

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO REFRIGERADO	EP/CA.106 Rev. 2
	TORTILLA DE PATATA SIN CEBOLLA PASTEURIZADA 500 G	Fecha: 22/02/2021
		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 (66%) (patata, aceite de girasol), HUEVO líquido pasteurizado (HUEVO y sal), aceite de girasol y ajo.

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 ³ 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 ² ufc/g
<i>Clostridium</i> sulfito-reductores	< 10 ufc/g
Anaerobios totales (30°C)	< 10 ² ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios en 100g)

Valor energético	177 kcal / 739 kJ
Grasas	9,9 g
de las cuales saturadas	1,6 g
Hidratos de carbono	16,9 g
de los cuales azúcares	1,3 g
Proteínas	4,1 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
- (SO₂ 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.106 Rev. 2
	TORTILLA DE PATATA SIN CEBOLLA PASTEURIZADA 500 G	Fecha: 22/02/2021
		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. Precalentar a 150°C
2. Retirar la bolsa
3. Untar la bandeja en aceite o agua
4. Calentar la tortilla por ambos lados aprox. 9 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 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
500 g	200 mm	Individual plástico a vacío	Cartón	6	216 (24 x 9)	1296