



**ESPECIFICACION TORTILLA DE PATATAS CON
CEBOLLA 750 g(PLANCHA)**

Fecha: 22-12-18
Rev. 9
Página 1 de 4

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).

5. FORMATO

Peso: **750 g**. Plancha

Dimensiones: Largo \times Ancho (27 \times 19 cm) \pm 0.5 cm.

Grosor: 1.5 \pm 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	\pm 30 kcal
Grasas	6,5	g	\pm 4 g
Ácidos grasos saturados	1,0	g	\pm 1 g
Ácidos grasos monoinsaturados	2,0	g	\pm 1 g
Ácidos grasos poliinsaturados	3,5	g	\pm 2 g
Hidratos de carbono	13	g	\pm 4 g
Azúcares	0,5	g	\pm 0,2 g
Fibra alimentaria	2,5	g	\pm 1,5 g
Proteínas	4,0	g	\pm 1,5 g
Sal	1,1	g	\pm 0,3 g

Aprobado por: Janet L.Perez

**ESPECIFICACION TORTILLA DE PATATAS CON
CEBOLLA 750 g (PLANCHA)**

Fecha: 22-12-18
Rev. 9
Página 2 de 4

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.

Aprobado por: Janet L.Perez

**ESPECIFICACION TORTILLA DE PATATAS CON
CEBOLLA 750 g (PLANCHA)**

Fecha: 22-12-18
Rev. 9
Página 3 de 4

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	

Aprobado por: Janet L.Perez

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.