

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO REFRIGERADO	EP/CA.297 Rev. 2
	<b>TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA PLATO 600 G</b>	Fecha: 05/02/2021
		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 refrigeración, hasta su temperatura de conservación, y es envasada en plato con atmósfera modificada.

## INGREDIENTES

Patata frita (58%) (patata y aceite de girasol), HUEVO líquido pasteurizado (HUEVO y sal), cebolla (12,2%) (cebolla, aceite de oliva, sal), aceite de girasol, aceite de oliva (0,7%) y fermentos.

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

El producto se presentará envasado individualmente en atmósfera modificada y con etiqueta de producto en cada unidad. El lote y la fecha de caducidad aparecerán marcados en la tapa del envase plástico.

## CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Aerobios totales (30°C)	< 10 <sup>4</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>3</sup> ufc/g

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios en 100g)

Valor energético	160 kcal / 668 kJ
Grasas	9,8 g
de las cuales saturadas	1,6 g
Hidratos de carbono	12,4 g
de los cuales azúcares	0,8 g
Proteínas	4,8 g
Sal	1,10 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.297 Rev. 2
	<b>TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA PLATO 600 G</b>	Fecha: 05/02/2021
		Página 2 de 2

#### ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Entre 0 y 4°C.

#### PERÍODO DE CONSUMO PREFERENTE

Se recomienda consumir antes de 35 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: 3/6 min. a 800 W.
3. Dejar reposar.

##### Horno Convencional

1. Precalentar a 150°C.
2. Sacar el producto del envase.
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. Sacar el producto del envase.
2. Añadir unas gotas de aceite o agua a la sartén.
3. Calentar a fuego medio ambos lados vuelta y vuelta 6/8 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	Envasado	Caja	Uds/caja	Caja/Europalet	Uds/Europalet
600 g	Individual plástico en atmósfera modificada	Cartón	6	165 (15 x 11)	990