

**FICHA DE PRODUCTO:**

**PREPARADO PARA TORTILLA  
DE PATATA  
CON CEBOLLA  
CONGELADO**

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

ELABORADO Y REVISADO POR:

Fecha:26/04/2011



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.71

Rev: 6

Pag: Página 2 de 4

### **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**

Mezcla compuesta por todos los ingredientes que componen la tortilla: patata frita, cebolla prefrita, huevo y sal. Inmediatamente a su elaboración, es sometida a embolsado y congelación. **Se trata de un producto semi-elaborado que requiere de una preparación adicional por parte del consumidor.**

### **COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO**

La tortilla estará formada por los siguientes componentes:

Patata (47%)  
Huevo líquido pasteurizado  
Cebolla (10%)  
Aceite de girasol  
Aceite de oliva  
Sal  
Emulgente (lecitina de soja)  
Estabilizantes (E-407, E-415 y E-410)  
Aroma natural

### **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO**

El producto se presentará congelado, en una bolsa cerrada y etiquetado.

### **CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**

	TOLERANCIA
Aerobios totales a 30° C (u.f.c. /g)	1x 10 <sup>5</sup>
Coliformes totales (u.f.c / g)	1 x 10 <sup>3</sup>
Stahylococcus arueus (u.f.c / g)	1 x 10 <sup>2</sup>
E. Coli (en 1g)	AUSENCIA
Salmonella (en 25 g)	AUSENCIA
Listeria monocytógenes	AUSENCIA

### **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:

## 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.71

Rev: 6

Pag: Página 3 de 4

PRODUCTO	¿Contiene alérgenos?	Gluten	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y productos a base de soja	Leche y derivados (incluida lactosa)	Frutos de cáscara(frutos secos)	Apio	Mostaza	Sésamo	Anhidrido sulfuroso y sulfitos	Altramucos y derivados	Moluscos y derivados
Preparado de tortilla con cebolla	SI	NO	NO	SI	NO	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO

### INFORMACIÓN SOBRE OGMs

Exento de Organismos Genéticamente Modificados.

### ENVASADO Y PALETIZADO

UNIDAD	CAJA	Nº UDS/CAJA	PALETIZADO
BOLSA 670 G	P75 CARTÓN ONDULADO BLANCO	10	112CAJAS/EUROPALET (14 base x 8 altura)
BOLSA 1 KG	P75 CARTÓN ONDULADO BLANCO	6	112CAJAS/EUROPALET (14 base x 8 altura)
BOLSA 1100 G	P75 CARTÓN ONDULADO BLANCO	6	112CAJAS/EUROPALET (14 base x 8 altura)

### TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

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

### CONSERVACIÓN

Frigorífico sin abrir el envase: 24 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.71

Rev: 6

Pag: Página 4 de 4

---



### **MODO DE PREPARACIÓN**

1. Descongelar:
  - En refrigeración durante el tiempo necesario para que el huevo quede líquido dentro de la misma bolsa.
  - Verter en un bowl y descongelar en la posición de descongelación del microondas durante 15 minutos (670 g) o 20 minutos (1 kg y 1100 g.)
2. Si no se ha hecho previamente, verter en un bowl y calentar en microondas durante 2 minutos (670 g) o 3 minutos (1 Kg y 1100 g.) a máxima potencia (800 W).
3. Poner en una sartén dos cucharadas de aceite de oliva extendiendo bien el aceite por el fondo de la misma.
4. Precalentar el aceite a fuego medio.
5. Verter la masa y dejar a fuego medio-lento cuajar.
6. Dar la vuelta y cuajar por el otro lado al gusto. Servir.

### **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.

### **LOTES DEL PRODUCTO**

#### **BOLSA**

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

#### **CAJA**

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