

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.98

Rev: 1

Pag: Página 1 de 4



FICHA DE PRODUCTO:

TORTILLA DE PATATA SIN CEBOLLA REFRIGERADA S/P

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

ELABORADO Y REVISADO POR:

Fecha:13/01/2011

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.98

Rev: 1

Pag: Página 2 de 4



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Mezcla compuesta por todos los ingredientes que componen la tortilla: patata frita, huevo líquido pasteurizado y sal más otros ingredientes. 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 envasado a vacío con barrido de vapor y refrigeración hasta su temperatura de conservación.

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

La tortilla estará formada por los siguientes componentes:

Patata (58%)
Huevo líquido pasteurizado
Aceite de girasol
Aceite de oliva
Sal
Emulgente (lecitina de soja)
Estabilizantes (E-407, E-415 y E-410)
Aroma natural
Ajo

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

El producto se presentará envasado a vacío, en envase individual, con etiqueta de producto en cada unidad. El lote y la fecha de caducidad aparecerán marcados en la parte inferior del envase plástico.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

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

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.98

Rev: 1

Pag: Página 3 de 4



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 g:

GRASAS	5.3 g
De las cuales saturadas	3.6
PROTEÍNA	3.7 g
HIDRATOS DE CARBONO	18.0 g
De los cuales azúcares	1.7
SAL	1.2 g
ENERGÍA	134.7 Kcal. /563.6 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 sin 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

ENVASE INDIVIDUAL: 650 G

CAJA: 8 UNIDADES

PALET: 120 cajas

BASE: 15

ALTURAS: 8

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.98

Rev: 1

Pag: Página 4 de 4



TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN

Temperatura de almacenamiento y transporte entre 0 y 4°C.

PERÍODO DE CONSUMO PREFERENTE

Se encuentra indicado en los envases y embalajes.

Se recomienda el consumo preferente antes de 45 días desde su fecha de fabricación si es mantenido en las condiciones de conservación que se recomiendan

MODO DE EMPLEO

Preparación: Esta tortilla ha sido elaborada para poder ser consumida directamente del envase a su plato. Si desea tomarla caliente, sugerimos varias posibilidades

Microondas: perforar el envase y calentar durante 7 minutos

Sartén: sacar la tortilla del envase y calentar a fuego lento por ambos lados con unas gotitas de aceite.

Baño maría: calentar la tortilla sin quitar el envase durante 9o 10 minutos

LOTES DEL PRODUCTO

6 dígitos en formato DDMMAA (dia, mes, año)