

**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.55

Rev: 3

Pag: Página 1 de 5



**FICHA DE PRODUCTO:**

**TORTILLA FRANCESA  
PRECOCINADOS NATURALES  
RIOJANOS  
ULTRACONGELADA**

- **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**
- **COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO**
- **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO**
- **CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**
- **PARÁMETROS FISICO-QUÍMICOS**
- **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: 20-10-10

RESP. CALIDAD

## **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.55

Rev: 3

Pag: Página 2 de 5



### **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**

Tortilla francesa tradicional, cuyo ingrediente mayoritario es el huevo. Posteriormente, es sometida a un proceso de cocción en moldes 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:

Huevo liquido pasteurizado (89.%)

Clara de huevo (9%)

Sal

Emulgente (lecitina de soja)

Estabilizante (carragenanos, goma xantana y goma garrofín)

Goma guar

Aceite de oliva.

### **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO**

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

### **CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**

	<b>TOLERANCIA</b>	<b>ESPECIFICACIONES</b>
Aerobios totales a 30° C (u.f.c. /g)	1x10 <sup>5</sup>	1x10 <sup>4</sup>
Staphilococcus Aureus (u.f.c. /g)	1x10 <sup>2</sup>	< 10
Coliformes totales (u.f.c. /g)	1x10 <sup>2</sup>	< 10
E. Coli (en 1g)	AUSENCIA	AUSENCIA
Salmonella (en 25 g)	AUSENCIA	AUSENCIA
Listeria monocytógenes	AUSENCIA	AUSENCIA

### **PARÁMETROS FISICO-QUÍMICOS**

Humedad: 72.6 %

Ph: 8.4.

## 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.55

Rev: 3

Pag: Página 3 de 5

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por 100 g de producto:

GRASAS (de las cuales):	6.6 g
Ácidos grasos saturados	3 g
Ácidos grasos insaturados	3.6 g
Ácidos grasos monoinsaturados	2.6 g
Ácidos grasos poliinsaturados	1 g
COLESTEROL	2 mg / 100 g
PROTEÍNA	6.2 g
HIDRATOS DE CARBONO(de los cuales):	13 g
Azúcares totales	0.7 g
Fibra	1.6 g
POTASIO	132.5 mg
CLORUROS	1 g
ENERGÍA	135,8 Kcal/ 100 g
	569,0 KJ/100 g

## 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 francesa	SI	NO	NO	SI	NO	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO

## INFORMACIÓN SOBRE OGMs

Exento de Organismos Genéticamente Modificados.

## ENVASADO Y PALETIZADO

## **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.55

Rev: 3

Pag: Página 4 de 5

---

### MEDIDAS DE LA UNIDAD

15±0,8 cm	4±0,6	1,9±0,4 cm
Largo	cmAncho	Grosor

### CAJA DE CARTÓN

Con bolsa interior azul translúcido de polietileno de baja densidad

### UNIDADES POR CAJA

50 Uds/caja.

### PESO DE LA UNIDAD

75 Gr.

### CAJAS/PALET

112 cajas/europalet

### TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

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

### CONSERVACIÓN

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

Preparación:

- **Sartén:** untar con un poco de aceite la sartén y poner a fuego medio.
  - Congelada: 5 minutos por cada lado.
  - Descongelada: 2 minutos por cada lado.
- **Microondas** a 800 W (o máxima potencia):

## **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.55

Rev: 3

Pag: Página 5 de 5

---

- Congelada: 1 minuto por cada lado.
- Descongelada: 20 segundos por cada lado.

Dejar reposar dos minutos antes de servir. Si es posible calentar en el mismo plato que se va a servir.

- **Horno** (precalentar a 240° y untar el producto con un poco de aceite de oliva ):
  - Congelada: 5 minutos por cada lado.
  - Descongelada: 3 minutos por cada lado.

### **LOTES DEL PRODUCTO**

### **CAJA**

5 dígitos; los tres primeros, el día natural del año, y los dos últimos las dos últimas cifras del año en curso.