

FICHA DE PRODUCTO:

TORTILLA DE PATATA CON JAMÓN 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: 19/01/2010

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 jamón. 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 jamón estará formada por los siguientes componentes:

- Patata (56%)
- Huevo líquido pasteurizado
- Jamón (10%) (Jamón de cerdo, sal, azúcar, antioxidante E-301 y conservadores E-250 y E-252)
- Aceite girasol
- Sal

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO

El producto se presentará íntegro, sin roturas y sin hielo en cantidad apreciable.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

	TOLERANCIA	ESPECIFICACIONES
Aerobios totales a 30° C (u.f.c. /g)	1x10 ⁵	1x10 ⁴
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	9.16 g
PROTEÍNA	6.67 g
HIDRATOS DE CARBONO	13.67 g
ENERGÍA	163.8 Kcal / 684.7 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	Altramucos y derivados	Moluscos y derivados
Tortilla de patata con jamón	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
800 grs	220 mm	10 UDS.	96 Cajas/Europalet

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 jamón	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

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.