

Precocinados Naturales Riojanos, S.A.

C/Aldeanueva de Ebro, 5 –Polígono Industrial El Pilar

Teléfono 941 181225 Fax 941 181226

26540 Alfaro –La Rioja –

EP/CA.10

Rev: 3

Pag: Página 1 de 5



FICHA DE PRODUCTO:

TORTILLA DE PATATA SIN CEBOLLA ULTRACONGELADA

- **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**
- **COMPOSICIÓN DE MEZCLA**
- **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO**
- **CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**
- **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**
- **INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS**
- **INFORMACIÓN SOBRE OGMs**
- **ENVASADO Y PALETIZADO**
- **TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**
- **CONSERVACIÓN**
- **PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE**
- **MODO DE EMPLEO**
- **LOTES DEL PRODUCTO**

ELABORADO Y REVISADO POR:

Fecha: 26-11-09

RESP. CALIDAD

Precocinados Naturales Riojanos, S.A.

C/Aldeanueva de Ebro, 5 –Polígono Industrial El Pilar

Teléfono 941 181225 Fax 941 181226

26540 Alfaro –La Rioja –



EP/CA.10

Rev: 3

Pag: Página 2 de 5

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Mezcla compuesta por todos los ingredientes que componen la tortilla: patata frita, cebolla, huevo líquido pasteurizado y sal. Posteriormente, es sometida a un proceso de cocción en sartenes hasta que adquiere las características organolépticas propias del producto. Inmediatamente a su cocción, es sometida a ultracongelación.

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

La tortilla estará formada por los siguientes componentes:

Patata (63%)
Huevo líquido pasteurizado
Aceite de girasol
Sal
Ajo

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO

El producto se presentará íntegro, sin roturas y sin hielo en cantidad apreciable.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

	TOLERANCIA	ESPECIFICACIONES
Aerobios totales a 30° C (u.f.c. /g)	1x10 ⁵	1x10 ⁴
Staphilococcus Aureus (u.f.c. /g)	1x10 ²	10
Coliformes totales (u.f.c. /g)	1x10 ²	10
E. Coli (en 1g)	AUSENCIA	AUSENCIA
Salmonella (en 25 g)	AUSENCIA	AUSENCIA
Listeria monocytógenes	AUSENCIA	AUSENCIA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 g:

GRASAS	6.86 g
PROTEÍNA	5.34 g
HIDRATOS DE CARBONO	16.24 g
ENERGÍA	148.06 Kcal / 620.68 Kj

Precocinados Naturales Riojanos, S.A.

C/Aldeanueva de Ebro, 5 –Polígono Industrial El Pilar

Teléfono 941 181225 Fax 941 181226

26540 Alfaro –La Rioja –



EP/CA.10

Rev: 3

Pag: Página 3 de 5

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

- Presencia de ingredientes según Anexo V del R.D. 1334/1999 y modificaciones sucesivas.
- Contiene o puede contener como ingredientes o trazas:

PRODUCTO	¿Contiene alérgenos?	Gluten	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuets	Soja y productos a base de soja	Leche y derivados (incluida lactosa)	Frutos de cáscara(frutos secos)	Apio	Mostaza	Sésamo	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	Altramuces y derivados	Moluscos y derivados
	SI	NO	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Tortilla de patata con cebolla	SI	NO	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO

INFORMACIÓN SOBRE OGMs

Exento de Organismos Genéticamente Modificados.

ENVASADO Y PALETIZADO

BOLSA

DIAMETRO
TORTILLA

CAJA
RECTANGULAR

CAJAS
PALET

600 GRS.

200 mm.

10 tortillas/caja

132 cajas/europalet

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Temperatura de almacenamiento igual o inferior a -18° C. Producto ultracongelado, una vez descongelado no volver a congelar.

CONSERVACIÓN

Frigorífico: 72 horas

Congelador *: 1 semana

Congelador **: 1 mes

Congelador ***: 3 meses

Congelador ****: Hasta fecha de consumo preferente.

Precocinados Naturales Riojanos, S.A.

C/Aldeanueva de Ebro, 5 –Polígono Industrial El Pilar

Teléfono 941 181225 Fax 941 181226

26540 Alfaro –La Rioja –

EP/CA.10

Rev: 3

Pag: Página 4 de 5



PERÍODO DE CONSUMO PREFERENTE

Se encuentra indicado en los envases y embalajes.

Se recomienda el consumo preferente antes de 730 días (24 meses) desde su fecha de fabricación si es mantenido en las condiciones de conservación que se recomiendan.

MODO DE EMPLEO

Preparación:

Congelada

Microondas: Pinchar el envase de plástico, calentar la tortilla durante 9 minutos a 800 W. Dejar reposar el producto. Si es posible, calentar en el mismo plato que se va a servir.

Horno Convencional: Precalentar el horno a 240°C, retirar la bolsa de la tortilla, untar la bandeja con aceite o agua y calentar por ambos lados aproximadamente 24 minutos. Dejar reposar el producto.

Sartén: Retirar la bolsa, calentar la tortilla a fuego medio por ambos lados durante 16 minutos. En la sartén vuelta y vuelta, añadiendo unas gotas de aceite o agua.

Descongelada

Microondas: Pinchar el envase de plástico, calentar la tortilla durante 4 minutos a 800 W. Dejar reposar el producto. Si es posible, calentar en el mismo plato que se va a servir.

Horno Convencional: Precalentar el horno a 240°C, retirar la bolsa de la tortilla, untar la bandeja con aceite o agua y calentar por ambos lados aproximadamente 7 minutos. Dejar reposar el producto.

Sartén: Retirar la bolsa, calentar la tortilla a fuego medio por ambos lados durante 8 minutos. En la sartén vuelta y vuelta, añadiendo unas gotas de aceite o agua.

LOTES DEL PRODUCTO

BOLSA

10 dígitos; cinco primeros indican el número asignado a cada tortilla, los tres siguientes el día natural del año y los dos últimos las últimas cifras del año en curso.

5 dígitos; los tres primeros, el día natural del año, y los dos últimos las dos últimas cifras del año en curso.

CAJA

Precocinados Naturales Riojanos, S.A.

C/Aldeanueva de Ebro, 5 –Polígono Industrial El Pilar

Teléfono 941 181225 Fax 941 181226

26540 Alfaro –La Rioja –



EP/CA.10

Rev: 3

Pag: Página 5 de 5

5 dígitos; los tres primeros, el día natural del año, y los dos últimos las dos últimas cifras del año en curso.