

1. DENOMINACION

Tortilla de patatas con cebolla congelada (plancha).

2. INGREDIENTES

| | |
|--------------------------------|--|
| Patata..... | 58 % (±5) |
| Huevo liquido pasterizado..... | 30 % (±5) |
| Cebolla frita..... | 8 % (±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).

Se aceptan puntas de la tortilla no del todo formadas.

5. FORMATO

Peso: **750 g**. Plancha

Dimensiones: Largo × Ancho (27×19 cm) ± 0.5 cm.

Grosor: 1.5 ± 0.3 cm.

Forma: Rectangular

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 | ± 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 | 13 | g | ± 3 g |
| Azúcares | 0.5 | g | ± 2.0 g |
| Fibra alimentaria | 2.5 | g | ± 2.0 g |
| Proteínas | 4.0 | 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) 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 años).

Tª Almacenamiento: ≤ -18°C

9. CONSERVACION

| | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| ☆☆☆ ó ☆☆☆☆ Tª ≤ -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: 12 unidades

Peso bruto caja: 9318 gramos

Peso neto caja: 9000 gramos

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

12. PALETIZADO

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 × 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 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 | |

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 10-15 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 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,...)

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.