

<b>PALACIOS</b> <i>El secreto de una familia</i>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	FP TP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 1 de 4

<b>DENOMINACIÓN PRODUCTO</b>	<b>Tortilla de patata con cebolla 700g Ultracongelada</b>
<b>CATEGORÍA COMERCIAL</b>	<b>No aplica</b>
<b>MARCA</b>	<b>ALINACO</b>
<b>PRESENTACIÓN:</b>	<b>Redondo envasado en film retráctil</b>
<b>PROVEEDOR</b>	<b>GRUPO EMPRESARIAL PALACIOS ALIMENTACIÓN, S.A.U.</b>

<b>RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN</b>	Mª Cristina Díez Fernández
<b>FECHA DE APROBACIÓN</b>	08/05/2014
<b>FECHA DE REVISIÓN</b>	04/04/2017

## 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 NETO<sup>1</sup>****Tortilla de patata con cebolla ultracongelada****700g**<sup>1</sup> Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.**INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS****INGREDIENTES:**

Patata frita (50%) (patata y aceite de girasol), **HUEVO** líquido pasteurizado, cebolla frita(10%)(cebolla, aceite de oliva virgen, sal y zumo de limón), aceite de girasol, sal, **HUEVO** en polvo, estabilizantes (E-407, E-410, E-415 y E-508), almidones modificados, maltodextrina, aceite de oliva y acidulante (E-330).

**CONTENIDO EN ALÉRGENOS:**

Contiene huevo. Contenido en gluten < 10 ppm

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

No aplican criterios legales al considerarse un producto NO listo para consumo. 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**

Microorganismo	Número de colonias admitidas	Método analítico
<i>Listeria monocytogenes</i>	n=5, c=0, Ausencia/25g	.- 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 .- Método automatizado TEMPO (acreditado)
Salmonella spp	n=5, c=0, Ausencia/25g	.- Pre y enriquecimiento selectivo y confirmación .- 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)**

VALOR ENERGÉTICO	492/118 kJ/kcal
GRASAS	7,6 g
de las cuales, ácidos grasos saturados	1,2 g
HIDRATOS DE CARBONO	8 g
de los cuales, azúcares	1,2 g
FIBRA ALIMENTARIA	2,9 g
PROTEÍNAS	2,7 g
SAL	1,06 g

**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 redondeado envasado en film retráctil, 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**

<b>Modo de preparación / Consumo</b>	Siempre ha de consumirse cocinada. Sacar la tortilla del envase y untarla con aceite antes de calentarla. <ul style="list-style-type: none"><li>- Microondas: Cubrir la tortilla con la tapa de microondas y calentar a máxima potencia entre 13 y 18 minutos.</li><li>- Sartén: Colocar la tortilla en su interior, tapándola. Mantener entre 10 y 12 minutos por cada lado a fuego lento.</li><li>- Horno: Colocar la tortilla sobre la rejilla y mantener entre 15-20 minutos entre 180-200°C.</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 No descongelar. Una vez calentado, mantener siempre en refrigeración y consumir antes de 24 horas.
<b>Conservación</b>	Conservar en congelación, $\leq -18^{\circ}\text{C}$
<b>Transporte</b>	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 (< 10 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 854/2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano
- Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
- 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 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Real Decreto 140/2003 por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano

