	FICHA TÉCNICA PRODUCTO CONGELADO	EP/CA.37 Rev. 4
	TORTILLA FRANCESA CON JAMÓN COCIDO	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 67%, jamón cocido 18% (jamón de cerdo, agua, sal, azúcar, estabilizantes (E-451i, E-407), antioxidante (E-316), conservante (E-250) y especias), aceite de girasol, clara de HUEVO, gasificantes (E-450i, E-500i, E-500ii), antiaglomerante (E-516), sal, gelificante (E-407, E-410, E-415) y aceite de oliva.

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO

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

## CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

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

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios en 100g)

Valor energético	145 Kcal / 607 KJ
Grasas	8,6 g
de las cuales saturadas	2,8 g
Hidratos de carbono	2,7 g
de los cuales azúcares	0,1 g
Proteínas	14,0 g
Sal	1,90 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.

## 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.37 Rev. 4
	TORTILLA FRANCESA CON JAMÓN COCIDO	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