

**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.110

Rev: 2

Pag: Página 1 de 4



## **FICHA DE PRODUCTO:**

# **PATATA FRITA CON CEBOLLA CONGELADO**

- **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**
- **CONSERVACIÓN**
- **MODO DE PREPARACIÓN**
- **PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE**
- **LOTES DEL PRODUCTO**

ELABORADO Y REVISADO POR:

Fecha:30/01/2013

RESP. CALIDAD

## **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**

Patata prefrita en aceite de girasol y posteriormente congelada. **Se trata de un producto semi-elaborado preparado para hacer tortilla de patata que requiere de una preparación adicional por parte del consumidor.**

## **COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO**

La tortilla estará formada por los siguientes componentes:

Patata (77.4%)

Aceite de girasol (12.6%)

Cebolla (10%) (cebolla, aceite de oliva, sal , corrector acidez E-330)

## **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO**

El producto se presentará congelado, en una bolsa cerrada y etiquetado.

## **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 u.f.c/ g)	<10	<10
Salmonella (en 25 g)	AUSENCIA	AUSENCIA
Listeria monocytógenes (u.f.c/g)	<100	<100

## **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Valores medios por 100 g:

GRASAS	7.1 g
De las cuales saturadas	0.4 g
PROTEÍNA	1.9 g
HIDRATOS DE CARBONO	14.0 g
De los cuales azúcares	2.3 g
Sal	0.05 g
ENERGÍA	158.2 Kcal. /557 Kj.

## 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.110

Rev: 2

Pag: Página 3 de 4

### **INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS**

- Presencia de ingredientes según el Reglamento 1169/2011 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>Altramucos y derivados</b>	<b>Moluscos y derivados</b>
Patata frita con cebolla	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO

### **INFORMACIÓN SOBRE OGMs**

Exento de Organismos Genéticamente Modificados.

### **ENVASADO Y PALETIZADO**

<b>UNIDAD</b>	<b>CAJA</b>	<b>Nº UDS/CAJA</b>	<b>PALETIZADO</b>
BOLSA 700 G	220R78 CARTÓN ONDULADO BLANCO	9	96CAJAS/EUROPALET (12 base x 8 altura)
BOLSA 1 KG	P75 CARTÓN ONDULADO BLANCO	6	112CAJAS/EUROPALET (14 base x 8 altura)

### **TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**

Temperatura de almacenamiento igual o inferior a -18° C. Producto congelado, una vez descongelado no volver a congelar.

### **CONSERVACIÓN**

Frigorífico sin abrir el envase: 48 horas

Congelador \*: 1 semana

Congelador \*\*: 1 mes

Congelador \*\*\*: 3 meses

Congelador \*\*\*\*: Hasta fecha de consumo preferente.

### **MODO DE PREPARACIÓN**

1. Descongelar:

## **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.110

Rev: 2

Pag: Página 4 de 4

---

- En refrigeración.
  - Verter en un bol y descongelar en la posición de descongelación del microondas durante 15 minutos (700 g) o 20 minutos (1 Kg.)
2. Si no se ha hecho previamente, verter en un bol y calentar en microondas durante 2 minutos (700 g) o 3 minutos (1 Kg.) a máxima potencia (800 W).
  3. Mezclar con la cantidad necesaria de huevo batido.
  4. Añadir sal al gusto.
  5. Poner en una sartén dos cucharadas de aceite de oliva extendiendo bien el aceite por el fondo de la misma.
  4. Precalear el aceite a fuego medio.
  5. Verter la masa obtenida de la unión de la patata + huevo batido+ sal y dejar a fuego medio-lento cuajar.
  6. Dar la vuelta y cuajar por el otro lado al gusto. Servir.

### **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.

### **LOTES DEL PRODUCTO**

#### **BOLSA**

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.