


|   |  |                   |
|---|--|-------------------|
|  | FICHA TÉCNICA PRODUCTO REFRIGERADO                           | EP/CA.94 Rev. 3   |
|   | <b>TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA<br/>PASTEURIZADA 700 G</b> | Fecha: 11/06/2021 |
|   |  | 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 envasado al vacío, pasteurización y refrigeración hasta su temperatura de conservación.

## INGREDIENTES

Patata frita (63%) (patata, aceite de girasol), HUEVO líquido pasteurizado (HUEVO y sal), cebolla (7%) (cebolla, aceite de oliva, sal) y aceite de girasol.

## 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>3</sup> ufc/g |
| <i>Escherichia coli</i>               | < 10 ufc/g              |
| Coliformes totales                    | < 10 ufc/g              |
| <i>Staphylococcus aureus</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>2</sup> ufc/g |

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios en 100g)

|                         |                   |
|-------------------------|-------------------|
| Valor energético        | 143 kcal / 598 kJ |
| Grasas                  | 7,2 g             |
| de las cuales saturadas | 1,3 g             |
| Hidratos de carbono     | 14,4 g            |
| de los cuales azúcares  | 0,9 g             |
| Proteínas               | 4,4 g             |
| Sal                     | 0,9 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 REFRIGERADO                           | EP/CA.94 Rev. 3   |
|   | <b>TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA<br/>PASTEURIZADA 700 G</b> | Fecha: 11/06/2021 |
|   |  | Página 2 de 2     |

#### ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Entre 0 y 4°C.

#### PERÍODO DE CONSUMO PREFERENTE

Se recomienda consumir antes de 90 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: 4 min. a 800 W
3. Dejar reposar  
Si es posible, calentar en el mismo plato que se va a servir.

##### Horno Convencional

1. Precaentar a 150°C
2. Retirar la bolsa
3. Untar la bandeja en aceite o agua
4. Calentar la tortilla por ambos lados aprox. 12 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 ambos lados vuelta y vuelta 6-7 min.

#### 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 |
|-----------|----------|-----------------------------|------|----------|----------------|---------------|
| 700 g     | 220 mm   | Individual plástico a vacío | C6G  | 5        | 168 (12 x 7)   | 840           |
| 700 g     | 220 mm   | Individual plástico a vacío | C6A  | 6        | 168 (24 X 7)   | 1008          |