

FICHA DE PRODUCTO:

TORTILLA DE PATATA CON ATÚN ULTRACONGELADA

- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO
- COMPOSICIÓN DE MEZCLA
- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO
- CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS
- 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:17/01/2013

RESP. CALIDAD

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Mezcla compuesta por todos los ingredientes que componen la tortilla: patata frita con aceite de girasol alto oleico, huevo entero líquido pasteurizado, sal, aceite de oliva virgen extra y atún. 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 congelación.

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

La tortilla de patata con atún estará formada por los siguientes componentes:

Patata (48%)
Huevo líquido pasteurizado
Atún (15%)(atún, aceite de girasol)
Aceite de girasol
Sal
Aceite de oliva
Aroma de atún

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 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 | Altramuces y derivados | Moluscos y derivados |
|-----------------------------|----------------------|--------|------------------------|--------------------|---------------------|------------|---------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|------|---------|--------|--------------------------------|------------------------|----------------------|
| Tortilla de patata con atún | SI | NO | NO | SI | SI | 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 |
|---------------|----------|---------|--------------------|
| 700 grs | 220 mm | 10 UDS. | 96 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 |
|---|------------|--|--|--|
| 700 atún 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 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 18 min. En la sartén vuelta y vuelta, añadiendo unas gotas de aceite o agua |
| 800 atún 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 |
|--|------------|--|---|--|
| 700 atún 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 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 atún 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.