

FICHA DE PRODUCTO:

TORTILLA DE PATATA CON CHORIZO ULTRACONGELADA

- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO
- 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
- PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE
- MODO DE EMPLEO
- LOTES DEL PRODUCTO

ELABORADO Y REVISADO POR:



Fecha: 19-01-10

RESP. CALIDAD

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Mezcla compuesta por todos los ingredientes que componen la tortilla: patata frita, huevo entero líquido pasteurizado, sal, aceite de girasol y chorizo. Posteriormente, es sometida a un proceso de cocción en sartenes hasta que adquiere las características organolépticas propias del producto. Inmediatamente a su cocción, es sometida a ultracongelación.

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

La tortilla de chorizo estará formada por los siguientes componentes:

Patata (56%)
Huevo líquido pasteurizado
Chorizo (carne de cerdo, pimentón, sal , ajo) (10%)
Aceite girasol
Sal

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

| | TOLERANCIA | ESPECIFICACIONES |
|--------------------------------------|-------------------|-------------------|
| Aerobios totales a 30° C (u.f.c. /g) | 1x10 ⁵ | 1x10 ⁵ |
| Staphilococcus Aureus (u.f.c. /g) | 1x10 ² | 10 |
| Coliformes totales (u.f.c. /g) | 1x10 ² | 10 |
| E. Coli (en 1g) | AUSENCIA | AUSENCIA |
| Salmonella (en 25 g) | AUSENCIA | AUSENCIA |
| Listeria monocytógenes | AUSENCIA | AUSENCIA |

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 g:

| | |
|---------------------|-------------------------|
| GRASAS | 11.06 g |
| PROTEÍNA | 6.34 g |
| HIDRATOS DE CARBONO | 12.56 g |
| ENERGÍA | 175.14 Kcal / 730.52 Kj |

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

- Presencia de ingredientes según Anexo V del R.D. 1334/1999 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 | Anhidrido sulfuroso y sulfitos | Altramuzes y derivados | Moluscos y derivados |
|--------------------------------|-----------------------------|---------------|-------------------------------|---------------------------|----------------------------|-------------------|--|---|--|-------------|----------------|---------------|---------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| Tortilla de patata con chorizo | SI | NO | NO | SI | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO |

INFORMACIÓN SOBRE OGMs

Exento de Organismos Genéticamente Modificados.

ENVASADO Y PALETIZADO

Tortilla embolsada y a granel:

| PESO TORTILLA | DIÁMETRO | CAJA | CAJAS / PALET |
|----------------------|-----------------|-------------|--------------------------------|
| 500 grs | 200 mm | 12 UDS. | 132 Cajas/Europalet |
| 700 grs | 220 mm | 10 UDS. | 96 (12 x 8) Cajas/Europalet |
| 800 grs | 220 mm | 10 UDS. | 96(12 x 8) Cajas/Europalet |

ESTUCHES

| PRODUCTO | ENVASE | CAJA | UNIDADES/CAJA | PALET |
|-----------------|--|-----------------|----------------------|------------------|
| 700 G diam.220 | Bolsa individual transparente BOPP dentro de estuche de cartón | 220 “Alcorioja” | 12 | 72 cajas (9 x 8) |

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

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

CONSERVACIÓN

Frigorífico: 72 horas

Congelador *: 1 semana

Congelador **: 1 mes

Congelador ***: 3 meses

Congelador ****: Hasta fecha de consumo preferente.

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

MODO DE EMPLEO

| FORMATO | DIAM | HORNO | MICRO | SARTEN |
|--|------------|--|--|--|
| 500 chorizo congelada | 200 | Precalentar el horno a 240°C, retirar la bolsa de la tortilla, untar la bandeja con aceite y/o agua y calentar por ambos lados aproximadamente 22 minutos. Dejar reposar el producto 2 minutos | Pinchar el envase de plástico, calentar la tortilla en el microondas durante 7 min. a 800 W. dejar reposar el producto 2 min. . Si es posible calentar en el mismo plato que se va a servir. | Retirar la bolsa, calentar la tortilla a fuego medio por ambos lados durante 14 min. En la sartén vuelta y vuelta, añadiendo unas gotas de aceite o agua |
| 700 g chorizo congelada | 220 | Precalentar el horno a 240°C, retirar la bolsa de la tortilla, untar la bandeja con aceite y/o agua y calentar por ambos lados aproximadamente 26 minutos. Dejar reposar el producto 2 minutos | Pinchar el envase de plástico, calentar la tortilla en el microondas durante 11 min. a 800 W. dejar reposar el producto 2 min. . Si es posible calentar en el mismo plato que se va a servir. | Retirar la bolsa, calentar la tortilla a fuego medio por ambos lados durante 18 min. En la sartén vuelta y vuelta, añadiendo unas gotas de aceite o agua |
| 800 chorizo congelada | 220 | Precalentar el horno a 240°C, retirar la bolsa de la tortilla, untar la bandeja con aceite y/o agua y calentar por ambos lados aproximadamente 28 minutos. Dejar reposar el producto 2 minutos | Pinchar el envase de plástico, calentar la tortilla en el microondas durante 13 minutos a 800 W. dejar reposar el producto 2 min. . Si es posible calentar en el mismo plato que se va a servir. | Retirar la bolsa, calentar la tortilla a fuego medio por ambos lados durante 20 min. En la sartén vuelta y vuelta, añadiendo unas gotas de aceite o agua |

| FORMATO | DIAM | HORNO | MICRO | SARTEN |
|---|------------|---|--|---|
| 500 chorizo descongelada | 200 | Precalentar el horno a 240°C, retirar la bolsa de la tortilla, untar la bandeja con aceite y/o agua y calentar por ambos lados aproximadamente 6 minutos. Dejar reposar el producto 2 minutos | Pinchar el envase de plástico, calentar la tortilla en el microondas durante 3 min. a 800 W. dejar reposar el producto 2 min. . Si es posible calentar en el mismo plato que se va a servir. | Retirar la bolsa, calentar la tortilla a fuego medio por ambos lados durante 7 min. En la sartén vuelta y vuelta, añadiendo unas gotas de aceite o agua |

| | | | | |
|---|------------|--|---|--|
| 700 g chorizo congelada | 220 | Precalentar el horno a 240°C, retirar la bolsa de la tortilla, untar la bandeja con aceite y/o agua y calentar por ambos lados aproximadamente 9 minutos. Dejar reposar el producto 2 minutos | Pinchar el envase de plástico, calentar la tortilla en el microondas durante 5 minutos a 800 W. dejar reposar el producto 2 min. . Si es posible calentar en el mismo plato que se va a servir. | Retirar la bolsa, calentar la tortilla a fuego medio por ambos lados durante 10 min. En la sartén vuelta y vuelta, añadiendo unas gotas de aceite o agua |
| 800 chorizo descongelada | 220 | Precalentar el horno a 240°C, retirar la bolsa de la tortilla, untar la bandeja con aceite y/o agua y calentar por ambos lados aproximadamente 11 minutos. Dejar reposar el producto 2 minutos | Pinchar el envase de plástico, calentar la tortilla en el microondas durante 6 minutos a 800 W. dejar reposar el producto 2 min. . Si es posible calentar en el mismo plato que se va a servir. | Retirar la bolsa, calentar la tortilla a fuego medio por ambos lados durante 11 min. En la sartén vuelta y vuelta, añadiendo unas gotas de aceite o agua |

LOTES DEL PRODUCTO

BOLSA

10 dígitos; cinco primeros indican el número asignado a cada tortilla, los tres siguientes el día natural del año y los dos últimos las 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.