

FICHA DE PRODUCTO:

TORTILLA DE PATATA CON BACALAO ULTRACONGELADA

- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO
- COMPOSICIÓN DE MEZCLA
- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO
- CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS
- INFORMACIÓN NUTRICIONAL
- CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS
- 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:02/06/2011

RESP. CALIDAD

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Mezcla compuesta por todos los ingredientes que componen la tortilla: patata frita, huevo entero líquido pasteurizado, sal, aceite de girasol, bacalao, aroma de bacalao, ajo en polvo, aroma de pimiento). 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 de bacalao estará formada por los siguientes componentes:

Patata (49%)
Huevo líquido pasteurizado
Bacalao (13%)(bacalao, sal)
Aceite de girasol
Sal
Aroma de bacalao
Aroma de pimiento
Ajo

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

	TOLERANCIA	ESPECIFICACIONES
Aerobios totales a 30° C (u.f.c. /g)	1x10 ⁵	1x10 ⁵
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	7.1 g
PROTEÍNA	5.4 g
HIDRATOS DE CARBONO	12.2 g
ENERGÍA	141.2 Kcal / 589.6 Kj

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

pH: 6.7 ± 0.5

Humedad: 72.5 ± 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	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 bacalao	SI	NO	NO	SI	SI	NO	SI	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

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

FORMATO	DIAM	HORNO	MICRO	SARTEN
500 bacalao congelada	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 bacalao congelada	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

FORMATO	DIAM	HORNO	MICRO	SARTEN
500 bacalao descongelada	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 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
800 bacalao descongelada	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 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

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.37

Rev: 4

Pag: Página 5 de 5

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

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