

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>DENOMINACIÓN PRODUCTO</b> | <b>TORTILLA CON CEBOLLA ULTRACONGELADA 1500G</b> |
| <b>CATEGORÍA COMERCIAL</b>   | <b>COMIDA PREPARADA ULTRACONGELADA</b>           |
| <b>PRESENTACIÓN:</b>         | <b>FORMATO REDONDO EN FILM RETRÁCTIL</b>         |

|                            |            |
|----------------------------|------------|
| <b>FECHA DE APROBACIÓN</b> | 22/05/2013 |
| <b>FECHA DE REVISIÓN</b>   | 20/07/2023 |

**ÍNDICE:**

- **FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES**
- **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO**
- **FICHA DE ENVASADO Y ETIQUETADO**
- **LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE**

**FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES**

| <b>DENOMINACIÓN PRODUCTO</b> | <b>PESO NETO<sup>1</sup></b> |
|------------------------------|------------------------------|
| <b>TORTILLA CON CEBOLLA</b>  | <b>1500G</b>                 |

<sup>1</sup> Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.

**INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS**
**INGREDIENTES:**

Patata frita (48%) (patata y aceite de girasol), **HUEVO** líquido pasteurizado, cebolla frita (10%) (cebolla, aceite de oliva virgen, sal), aceite de girasol, sal, **HUEVO** en polvo, estabilizantes (E-415), almidones modificados, aceite de oliva y acidulante (E-330).

**CONTENIDO EN ALÉRGENOS:**

Contiene huevo. Contenido en gluten < 20 ppm

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO**
**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

No aplican criterios legales al considerarse un producto NO listo para consumo (**según definición recogida en artículo 2 del Reglamento 2073/2005 de criterios microbiológicos**). Los productos se elaboran siguiendo unas Buenas Prácticas de Fabricación que garanticen su Seguridad Alimentaria.

**Se toma como referencia los criterios microbiológicos recogidos en el Real Decreto 3484/2000 de Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas del grupo B, actualmente derogado.**

NOTA: por las características de estos productos podrían darse desviaciones en los valores internos fijados para parámetros indicadores. En caso de superación de estos valores se tratan como NCs/incidencias internas al no suponer riesgo de Seguridad Alimentaria.

| <b>Microorganismo</b>            | <b>Número de colonias admitidas</b>                             | <b>Método analítico</b>   |
|----------------------------------|---|---|
| <i>Listeria monocytogenes</i>    | n=5, c=0, m=10, M=10 <sup>2</sup><br>(al final de la vida útil) | .- NMP  |
| Aerobios mesófilos               | n=5, c=2, m=10 <sup>4</sup> , M=10 <sup>5</sup>                 | .- Siembra en placa (PCA agar/30°C)   |
| Enterobacterias lactosa positiva | n=5, c=2, m=10, M=10 <sup>2</sup>                               | .- Siembra en placa (VRBG agar/37°C)  |
| <i>Escherichia coli</i>          | Ausencia/g  | .- Verde brillante /cromogénico<br>.- Método automatizado TEMPO (acreditado)                          |
| Salmonella spp                   | n=5, c=0, No detectado/25g                                      | .- Pre y enriquecimiento selectivo y confirmación<br>.- Inmunofluorescencia automatizada (acreditado) |
| <i>Staphylococcus aureus</i>     | n=5, c=1, m=10, M=10 <sup>2</sup>                               | .- Enriquecimiento Giolitti y confirmación Baird Parker   |

**ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS**
**Parámetros de producto**

**No aplican especificaciones físico-químicas propias del producto**

**Aditivos (Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios)**

**No aplican límites legales**

**CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (valores medios por 100 g de producto) (Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)**

|                                 |                 |
|---------------------------------|-----------------|
| <b>VALOR ENERGÉTICO</b>         | 715/171 kJ/kcal |
| <b>GRASAS</b>                   | 10 g            |
| <b>de las cuales, saturadas</b> | 1,4g            |
| <b>HIDRATOS DE CARBONO</b>      | 15g             |

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| <b>de los cuales, azúcares</b> | 1,0g  |
| <b>FIBRA ALIMENTARIA</b>       | 2,3g  |
| <b>PROTEÍNAS</b>               | 4,2g  |
| <b>SAL</b>                     | 1,24g |

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Olor** : característico de la tortilla de patata con cebolla

**Color**: amarillo con zonas ligeramente tostadas.

**Sabor**: tradicional de la tortilla de patata con cebolla.

**Textura**: jugosa.

### FICHA DE ENVASADO, LOGÍSTICA Y ETIQUETADO

#### PRESENTACIÓN

**PRESENTACIÓN**: Formato redondo envasado en film retráctil. Unidades variables embaladas en caja de cartón. Llevan una etiqueta por unidad en la que se detallan, el modo de preparación y conservación. Además, lote y fecha de consumo preferente.

#### CONDICIONES DE CONSUMO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

|   |   |
|---|---|
| <b>Modo de preparación / Consumo</b>    | Siempre ha de consumirse cocinada <ul style="list-style-type: none"> <li>- Microondas: Sacar la tortilla del envoltorio, untar con aceite y cubrirla con la tapa de microondas. Mantener a máxima potencia entre 15-20 minutos.</li> <li>- Horno: Sacar la tortilla del envoltorio, untar con aceite y colocar en la rejilla. Mantener a temperatura de 180-200°C durante 15-20 minutos.</li> </ul> |
| <b>Caducidad / caducidad secundaria</b> | Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación, indicado con día, mes y año<br>Una vez calentado el producto, mantener en refrigeración y consumir en menos de 24 horas.  |
| <b>Conservación</b>                     | Conservar en congelación, $\leq -18^{\circ}\text{C}$  |
| <b>Transporte</b>                       | Transporte a $T^{\text{a}} \leq -15^{\circ}\text{C}$  |

#### ETIQUETADO (Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

*Método de conservación. Peso neto.*

*Ingredientes. Fecha de consumo preferente.*

*APTO PARA CELÍACOS (< 20 ppm)*

*Registro sanitario*

*Lote*

### LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE

**Cumplimiento de cualquier legislación aplicable al producto, así como las actualizaciones correspondientes.**

**Entre ellas:**

- Reglamento 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la autoridad europea de seguridad alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria
- Paquete de higiene: Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y Reglamento 2017/625 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.
- Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006
- Reglamento (CE) n.º 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal
- Reglamento (UE) n.º 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo

que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal

- Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios
- Reglamento 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos
- Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
- [Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos](#)
- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- [Real Decreto 3/2023 por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.](#)
- [Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor](#)
- Reglamento de Ejecución (UE) nº 828/2014 de la Comisión, de 30 de julio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos
- ELS-RG-001 Reglamento general Sistema de Licencia Europeo (ELS) [Rev 03/22](#)
- ELS-RT-001 Reglamento técnico Sistema de Licencia Europeo (ELS) [Rev 03/22](#)
- [Estándar de AO ECS para Alimentos Sin Gluten Versión: 3.0, 2022](#)