	FICHA TÉCNICA PRODUCTO CONGELADO	EP/CA.235 Rev. 3
	TORTILLA FRANCESA CON CALABACÍN	Fecha: 13/01/2023
		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

HUEVO líquido pasteurizado 66%, calabacín 18,5% (calabacín y aceite de girasol), aceite de girasol, clara de HUEVO, gasificantes (E-450i, E-500i, E-500ii), antiaglomerante (E-516), sal, gelificante (E-407, E-410, E-415), aceite de oliva y ajo.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO

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

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios en 100g)

Valor energético	131 Kcal / 542 KJ
Grasas	9,1 g
de las cuales saturadas	2,4 g
Hidratos de carbono	3,1 g
de los cuales azúcares	1,0 g
Proteínas	9,5 g
Sal	2,80 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.

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

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO CONGELADO	EP/CA.235 Rev. 3
	TORTILLA FRANCESA CON CALABACÍN	Fecha: 13/01/2023
		Página 2 de 2

MODO DE EMPLEO

Microondas

- Calentar:

Congelada	Descongelada
1 min. a 800w	0,5 min. a 800w
- Dejar reposar 2 min. antes de servir.
Si es posible, calentar en el mismo plato que se va a servir.

Horno Convencional

- Precalentar a 240°C
- Untar el producto con un poco de aceite
- Calentar la tortilla por ambos lados

Congelada	Descongelada
aprox. 6 min.	aprox. 4 min.

Sartén

- Untar la sartén con un poco de aceite
- Calentar a fuego medio ambos lados vuelta y vuelta.

Congelada	Descongelada
5 min.	2 min.

PERÍODO DE CONSUMO PREFERENTE

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

LOTES DEL PRODUCTO

5 dígitos; los tres primeros, el día natural del año, y los dos últimos las dos últimas cifras del año en curso.

Ej.: 01-02-2020 → 03220

ENVASADO Y PALETIZADO

Peso neto	Medidas	Envasado	Caja	Uds/caja	Caja/Europalet	Uds/Europalet
1875 g/ bolsa 25 u	15±0,8 cm largo 4±0,6 cm ancho 2.0±0,4 cm grosor	Granel Bolsa de plástico	Cartón	2 bolsas de 25 unidades	96 (8 x 12)	192