Precocinados Naturales Riojanos, S.A.
C/Aldeanueva de Ebro, 5 –Polígono Industrial El Pilar
Teléfono 941 181225 Fax 941 181226
26540 Alfaro –La Rioja –

FICHA DE PRODUCTO:

FONDO DE PATATA POCHADA CON CEBOLLA

CONGELADO

- **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**
- **USOS**
- **COMPOSICIÓN DE MEZCLA**
- **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO**
- **CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**
- **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**
- **INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS**
- **INFORMACIÓN SOBRE OGMs**
- **ENVASADO Y PALETIZADO**
- **TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**
- **CONSERVACIÓN**
- **MODO DE PREPARACIÓN**
- **PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE**
- **LOTES DEL PRODUCTO**

ELABORADO Y REVISADO POR:

Fecha:21/08/2014
RESP. CALIDAD

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Patata prefrita en aceite de girasol con cebolla prefrita y posteriormente congelada.

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

La patata estará formada por los siguientes componentes:

Patata (77.4%)
Aceite de girasol (12.6%)
Cebolla (10%) (Cebolla, aceite de oliva, sal, corrector acidez E-330)

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO

El producto se presentará congelado, en una bolsa cerrada y etiquetado.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

	TOLERANCIA	ESPECIFICACIONES
Aerobios totales a 30º C (u.f.c. /g)	$1x10^5$	$1x10^4$
Staphilococcus Aureus (u.f.c. /g)	$1x10^2$	10
Coliformes totales (u.f.c. /g)	$1x10^2$	10
E. Coli (en u.f.c/ g)	<10	<10
Salmonella (en 25 g)	AUSENCIA	AUSENCIA
Listeria monocytógenes (u.f.c/g)	<100	<100

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 g:

GRASAS	7.1 g
De las cuales saturadas	0.4 g
PROTEÍNA	1.9 g
HIDRATOS DE CARBONO	14.0 g
De los cuales azúcares	2.3 g
Sal	0.05 g
ENERGÍA	158.2 Kcal. /557 Kj.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

- Presencia de ingredientes según el Reglamento 1169/2011 y modificaciones sucesivas.
- Contiene o puede contener como ingredientes o trazas:

PRODUCTO	¿Contiene alérgenos?	Gluten	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y productos a base de soja	Leche y derivados (incluida lactosa)	Frutos de cáscara(frutos secos)	Apio	Mostaza	Sésamo	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	Altramuces y derivados	Moluscos y derivados
Patata frita con cebolla	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**

INFORMACIÓN SOBRE OGMs

Exento de Organismos Genéticamente Modificados.

ENVASADO Y PALETIZADO

UNIDAD	CAJA	Nº UDS/CAJA	PALETIZADO
BOLSA TRANSPARENTE 1 KG	P75 CARTÓN ONDULADO BLANCO	7	112CAJAS/EUROPALET (14 base x 8 altura)

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Temperatura de almacenamiento igual o inferior a -18º C. Producto congelado, una vez descongelado no volver a congelar.

CONSERVACIÓN

Frigorífico sin abrir el envase: 48 horas
Congelador *: 1 semana
Congelador **: 1 mes
Congelador ***: 3 meses
Congelador ****: Hasta fecha de consumo preferente.

MODO DE PREPARACIÓN

PARA TORTILLA DE PATATA:

1. Descongelar:
   - En refrigeración.
   - Verter en un bol y descongelar en la posición de descongelación del microondas durante 15 minutos (700 g) o 20 minutos (1 Kg.)
2. Si no se ha hecho previamente, verter en un bol y calentar en microondas durante 2 minutos (700 g) o 3 minutos (1 Kg.) a máxima potencia (800 W).
3. Mezclar con la cantidad necesaria de huevo batido.
4. Añadir sal al gusto.

5. Poner en una sartén dos cucharadas de aceite de oliva extendiendo bien el aceite por el fondo de la misma.
4. Precalentar el aceite a fuego medio.
5. Verter la masa obtenida de la unión de la patata + huevo batido+ sal y dejar a fuego medio-lento cuajar.
6. Dar la vuelta y cuajar por el otro lado al gusto. Servir.

PARA HORNEADO:

1. Descongelar:
   - En refrigeración.
   - Verter en un bol y descongelar en la posición de descongelación del microondas durante 15 minutos (700 g) o 20 minutos (1 Kg.)
2. Cocinar con el grill a 200 ºC durante 30 minutos (700 g) o 40 minutos (1 Kg.).

   Recomendación: Poner la patata pochada en el horno en un bol de cristal seleccionando el programa de grill a 200 ºC durante 5 minutos antes de añadir la carne o el pescado.

PARA REVUELTOS O GUARNICIONES:

1. Descongelar:
   - En refrigeración.
   - Verter en un bol y descongelar en la posición de descongelación del microondas durante 15 minutos (700 g) o 20 minutos (1 Kg.)
2. Cocinar en la sartén a fuego alto sin dejar de remover durante 13 minutos (700 g) o 18 minutos (1 Kg.)

PERÍODO DE CONSUMO PREFERENTE

Se encuentra indicado en los envases y embalajes.
Se recomienda el consumo preferente antes de 730 días (24 meses) desde su fecha de fabricación si es mantenido en las condiciones de conservación que se recomiendan.

LOTES DEL PRODUCTO

BOLSA

5 dígitos; los tres primeros, el día natural del año, y los dos últimos las dos últimas cifras del año en curso.

CAJA

5 dígitos; los tres primeros, el día natural del año, y los dos últimos las dos últimas cifras del año en curso.