

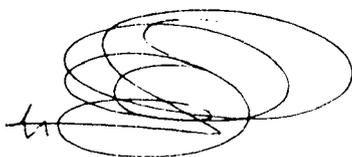
FICHA DE PRODUCTO:

**TORTILLA FRANCESA
PRECOCINADOS NATURALES
RIOJANOS SIN SAL AÑADIDA**

ULTRACONGELADA

- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO
- COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO
- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO
- CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS
- PARÁMETROS FISICO-QUÍMICOS
- 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:16-11-11

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.138

Rev: 0

Pag: Página 2 de 4



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Tortilla francesa tradicional, cuyo ingrediente mayoritario es el huevo. Posteriormente, es sometida a un proceso de cocción en moldes hasta que adquiere las características organolépticas propias del producto. Inmediatamente a su cocción, es sometida a ultracongelación.

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

La tortilla estará formada por los siguientes componentes:

Huevo líquido pasteurizado (89.5%)

Clara de huevo (9%)

Emulgente (lecitina de soja)

Estabilizante (carragenanos, goma xantana y goma garrofín)

Goma guar

Aceite de oliva.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO

El producto se presentará íntegro, sin roturas y sin hielo en cantidad apreciable. El producto se presentará congelado individualmente.

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

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Humedad: 72.6 %

Ph: 8.4.

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.138

Rev: 0

Pag: Página 3 de 4



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 francesa sin sal añadida	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

MEDIDAS DE LA UNIDAD

15±0,8 cm 4±0,6 1,9±0,4 cm
Largo cmAncho Grosor

CAJA DE CARTÓN

Con bolsa interior azul translúcido de polietileno de baja densidad

UNIDADES POR CAJA

50 Uds/caja.

PESO DE LA UNIDAD

75 Gr.

CAJAS/PALET

112 cajas/europalet

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.138

Rev: 0

Pag: Página 4 de 4



PALET

Formato del palet: Europeo

Nº cajas/palet: 112

Base Palet: 14

Alturas Palet: 8

Kg. Palet neto: 502 Kg. / peso bruto: 530 kg.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

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

CONSERVACIÓN

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

Preparación:

- **Sartén:** untar con un poco de aceite la sartén y poner a fuego medio.
 - Congelada: 5 minutos por cada lado.
 - Descongelada: 2 minutos por cada lado.

- **Microondas** a 800 W (o máxima potencia):
 - Congelada: 1 minuto por cada lado.
 - Descongelada: 20 segundos por cada lado.Dejar reposar dos minutos antes de servir. Si es posible calentar en el mismo plato que se va a servir.

- **Horno** (precalentar a 240° y untar el producto con un poco de aceite de oliva):
 - Congelada: 5 minutos por cada lado.
 - Descongelada: 3 minutos por cada lado.

LOTES DEL PRODUCTO

CAJA

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