N/A	N/A
Translucency / Translucidez	N/A	N/A	N/A
Delamination - Sticking / Pegado	N/A	N/A	N/A
Toast mark chart / Marcas de tostado	N/A	N/A	N/A

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

Nixtamalized Corn flour (74%), vegetable oil (sunflower), salt.
Harina de maíz Nixtamalizada (74%), aceite vegetal (girasol), sal.

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	2035	of which sugars / de los cuales azúcares	1,2
Energy / Valor energético	kcal	486	Fibre / Fibra	4,8
Total Fat / Total grasas		24	Protein / Proteína	5,1
of which saturates / de las cuales saturadas		2,5	Salt / Sal	0,97
Carbohydrate / Carbohidratos		61		

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

N/A

6 **Allergy Information / Información alérgenos:**

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	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:									



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 closed bag 7 días en bolsa cerrada

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

Ready for use
Listo para consumo

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

Organism	Standard
Aerobic Colony Count (cfu/g)	$< 10^4$
Enterobacteriaceae (cfu/g)	< 10
E. coli (cfu/g)	< 10
Yeast & Mould (cfu/g)	< 500
Staphylococcus aureus (cfu/g)	< 20
Bacillus cereus (cfu/g)	< 500
Salmonella spp. (in 25g)	Absence
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.

11. **Logistics Information / Información logística**

Primary packaging / Envase primario	Pieces Per Pack / Unidades por paquete	N/A	
	Package Type / Tipo de Envase	Film	
	Packaging Material / Material de envase	Polypropylene	
	Packaging Width / Anchura de Paquete (mm)	270	
	Packaging Length / Largo de Paquete (mm)	395	
	Empty Packaging Weight / Peso de Envase Vacío (g)	10	
	Package Gross Weight / Peso bruto de Paquete (g)	460	
	Pack Barcode / Código barras paquete	8437000906681	
	Packaging Coding / Condición 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	12		
	Gross Weight / Peso Bruto (Kg)	6,05		
	Height / Altura (mm)	346		
	Width / Anchura (mm)	394		
	Length / Largo (mm)	603		
	Case Barcode / Código barras caja	18437000906688		
	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	24		
	Cases Per Pallet Layer / Cajas por fila del palet	4		
	Layers Per Pallet / Filas por palet	6		
	Pallet Type / Tipo de palet	Europeo / European		
	Pallet high (m) / Altura palet (m)	2,23		
	Volume (m3) / Cubicaje del palet (m3)	2,1408		
	Pallet Net Weight / Peso Neto de Pallet (Kg)	130		
	Pallet Gross Weight / Peso Bruto de Pallet (Kg)	175,30		
	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

<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>

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:	24/03/2023
Spec Version:	3
Spec Review Date:	23/03/2026
Spec Created By:	Patricia Page