

## 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 <sup>5</sup>	1x10 <sup>5</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 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:  $6.7 \pm 0.5$

Humedad:  $72.5 \pm 5$

### **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:

<b>PRODUCTO</b>	<b>¿Contiene alérgenos?</b>	<b>Gluten</b>	<b>Crustáceos y derivados</b>	<b>Huevos y derivados</b>	<b>Pescado y derivados</b>	<b>Cacahuetes</b>	<b>Soja y productos a base de soja</b>	<b>Leche y derivados (incluida lactosa)</b>	<b>Frutos de cáscara(frutos secos)</b>	<b>Apio</b>	<b>Mostaza</b>	<b>Sésamo</b>	<b>Anhidrido sulfuroso y sulfitos</b>	<b>Altramuces y derivados</b>	<b>Moluscos y derivados</b>
Tortilla de patata con bacalao	<b>SI</b>	NO	NO	<b>SI</b>	<b>SI</b>	NO	<b>SI</b>	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO

### **INFORMACIÓN SOBRE OGMs**

Exento de Organismos Genéticamente Modificados.

### **ENVASADO Y PALETIZADO**

Tortilla embolsada y a granel:

<b>PESO TORTILLA</b>	<b>DIÁMETRO</b>	<b>CAJA</b>	<b>CAJAS / PALET</b>
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  $-18^{\circ}$  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

### **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.