

## 1. DENOMINACION

Preparado de tortilla de patata con cebolla

## 2. INGREDIENTES

Patata frita.....75 % ( $\pm 5$ ) (patata y aceite de girasol)  
Cebolla frita..... 20 % ( $\pm 5$ ) (cebolla, aceite de oliva virgen, sal y corrector de la acidez E-330)  
Aceite de girasol ..... 5 %

## 3. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

**Sabor:** típico a patatas fritas con cebolla, sin sal. Sin sabores extraños.

**Textura:** trozos de patata frita y cebolla

**Olor:** típico a patata con cebolla. Sin olores extraños.

**Color:** amarillo-dorado.

## 4. PROCESOS TECNOLOGICOS APLICADOS

El producto ha sido sometido a los siguientes procesos:

Precocinado (fritura de patata)

Congelado

Envasado en flow pack

## 5. DEFECTOS ADMITIDOS

Se acepta un 3% en peso de defectos procedentes de la patata (piel, puntos negros).

## 6. FORMATO

Peso: **800 g.** T1: 785g T2: 770g Según RD1801/2008 (contenido nominal para productos envasados y control de su contenido efectivo)

Dimensión: Largo x ancho: (26,4 x 16,8)  $\pm 0.5$  cm.

Grosor: 3  $\pm 0.2$  cm.

Forma: Rectangular.

## 7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETROS	UNIDADES	NORMA
<b>E.Coli</b>	UFC/g.	$\leq 100$
<b>Salmonella</b>	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	499.5/119	KJ / kcal	
Grasas	5.5	g	± 1.5 g
Ácidos grasos saturados	0.5	g	± 0.8 g
Ácidos grasos monoinsaturados	2.0	g	± 0.8 g
Ácidos grasos poliinsaturados	3.0	g	± 0.8 g
Hidratos de carbono	14	g	± 3 g
Azúcares	1.5	g	± 2.0 g
Fibra alimentaria	3.0	g	± 2.0 g
Proteínas	2.0	g	± 2.0 g
Sal	0.075	g	± 0.38 g

Valores admitidos según redondeos y tolerancias 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

### 9. VIDA UTIL

3 años (36 meses).

Tª Almacenamiento: ≤ -18°C

### 10. CONSERVACION

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

No recongelar una vez descongelada.

### 11. ENVASADO (Tipo de envase)

Envasado individual (1 bandeja por envase)

Tipo de envasado: flow pack

Tipo de envase: Bandeja de polietileno de alta densidad (HDPE) y film polipropileno bioentado (BBOP)

### 12. EMBALAJE

Unidades caja: 7 unidades

Peso bruto caja: 6045 gramos

Peso neto caja: 5600gramos

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

### 13. PALETIZADO

Tipo de paletizado: palet de madera

Unidades/palet: 588 unidades

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

Peso bruto palet: 538 kg

Peso neto palet: 470 kg

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

Cada palet se rodea con film estirable.

F. 26-11-18 Rev 4

Aprobado por: Janet L.Perez

#### **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	NO	
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	
Dióxido 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	

**15. FORMA DE PREPARACIÓN**

1. Abrir el envase y quitar la bandeja
2. Poner el preparado en un recipiente y calentarlo en el microondas a máxima potencia 9-10 minutos
3. Añadir huevo (sugerencia: 7-8 huevos) y sal
4. Cocinar en la sartén

**16. USO PREVISTO**

Este producto es idóneo para preparar tortillas de patata con cebolla, al gusto del consumidor (cantidad de huevo, cuajado y grado de cocción de la tortilla, punto de sal,...), ya que el último paso de elaboración de la tortilla, la realiza el mismo.

Con este preparado, se evita el laborioso trabajo de pelar, cortar y freír la patata y la cebolla.

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.