

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO CONGELADO	EP/CA.129 Rev. 1
	<b>TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA FRESCA</b> <b>500 G</b>	Fecha: 17/03/2022
		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 envasado al vacío, con barrido de vapor y refrigeración hasta su temperatura de conservación.

## INGREDIENTES

Patata frita (58%) (patata y aceite de girasol), HUEVO líquido pasteurizado 27.5% (HUEVO y sal), cebolla 12,2% (cebolla, aceite de oliva, sal,) aceite de girasol 1.4 % y aceite de oliva 0,7%.

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

El producto se presentará envasado al vacío, en envase individual, con etiqueta de producto en cada unidad. El lote y la fecha de caducidad aparecerán marcados en la parte inferior del envase plástico.

## CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Aerobios totales (30°C)	< 10 <sup>4</sup> ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ufc/g
Coliformes totales	< 10 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 g
Esporas aerobios	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Clostridium</i> sulfito-reductores	< 10 ufc/g
Anaerobios totales (30°C)	< 10 <sup>3</sup> ufc/g

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios en 100g)

Valor energético	159 kcal / 663 kJ
Grasas	9,8 g
de las cuales saturadas	1,6 g
Hidratos de carbono	12,2 g
de los cuales azúcares	0,77 g
Proteínas	4,8 g
Sal	1,1 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.

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO CONGELADO	EP/CA.129 Rev. 1
	<b>TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA FRESCA</b> <b>500 G</b>	Fecha: 17/03/2022
		Página 2 de 2

### ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Entre 0 y 4 °C.

### PERÍODO DE CONSUMO PREFERENTE

Se recomienda consumir antes de 45 días desde su fecha de fabricación si es mantenido entre 0 y 4 °C

### MODO DE EMPLEO

#### Microondas

1. Pinchar el envase de plástico
2. Calentar: 3/6 min. a 800 W
3. Dejar reposar 2 minutos

Si es posible, calentar en el mismo plato que se va a servir.

#### Horno Convencional

1. Precalentar a 150°C
2. Retirar la bolsa
3. Untar la bandeja en aceite o agua
4. Calentar la tortilla aprox. 8 min.
5. Dejar reposar el producto.

#### Sartén

1. Retirar la bolsa
2. Añadir unas gotas de aceite o agua a la sartén
3. Calentar a fuego medio 4 minutos por cada lado

### LOTES DEL PRODUCTO

Ej.: 01-02-2020

#### ENVASE

01.02.2020 CC 10:00 00001

#### CAJA

240420

- 01.02.2020 – Fecha de fabricación (DD.MM.AA)
- CC – Variedad con cebolla (SC- Variedad sin cebolla)
- 10:00 - hora de envasado
- 00001 - n.º de tortilla envasada (consecutivo)

### ENVASADO Y PALETIZADO

Peso neto	Diámetro	Envasado	Caja	Uds/caja	Caja/Europalet	Uds/Europalet
500 g	200 mm	Individual plástico a vacío	Cartón	6	216 (24 x 9)	1296
500 g	200 mm	Individual plástico a vacío	Cartón	12	132 (12 x 11)	1584

PRECOCINADOS NATURALES RIOJANOS, S.A.

Pol. Ind "El Pilar" C/Aldeanueva de Ebro, 5. 26540 Alfaro (La Rioja)

Tlf: 941 181 225 Fax: 941 181 226