

DENOMINACIÓN PRODUCTO: Tortilla con cebolla 1500G

CATEGORÍA: Ultracongelada

PRESENTACIÓN: Formato redondo en film plástico

ÍNDICE:

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

 ALCRUZ CANARIAS	FICHA TÉCNICA	

FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES		
DENOMINACIÓN PRODUCTO		PESO NETO ¹
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. <i>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.</i> 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 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	1,4 g	
HIDRATOS DE CARBONO	15 g	

de los cuales, azúcares	1,0 g
FIBRA ALIMENTARIA	2,3 g
PROTEÍNAS	4,2 g
SAL	1,24 g

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 plástico. 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 - 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 $T^{\circ} \leq -15^{\circ}\text{C}$

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 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) 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 AOECs para Alimentos Sin Gluten Versión: 3.0, 2022
-