	FICHA TÉCNICA PRODUCTO CONGELADO	EP/CA.13 Rev. 1
	TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA 800 G	Fecha: 25/06/2021
		Página 1 de 2

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Mezcla de diferentes ingredientes, con el huevo como base, que es cocinada en sartenes hasta que adquiere las características organolépticas propias del producto. Seguida a su cocción, es sometida a congelación.

## INGREDIENTES

Patata frita 67% (patata y aceite de girasol), HUEVO líquido pasteurizado (HUEVO y sal), cebolla 7% (cebolla, aceite de oliva y sal) y aceite de girasol.

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO

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

## CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Aerobios totales (30°C)	< 10 <sup>5</sup> ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g
Coliformes totales	< 10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
Mohos y levaduras	< 10 <sup>3</sup> ufc/g

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios en 100g)

Valor energético	148 kcal / 617 kJ
Grasas	9,7 g
de las cuales saturadas	1,4 g
Hidratos de carbono	9,4 g
de los cuales azúcares	0,7 g
Proteínas	4,6 g
Sal	1,3 g

## ALÉRGENOS ALIMENTARIOS (Reglamento 1169/2011 y modificaciones sucesivas)

Contiene o puede contener como ingredientes o trazas:

- Gluten: NO
- Frutos de cáscara: NO
- Cacahuete: NO
- Crustáceos y derivados: NO
- Leche y derivados: NO
- Altramuces: NO
- Huevos y derivados: **SI**
- Dióxido de azufre y sulfitos: NO
- Apio: NO
- Pescado y derivados: NO
- (SO<sub>2</sub> total >10ppm)
- Mostaza: NO
- Soja y derivados: NO
- Moluscos y derivados: NO
- Sésamo: NO

## INFORMACIÓN SOBRE OGMs

Exento de Organismos Genéticamente Modificados.

## ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE


Temperatura ≤ -18º C.  
Una vez descongelado no volver a congelar.

## CONSERVACIÓN

Frigorífico: 72 horas  
Congelador \*: 1 semana  
Congelador \*\*: 1 mes  
Congelador \*\*\*: 3 meses  
Congelador \*\*\*\*: Fecha de consumo preferente

## PERÍODO DE CONSUMO PREFERENTE

24 meses desde su fecha de fabricación en las condiciones de conservación indicadas.

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO ULTRACONGELADO	EP/CA.13 Rev. 1
	TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA 800 G	Fecha: 25/06/2021
		Página 2 de 2

## LOTES DEL PRODUCTO

JJJAA

Ej.: 01-02-2020 → 03220 → 032: día natural del año 20: dos últimas cifras del año

## MODO DE EMPLEO

### Microondas

- Pinchar el envase de plástico
- Calentar:

Congelada	Descongelada
13 min. a 800w	6 min. a 800w
- Dejar reposar  
Si es posible, calentar en el mismo plato que se va a servir.

### Horno Convencional

- Precalentar a 240°C
- Retirar la bolsa
- Untar la bandeja en aceite o agua
- Calentar la tortilla por ambos lados

Congelada	Descongelada
aprox. 30 min.	aprox. 16 min.
- Dejar reposar el producto.

### Sartén

- Retirar la bolsa
- Añadir unas gotas de aceite o agua a la sartén
- Calentar a fuego medio ambos lados vuelta y vuelta.

Congelada	Descongelada
20 min.	11 min.

## ENVASADO Y PALETIZADO

Peso neto	Diámetro	Envasado	Caja	Uds/caja	Caja/Europalet	Uds/Europalet
800 g	220 mm	Individual plástico flow-pack	Cartón	6	120 (15 x 8)	720
800 g	220 mm	Individual plástico flow-pack	Cartón	10	96 (12 x 8)	960
800 g	220 mm	Granel Bolsa de plástico	Cartón	10	96 (12 x 8)	960
800 g	220 mm	Individual plástico flow-pack Estuchada a 3 uds.	Cartón	3	84 (12 x 7)	756