

1. DENOMINACION

Tortilla de patatas con cebolla congelada (700 gramos aprox)

2. INGREDIENTES

Patata.....70 % (± 5)
Huevo liquido pasteurizado..... 25 %
Cebolla..... 3 % (± 2) (cebolla, aceite de oliva virgen, sal y corrector de la acidez E-330)
Aceite de girasol..... 1 %
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).

5. FORMATO

Peso: **700 g.** aprox

Diámetro: 21 ± 0.5 cm.

Grosor: $2,2 \pm 0.2$ cm.

Forma: Redonda.

6. VALORES NUTRICIONALES * (Valores calculados para 100 g de producto)**

Información nutricional por 100g	VALOR		TOLERANCIA
Valor energético	585 / 140	Kj / kcal	± 30 kcal
Grasas	8	g	± 4 g
Ácidos grasos saturados	1,5	g	± 0.7 g
Ácidos grasos monoinsaturados	2,5	g	± 1 g
Ácidos grasos poliinsaturados	4	g	± 2 g
Hidratos de carbono	13	g	± 4 g
Azúcares	0,5	g	$\pm 0,2$ g
Fibra alimentaria	2,5	g	± 1 g
Proteínas	4	g	$\pm 1,5$ g
Sal	1,1	g	$\pm 0,3$ g

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS ***

PARAMETROS	UNIDADES	NORMA
Enterobacterias	UFC/g.	≤10
Salmonella	UFC/25g.	Ausencia

***REGLAMENTO (CE) núm. 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

8. VIDA UTIL

2 años.

Tª Almacenamiento: ≤ -18°C

9. CONSERVACION

☆☆☆ ó ☆☆☆☆ Tª ≤ -18°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: 10 unidades

Peso bruto caja: 7310 gramos

Peso neto caja: 7000 gramos

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

12. PALETIZADO

Unidades/palet: 840 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.

Fecha de consumo preferente: “Consumir preferentemente antes del ...” (día, mes y año)

Lote (6 dígitos). DDMMAA

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 preparación

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 cocinar el producto totalmente congelado.

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

SARTEN: Retirar el envase. Untar la sartén con aceite oliva. Tapar la sartén y cocinar la tortilla a fuego lento 10-15 minutos por cada lado.

HORNO: Precalentar el horno a 200°C, 10 minutos. Retirar el envase. Untar la bandeja con aceite de oliva, colocarla a media altura y cocinar la tortilla 15-20 minutos.

MICROONDAS (700W): Pinchar el envase. Cocinar la tortilla a máxima potencia 10-12 minutos.

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

Una vez cocinado, se aconseja su consumo inmediato.

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

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

15. USO PREVISTO

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

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.