


| | | |
|---|----------------------------------|-------------------|
|  | FICHA TÉCNICA PRODUCTO CONGELADO | EP/CA.125 Rev. 5 |
| | TORTILLA FRANCESA CON ESPINACAS | 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 78%, aceite de girasol, espinaca 5%, 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 | 148 Kcal / 615 KJ |
| Grasas | 11,0 g |
| de las cuales saturadas | 3,2 g |
| Hidratos de carbono | 0,6 g |
| de los cuales azúcares | 0,1 g |
| Proteínas | 12,5 g |
| Sal | 1,00 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.125 Rev.5 |
| | TORTILLA FRANCESA CON ESPINACAS | 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 |