

**FICHA DE PRODUCTO:**

**BAGUETTE DE  
TORTILLA DE PATATA  
SIN CEBOLLA  
ULTRACONGELADA**

- **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**
- **PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE**
- **MODO DE EMPLEO**
- **LOTES DEL PRODUCTO**

ELABORADO Y REVISADO POR: Fecha:	APROBADO POR: Fecha:
RESP. CALIDAD	DIRECCIÓN

## **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.24

Rev: 5

Pag: Página 2 de 4



### **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**

Mezcla compuesta por todos los ingredientes que componen la tortilla: patata frita, cebolla, huevo líquido pasteurizado y sal. 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 estará formada por los siguientes componentes:

Patata (63%)  
Huevo líquido pasteurizado  
Aceite de girasol  
Sal  
Ajo

### **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO**

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

### **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 1g)	AUSENCIA	AUSENCIA
Salmonella (en 25 g)	AUSENCIA	AUSENCIA
Listeria monocytógenes	AUSENCIA	AUSENCIA

### **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Valores medios por 100 g:

GRASAS	6.86 g
PROTEÍNA	5.34 g
HIDRATOS DE CARBONO	16.24 g
ENERGÍA	148.06 Kcal / 620.68 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.24

Rev: 5

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 de patata con cebolla	SI	NO	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO

### INFORMACIÓN SOBRE OGMs

Exento de Organismos Genéticamente Modificados.

### ENVASADO Y PALETIZADO

<u>MEDIDA</u> <u>TORTILLA</u>	<u>UDS/CAJA</u> <u>RECTANGULAR</u>	<u>PESO</u> <u>UNIDAD</u>	<u>PESO</u> <u>CAJA</u>	<u>CAJAS</u> <u>PALET</u>
270±5 x 35±5 x 15±2 mm	50 uds/caja	125g±8g	6250 g	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.

## **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.24

Rev: 5

Pag: Página 4 de 4



### **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**

<b>FORMATO</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>MICROONDAS</b>
<b>Baguette</b>	<b>270 x 35 x 15</b>	Pinchar el envase de plástico, calentar la tortilla en el microondas durante 3 minutos a 800 W. dejar reposar el producto 2 min. . Si es posible calentar en el mismo plato que se va a servir.

### **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.