

FICHA DE PRODUCTO:

**TORTIBURGUER DE
TORTILLA DE PATATA
CON CEBOLLA 120 G
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:20-02-14

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.177

Rev: 0

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 (60%)

Huevo líquido pasteurizado

Aceite de girasol

Cebolla (7%) (Cebolla, aceite de oliva, sal, corrector acidez E-330)

Sal

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 ⁵	1x10 ⁴
Staphilococcus Aureus (u.f.c. /g)	1x10 ²	10
Coliformes totales (u.f.c. /g)	1x10 ²	10
E. Coli (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	9.7 g
De las cuales saturadas	1.4 g
PROTEÍNA	4.6 g
HIDRATOS DE CARBONO	9.4 g
De los cuales azúcares	0.7 g

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.177

Rev: 0

Pag: Página 3 de 4



ENERGÍA	148.3 Kcal / 616.9 Kj
SAL	1.3 g

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

- Presencia de ingredientes según el Reglamento 1169/2011 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 PALETIZA

<u>DIÁMETRO</u> <u>TORTILLAS</u>	<u>CAJA</u> <u>CARTÓN (C6G)</u>	<u>PESO</u> <u>CAJA</u>	<u>PESO</u> <u>UNIDAD</u>	<u>PALET</u>
113±2 mm	18 uds/caja	2.2 Kg	120± 10g	168 Cajas/Europalet (24 base X 7 altura)

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.

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.177

Rev: 0

Pag: Página 4 de 4

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

Congelada:

- *Microondas:* 2.5 minutos a 800 W. Se recomienda calentar en el mismo plato que se va a servir y dejar 2 min. de reposo tras el calentamiento.
- *Sartén:* 9 minutos a fuego medio dándole vuelta y vuelta con unas gotitas de aceite.

Descongelada:

- *Microondas:* 1.5 minutos a 800 W. Se recomienda calentar en el mismo plato que se va a servir y dejar 2 min. de reposo tras el calentamiento.
- *Sartén:* 4 minutos a fuego medio dándole vuelta y vuelta con unas gotitas de aceite.

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.