

DENOMINACIÓN PRODUCTO	TORTILLA CON CEBOLLA ULTRACONGELADA 1500G
CATEGORÍA COMERCIAL	COMIDA PREPARADA ULTRACONGELADA
PRESENTACIÓN:	FORMATO REDONDO EN FILM RETRÁCTIL

FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2013
FECHA DE REVISIÓN	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
DENOMINACIÓN PRODUCTO
PESO NETO¹
TORTILLA CON CEBOLLA
1500G
¹ 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.

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

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

de los cuales, azúcares	1,0g
FIBRA ALIMENTARIA	2,3g
PROTEÍNAS	4,2g
SAL	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

Modo de preparación / Consumo	Siempre ha de consumirse cocinada <ul style="list-style-type: none"> - Microondas: Sacar la tortilla del envoltorio, untar con aceite y cubrirla con la tapa de microondas. Mantener a máxima potencia entre 15-20 minutos. - 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.
Caducidad / caducidad secundaria	Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación, indicado con día, mes y año Una vez calentado el producto, mantener en refrigeración y consumir en menos de 24 horas.
Conservación	Conservar en congelación, $\leq -18^{\circ}\text{C}$
Transporte	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 \(CE\) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal](#)
- [Reglamento \(UE\) nº 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](#)