

a –

EP/CA.59

Rev: 3

Pag: Página 1 de 4

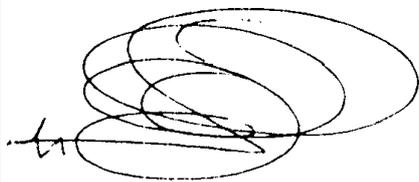
FICHA DE PRODUCTO:

TORTILLA DE PATATA CON CALABACÍN SIN SAL AÑADIDA CONGELADA

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

ELABORADO Y REVISADO POR:

Fecha:20/10/2011



RESP. CALIDAD

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Mezcla compuesta por todos los ingredientes que componen la tortilla: patata frita, huevo entero líquido pasteurizado, aceite vegetal y aceite de oliva, calabacín y ajo en polvo. 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 de calabacín sin sal añadida estará formada por los siguientes componentes:

Patata (54%)
Huevo líquido pasteurizado
Calabacín (16%)(calabacín, aceite de girasol)
Aceite de girasol
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	10.1 g
PROTEÍNA	4.1 g
HIDRATOS DE CARBONO	10.9 g
POTASIO	839.9 mg
SAL (NaCl)	0.3 g
ENERGÍA	150.3 Kcal / 626.1 Kj

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	Altramuces y derivados	Moluscos y derivados
Tortilla de patata con calabacín sin sal añadida	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

<u>BOLSA</u>	<u>DIAMETRO TORTILLA</u>	<u>CAJA</u>	<u>CAJAS PALET</u>
500 gr.	200 mm.	12 tortillas/caja	132 cajas/europalet (12 X 11)
800 gr.	220 mm	10 tortillas/ caja	70 cajas/ europalet (7 x 10) (caja Alcorioja y Comoencasa)
800 gr.	220 mm	10 tortillas / caja	96 cajas/ europalet (12 x 8) (caja anónima)

TORTILLA A GRANEL

<u>CAJA CON BOLSA INTERIOR</u>	<u>CAJAS PALET</u>
12 tortillas 500 g/ caja	132 cajas / europalet (12 x 11)
10 tortillas 800 g/ caja	96 cajas / europalet (12 x 8)

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Temperatura de almacenamiento igual o inferior a -20° C. Según legislación vigente se admiten fluctuaciones de temperatura en el transporte de +3° C como máximo durante breves periodos de tiempo.

MODO DE EMPLEO

FORMATO	DIAM	HORNO	MICRO	SARTEN
500 calabacín	200	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
800 calabacín	220	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

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.

PERÍODO DE CONSUMO PREFERENTE

Caducidad: 24 meses