

1. DENOMINACION

Tortilla de patatas con cebolla congelada.

2. INGREDIENTES

Patata.....	58 % (±5)
Huevo liquido pasterizado.....	30 % (±5)
Cebolla.....	8 % (±2)
Aceite de girasol.....	3 %
Sal	1 %

3. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Sabor: típico a tortilla de patatas con cebolla. Sin exceso de sal. Sin sabores extraños.

Textura: trozos de patata identificables sin tener textura de patata cruda. No pastosa ni grasienta.

Olor: típico a tortilla de patata con cebolla. Sin olores extraños.

Color: amarillo-dorado. Zonas ligeramente tostadas, distribuidas de forma homogénea.

Aspecto general: Homogéneo y regular. Sin parecer aceitoso. Sin exceso de líquido.

4. DEFECTOS ADMITIDOS

Se acepta un 3% en peso de defectos procedentes de la patata (piel, puntos negros).

Tortillas mal formadas (bordes con picos,...). Tortillas no completamente redondeadas.

5. FORMATO

Peso: **400 g**. (*)

Diámetro: 18 ± 0.5 cm.

Grosor: 1.5 ± 0.2 cm.

Forma: Redonda.

Según RD 1801/2008. Norma relativa a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo

6. VALORES NUTRICIONALES ***

Valores calculados para 100 gramos de producto

Proteínas: 4 g (± 1,5 g)

Hidratos de carbono: 13 g (± 4 g)

Grasas: 9 g (± 4 g)

Valor energético: 149 kcal (± 30 kcal)

622 kJ

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

GERMENES	UNIDADES	NORMA
Bacterias aerobias mesófilas	UFC/g.	$\leq 10^5$
Enterobacterias (lactosa positivas)	UFC/g.	$\leq 10^2$
Escherichia coli	NMP/g.	Ausencia
Salmonella	UFC/25g.	Ausencia
Staphilococcus aureus	UFC/g.	$< 10^2$
Listeria monocytogenes	UFC/25g.	Ausencia

Según RD 3484/2000. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

8. VIDA UTIL

2 años.

Almacenamiento: $\leq -18^{\circ}\text{C}$

9. CONSERVACION

☆☆☆ ó ☆☆☆☆ $T^a \leq -18^{\circ}\text{C}$	24 meses
☆☆	1 mes
☆	1 semana
En el congelador del frigorífico	3 días
En el frigorífico	24 horas

***No recongelar una vez descongelada.

10. ENVASADO

Envasado individual.

Bolsa de film de polipropileno no retráctil conteniendo la tortilla.

11. EMBALAJE

Unidades caja: 14 unidades

Peso bruto caja: 7310 gramos

Peso neto caja: 7000 gramos

Medidas caja (largo × ancho × alto): 305 × 222 × 222 mm

12. PALETIZADO

Unidades/palet: 1176 unidades

Cajas/palet: 84 cajas (12 de base por 7 alturas)

Peso bruto palet: 640 kg

Peso neto palet: 588 kg

Medidas palet (largo × ancho × alto): 1200 × 800 × 1700 mm

Cada palet se rodea con film estirable.

13. ETIQUETADO (información mínima)

Cada envase : Fecha de consumo preferente y lote impresos en film.

Cada caja (etiqueta):

Razón social y domicilio.

Denominación del producto.

Ingredientes

Cantidad neta.

Unidades en cada caja.

Fecha de consumo preferentemente.

Lote.

Código de barras.

Nº de identificación de la industria en el Registro Sanitario.

Tª de conservación.

Forma de preparacion

Declaración de OGM

Este producto **no contiene ni está compuesto por OMG.**

Por tanto no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el Reglamento (CE) 1829/2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y el Reglamento (CE) 1830/2003, relativo a la trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

Declaración de alérgenos

A continuación se enumeran una serie de alimentos, constituyentes de los mismos y otras sustancias coadyuvantes, que se han considerado alérgenos y cuyo etiquetado es obligatorio según las directivas europeas, Directiva 2000/13/CE y posteriores revisiones.

SUSTANCIA	INGREDIENTE	
Cereales que contienen gluten (avena, cebada, centeno, trigo y sus derivados)	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	
Huevos y productos a base de huevo	SI	Huevo liquido pasterizado
Pescado y productos a base de pescado	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	
Soja y productos a base de soja (salvo aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados)	NO	
Leche, lactosa y sus derivados	NO	
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pistachos, castañas, macadamias y productos derivados)	NO	
Apio y derivados	NO	
Mostaza y productos derivados	NO	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	
Dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/litro expresado como SO ₂	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	

14. FORMA DE PREPARACIÓN

Los tiempos son para calentar el producto totalmente congelado.

Sartén: Retirar la bolsa de la tortilla. Untar la sartén con aceite. Colocar la tortilla en la sartén, tapar y calentar 10 minutos a fuego lento por cada lado.

Horno: Precalentar el horno a 200°C durante 10 minutos. Untar la bandeja con aceite. Retirar la bolsa de la tortilla y colocarla en la bandeja. Introducir la bandeja a media altura y calentar la tortilla 10-15 minutos aproximadamente.

Microondas: Coloque la tortilla en un plato sin sacarla de su bolsa. Introdúzcala en el microondas a la máxima potencia (calentar).

El tiempo depende de la potencia del microondas. A mayor potencia (W) menor tiempo.

500 W: 10 minutos

800 W: 6 - 8 minutos

Si una vez caliente se detecta que el producto esta frio o con agua en el centro, calentarlo 1 o 2 minutos más.

Se recomienda seguir fielmente la forma de preparación descrita en esta instrucción y en el etiquetado del producto, para asegurar la calidad del mismo (sobre todo la textura del producto).

Una vez calentado el producto, se aconseja su consumo inmediato.

Si tras el calentamiento no se va a consumir inmediatamente, hay que mantenerlo en refrigeración (0-4°C) como máximo 24 horas.

Si el producto no se consumido inmediatamente, ni mantenido en refrigeración, se procederá a desecharlo.

15. USO PREVISTO

Este producto es idóneo para preparar pinchos, bocadillos, platos combinados,..., y su utilización está enfocada a varios sectores:

- Canales de Restauración (restaurantes, bares, hoteles,...)
- Colectividades (Comedores, hospitales,...)
- Grandes superficies, supermercados,...

Es un producto apto para ser consumido por todo el mundo, a no ser que sean personas alérgicas a alguno de sus ingredientes, los cuales están definidos en el punto nº 2 de esta especificación y en el etiquetado del propio producto.