

**1. DENOMINACION**

Tortilla de patatas con cebolla congelada.

**2. INGREDIENTES**

Patata.....58 % ( $\pm 5$ )  
 Huevo liquido pasteurizado.....30 % ( $\pm 5$ )  
 Cebolla frita..... 8 % ( $\pm 2$ ) (cebolla, aceite de oliva virgen, sal y corrector de la acidez E-330)  
 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).

**5. FORMATO**Peso: **500 g**.Diámetro:  $19 \pm 0.5$  cm.Grosor:  $2 \pm 0.2$  cm.

Forma: Redonda.

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

Información nutricional por 100g	VALOR		TOLERANCIA*
Valor energético	550 / 132	Kj / kcal	
Grasas	6.5	g	$\pm 1.5$ g
Ácidos grasos saturados	1.0	g	$\pm 0.8$ g
Ácidos grasos monoinsaturados	2.0	g	$\pm 0.8$ g
Ácidos grasos poliinsaturados	3.5	g	$\pm 0.8$ g
Hidratos de carbono	13	g	$\pm 3$ g
Azúcares	0.5	g	$\pm 2.0$ g
Fibra alimentaria	2.5	g	$\pm 2.0$ g
Proteínas	4.0	g	$\pm 2.0$ g
Sal	1.1	g	$\pm 0,42$ 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) nº 1169/2011

**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**

3 años (36 meses).

Almacenamiento: ≤ -18°C

**9. CONSERVACION**

☆☆☆ ó ☆☆☆☆ T <sup>a</sup> ≤ -18°C	Fecha de consumo preferente
☆☆	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: 7311 gramos

Peso neto caja: 7000 gramos

Medidas caja (largo × ancho × alto): 311 × 229 × 232 mm

**12. PALETIZADO**

Unidades/palet: 1176 unidades

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

Peso bruto palet: 639 kg

Peso neto palet: 588 kg

Medidas palet (largo × ancho × alto): 1200 × 800 × 1769 mm

Cada palet se rodea con film estirable.

**13. 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 OGM.**

**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 revisiones.

SUSTANCIA	INGREDIENTE	
Cereales que contienen gluten (avena, cebada, centeno, trigo y sus derivados)	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	
<b>Huevos y productos a base de huevo</b>	<b>SI</b>	<b>Huevo líquido pasterizado</b>
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 <sub>2</sub>	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	

#### **14. FORMA DE PREPARACIÓN \*\*\***

Retirar el envase.

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, calentarlo 1 o 2 minutos más.

**SARTEN:** Untar la sartén con aceite oliva y cocinar la tortilla a fuego lento 10 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 8 minutos a máxima potencia. El tiempo depende de la potencia del microondas. A mayor potencia (W) menor tiempo.

Una vez cocinado, consumir inmediatamente, y sino mantenerlo en refrigeración (0-4°C) como máximo 24 horas. Después 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.