

## **FICHA DE PRODUCTO:**

# **TORTILLA DE PATATA CON PISTO ULTRACONGELADA**

- **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**
- **PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE**
- **MODO DE EMPLEO**
- **LOTES DEL PRODUCTO**

ELABORADO Y REVISADO POR:

Fecha:17/05/2011

RESP. CALIDAD

## **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**

Mezcla compuesta por todos los ingredientes que componen la tortilla: patata frita con aceite de girasol, huevo entero líquido pasteurizado, sal, y pisto (berenjena, calabacín, cebolla, tomate, pimiento rojo y pimiento verde). 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 congelación.

## **COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO**

La tortilla con pisto estará formada por los siguientes componentes:

Pisto (berenjena, calabacín, cebolla, tomate, pimiento rojo y pimiento verde) (15%)  
Patata (50%)  
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 <sup>5</sup>	1x10 <sup>4</sup>
Staphilococcus Aureus (u.f.c. /g)	1x10 <sup>2</sup>	10
Coliformes totales (u.f.c. /g)	1x10 <sup>2</sup>	10
E. Coli (en 1g)	AUSENCIA	AUSENCIA
Salmonella (en 25 g)	AUSENCIA	AUSENCIA
Listeria monocytógenes	AUSENCIA	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:

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
Tortilla de patata con pisto	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

Tortilla embolsada y a granel:

PESO TORTILLA	DIÁMETRO	CAJA	CAJAS / PALET
500 grs	200 mm	12 UDS.	132 Cajas/Europalet
800 grs	220 mm	10 UDS.	96 Cajas/Europalet
800 grs	220 mm	6 UDS.	120 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.

### 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**

<b>FORMATO</b>	<b>DIAM</b>	<b>HORNO</b>	<b>MICRO</b>	<b>SARTEN</b>
<b>500</b>  <b>pisto congelada</b>	<b>200</b>	Precalentar el horno a 240°C, retirar la bolsa de la tortilla, untar la bandeja con aceite y/o agua y calentar por ambos lados aproximadamente 22 minutos. Dejar reposar el producto 2 minutos	Pinchar el envase de plástico, calentar la tortilla en el microondas durante 7 min. a 800 W. dejar reposar el producto 2 min. . Si es posible calentar en el mismo plato que se va a servir.	Retirar la bolsa, calentar la tortilla a fuego medio por ambos lados durante 14 min. En la sartén vuelta y vuelta, añadiendo unas gotas de aceite o agua
<b>800</b>  <b>pisto congelada</b>	<b>220</b>	Precalentar el horno a 240°C, retirar la bolsa de la tortilla, untar la bandeja con aceite y/o agua y calentar por ambos lados aproximadamente 28 minutos. Dejar reposar el producto 2 minutos	Pinchar el envase de plástico, calentar la tortilla en el microondas durante 13 minutos a 800 W. dejar reposar el producto 2 min. . Si es posible calentar en el mismo plato que se va a servir.	Retirar la bolsa, calentar la tortilla a fuego medio por ambos lados durante 20 min. En la sartén vuelta y vuelta, añadiendo unas gotas de aceite o agua

<b>FORMATO</b>	<b>DIAM</b>	<b>HORNO</b>	<b>MICRO</b>	<b>SARTEN</b>
<b>500</b>  <b>pisto descongelada</b>	<b>200</b>	Precalentar el horno a 240°C, retirar la bolsa de la tortilla, untar la bandeja con aceite y/o agua y calentar por ambos lados aproximadamente 6 minutos. Dejar reposar el producto 2 minutos	Pinchar el envase de plástico, calentar la tortilla en el microondas durante 3 min. a 800 W. dejar reposar el producto 2 min. . Si es posible calentar en el mismo plato que se va a servir.	Retirar la bolsa, calentar la tortilla a fuego medio por ambos lados durante 7 min. En la sartén vuelta y vuelta, añadiendo unas gotas de aceite o agua
<b>800</b>  <b>pisto descongelada</b>	<b>220</b>	Precalentar el horno a 240°C, retirar la bolsa de la tortilla, untar la bandeja con aceite y/o agua y calentar por ambos lados aproximadamente 11 minutos. Dejar reposar el producto 2 minutos	Pinchar el envase de plástico, calentar la tortilla en el microondas durante 6 minutos a 800 W. dejar reposar el producto 2 min. . Si es posible calentar en el mismo plato que se va a servir.	Retirar la bolsa, calentar la tortilla a fuego medio por ambos lados durante 11 min. 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.

#### **CAJA**

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