

DENOMINACIÓN PRODUCTO	Tortilla de patata con cebolla 750g Ultracongelada
CATEGORÍA COMERCIAL	No aplica
PRESENTACIÓN:	Rectangular envasado en film plástico

## 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 de patata con cebolla ultracongelada*

750g

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

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

Patata frita (51%) (patata y aceite de girasol), HUEVO líquido pasteurizado, cebolla frita (8%) (cebolla, aceite de oliva virgen y sal) , aceite de girasol, sal, HUEVO en polvo, estabilizantes (E-407, E-415 y E-508), almidones modificados, maltodextrina , 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=102 (al final de la vida útil)	.- NMP
Aerobios mesófilos	n=5, c=2, m=104, M=105	.- Siembra en placa (PCA agar/30°C)
Enterobacterias lactosa positiva	n=5, c=2, m=10, M=102	.- 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=102	.- Enriquecimiento Giotitti 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)  
*sobre la información alimentaria facilitada al consumidor*

(Reglamento 1169/2011)

VALOR ENERGETICO	<b>715/172 kJ/kcal</b>
GRASAS	11g
de las cuales, ácidos grasos saturados	1,5g

HIDRATOS DE CARBONO	13g
de los cuales, azúcares	0,6g
FIBRA ALIMENTARIA	1,9g
PROTEÍNAS	4,2g
SAL	1,07g

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: Característico de la tortilla de patata con cebolla  
 Color: Amarillo con zonas ligeramente tostadas  
 Olor: Característico de la tortilla de patata con cebolla  
 Textura "tortilla de patata": Una vez calentada, textura blanda a patata frita.

### FICHA DE ENVASADO, LOGÍSTICA Y ETIQUETADO

#### PRESENTACIÓN

**PRESENTACIÓN:** Las tortillas se presentan al consumidor en formato rectangular envasado en film plástico, embaladas en cajas de cartón. Llevan una etiqueta por unidad en la que se detallan el modo de preparación y la fecha de consumo preferente.

#### CONDICIONES DE CONSUMO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

<i>Modo de preparación / Consumo</i>	Siempre ha de consumirse cocinada Sacar la tortilla congelada del envoltorio, colocarla en recipiente, previamente untado en aceite y cocinarla: <ul style="list-style-type: none"> <li>Microondas: Cubrir la tortilla con la tapa del microondas y calentar a máxima potencia entre 10 y 12 minutos.</li> <li>Sartén: Colocar la tortilla en su interior, tapándola. Mantener entre 5 y 10 minutos por cada lado a fuego lento.</li> <li>Horno: Colocar la tortilla sobre la rejilla y mantener entre 12-15 minutos entre 180-200°</li> </ul>
<i>Caducidad / caducidad secundaria</i>	Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación, indicado con día, mes y año Una vez descongelada, no volver a congelar. Una vez abierto el envase, mantener en refrigeración y consumir antes de 24 horas.
<i>Conservación</i>	Conservar en congelación, ≤ -18°C
<i>Transporte</i>	Transporte a T <sup>a</sup> ≤ -15°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:

- 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° 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal
  - Reglamento (UE) n° 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
  - Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre, por el que se regulan los coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos
  - 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) n° 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
  - 
  - 
  -