

Precocinados Naturales Riojanos, S.A.

C/Aldeanueva de Ebro, 5 –Polígono Industrial El Pilar

Teléfono 941 181225 Fax 941 181226

26540 Alfaro –La Rioja –



EP/CA.07

Rev: 1

Fecha: 12/03/07

Pag: Página 1 de 4

FICHA DE PRODUCTO:

TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA ULTRACONGELADA 500 G

- **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**
- **COMPOSICIÓN DE MEZCLA**
- **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO**
- **CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**
- **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**
- **ENVASADO Y PALETIZADO**
- **TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**
- **MODO DE EMPLEO**
- **LOTES DEL PRODUCTO**
- **PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE**

ELABORADO Y REVISADO POR: Fecha:	APROBADO POR: Fecha:
RESP. CALIDAD	DIRECCIÓN

Precocinados Naturales Riojanos, S.A.

C/Aldeanueva de Ebro, 5 –Polígono Industrial El Pilar

Teléfono 941 181225 Fax 941 181226

26540 Alfaro –La Rioja –



EP/CA.07

Rev: 1

Fecha: 12/03/07

Pag: Página 2 de 4

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Mezcla compuesta por todos los ingredientes que componen la tortilla: patata frita, cebolla, huevo líquido pasteurizado y sal. 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 estará formada por los siguientes componentes:

Patata (57%)

Huevo líquido pasteurizado (30%)

Cebolla (8%)

Aceite vegetal y aceite de oliva

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)	1×10^5	1×10^4
Staphilococcus Aureus (u.f.c. /g)	1×10^2	10
Coliformes totales (u.f.c. /g)	1×10^2	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	9.22 g
PROTEÍNA	5.43 g
HIDRATOS DE CARBONO	17.49 g
ENERGÍA	174.66 Kcal / 730.78 Kj

Precocinados Naturales Riojanos, S.A.

C/Aldeanueva de Ebro, 5 –Polígono Industrial El Pilar

Teléfono 941 181225 Fax 941 181226

26540 Alfaro –La Rioja –



EP/CA.07

Rev: 1

Fecha: 12/03/07

Pag: Página 3 de 4

ENVASADO Y PALETIZADO

<u>BOLSA</u>	<u>DIAMETRO TORTILLA</u>	<u>CAJA RECTANGULAR</u>	<u>CAJAS PALET</u>
500 GRS.	200 mm.	12 tortillas/caja	132 cajas/europalet

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Temperatura de almacenamiento igual o inferior a -20° C. Según legislación vigente se admiten fluctuaciones de temperatura en el transporte de +3° C como máximo durante breves periodos de tiempo.

MODO DE EMPLEO

Preparación: Esta tortilla ha sido elaborada para poder ser consumida directamente del envase a su plato. Si desea tomarla caliente, sugerimos varias posibilidades

Congelada

Microondas: Pinchar el envase de plástico, calentar la tortilla durante 7 minutos a 800 W. Dejar reposar el producto. Si es posible, calentar en el mismo plato que se va a servir.

Horno Convencional: Precalentar el horno a 240°C, retirar la bolsa de la tortilla, untar la bandeja con aceite o agua y calentar por ambos lados aproximadamente 22 minutos. Dejar reposar el producto.

Sartén: Retirar la bolsa, calentar la tortilla a fuego medio por ambos lados durante 14 minutos. En la sartén vuelta y vuelta, añadiendo unas gotas de aceite o agua.

Descongelada

Microondas: Pinchar el envase de plástico, calentar la tortilla durante 3 minutos a 800 W. Dejar reposar el producto. Si es posible, calentar en el mismo plato que se va a servir.

Horno Convencional: Precalentar el horno a 240°C, retirar la bolsa de la tortilla, untar la bandeja con aceite o agua y calentar por ambos lados aproximadamente 6 minutos. Dejar reposar el producto.

Sartén: Retirar la bolsa, calentar la tortilla a fuego medio por ambos lados durante 7 minutos. En la sartén vuelta y vuelta, añadiendo unas gotas de aceite o agua.

Precocinados Naturales Riojanos, S.A.

C/Aldeanueva de Ebro, 5 –Polígono Industrial El Pilar

Teléfono 941 181225 Fax 941 181226

26540 Alfaro –La Rioja –



EP/CA.07

Rev: 1

Fecha: 12/03/07

Pag: Página 4 de 4

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.

PERÍODO DE CONSUMO PREFERENTE

Caducidad: 24 meses