

1. DENOMINACION

Tortilla de patatas con cebolla congelada (plancha).

2. INGREDIENTES

Patata frita55 % (± 5) (patata, aceite de girasol)
Huevo pasteurizado
Cebolla frita..... 8 % (± 2) (cebolla, aceite de oliva virgen, sal y corrector de la acidez E-330)
Almidón modificado de patata
Aceite de girasol
Sal
Aroma

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. PROCESOS TECNOLOGICOS APLICADOS

El producto ha sido sometido a los siguientes procesos:
Precocinado (formado de tortilla)
Congelado
Envasado flow pack

5. DEFECTOS ADMITIDOS

Se acepta un 3% en peso de defectos procedentes de la patata (piel, puntos negros).
Se aceptan puntas y bordes de la tortilla no del todo formadas.
Se aceptan pequeñas rajadas en la superficie de la tortilla

6. FORMATO

Peso: **750 g**. Plancha **T1: 735g T2: 720g** Según RD1801/2008 (cantidad nominal para productos envasados y control de su contenido efectivo)
Dimensiones: Largo $\times$ Ancho (27 $\times$ 19 cm) $\pm$ 0.5 cm.
Grosor: 1.5 $\pm$ 0.3 cm.
Forma: Rectangular

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

Información nutricional por 100g	VALOR		TOLERANCIA*
Valor energético	558 / 134	Kj / kcal	
Grasas	6.5	g	± 1.5 g
Ácidos grasos saturados	1.0	g	± 0.8 g
Ácidos grasos monoinsaturados	2.0	g	± 0.8 g
Ácidos grasos poliinsaturados	3.5	g	± 0.8 g
Hidratos de carbono	14	g	± 3 g
Azúcares	0.5	g	± 2.0 g
Fibra alimentaria	2.5	g	± 2.0 g
Proteínas	3.5	g	± 2.0 g
Sal	1.1	g	± 0,42 g

* Valores admitidos según redondeos y tolerancias del documento de orientación de la Comisión Europea en materia de control del cumplimiento de la legislación de la UE sobre Reglamento (UE) n° 1169/2011

9. VIDA UTIL

3 años (36 años).

Tª Almacenamiento: ≤ -18°C

10. CONSERVACION

☆☆☆ ó ☆☆☆☆ Tª ≤ -18°C	Fecha de consumo preferente
☆☆	1 mes
☆	1 semana
En el frigorífico	24 horas

***No recongelar una vez descongelada.

11. ENVASADO (Tipo de envase)

Envasado individual (1 tortilla por envase)

Tipo de envasado: Flow pack

Tipo de envase: Film polipropileno bioorientado (BBOP)

12. EMBALAJE

Unidades caja: 12 unidades

Peso bruto caja: 9318 gramos

Peso neto caja: 9000 gramos

Medidas caja (largo × ancho × alto): 311 × 229 × 237 mm

13. PALETIZADO

Tipo de paletizado: palet de madera

Unidades/palet: 1008 unidades

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

Peso bruto palet: 808 kg

Peso neto palet: 756 kg

Medidas palet (largo × ancho × alto): 1200 × 800 × 1804 mm

Cada palet se rodea con film estirable.

14. ETIQUETADO (información mínima)

Razón social y domicilio.

Denominación del producto.

Ingredientes.

Unidades en cada caja.

Peso neto.

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

Lote (6 dígitos): DDMMAA.

Código de barras.

Nº de identificación de la industria en el Registro Sanitario.

Tª de conservación.

Declaración de OGM

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

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 la legislación europea, Reglamento 1169/2011 y posteriores modificaciones.

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 líquido 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	

15. FORMA DE PREPARACIÓN

Retirar el envase.

Los tiempos son para cocinar el producto totalmente congelado.

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

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

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

MICROONDAS (700W): Tapar y cocinar la tortilla 10 minutos a máxima potencia. El tiempo depende de la potencia del microondas. A mayor potencia (W) menor tiempo.

Una vez cocinado, consumir inmediatamente, y si no mantenerlo en refrigeración (0-4°C) como máximo 24 horas. Después desecharlo.

16. 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,...)

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.