

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

DENOMINACIÓN PRODUCTO	Tortilla Francesa Ultracongelada
CATEGORÍA COMERCIAL	No aplica
MARCA	PALACIOS
PRESENTACIÓN:	Formato francesa 75g
PROVEEDOR	GRUPO EMPRESARIAL PALACIOS ALIMENTACIÓN, S.A.U.

RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN	Mª Cristina Diez Fernández
FECHA DE APROBACIÓN	08/05/2014
FECHA DE REVISIÓN	26/10/2022

ÍNDICE:

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

PALACIOS El secreto de una familia.	FICHA TÉCNICA	FP TP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 2 de 4

FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES		
DENOMINACIÓN PRODUCTO		PESO NETO ¹
Tortilla francesa ultracongelada		75 g
¹ Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.		
INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS		
INGREDIENTES:		
HUEVO líquido pasteurizado, aceite de girasol, almidones modificados, sal, HUEVO en polvo, estabilizantes (E-410 y E-415), aceite de oliva y acidulante (E-330)		
CONTENIDO EN ALÉRGENOS:		
Contiene huevo. Contenido en gluten < 20 ppm		
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento 2073/2005)		
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
Listeria monocytogenes	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)
Escherichia coli	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)
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 ENERGETICO	642/155 kJ/kcal	
GRASAS	12g	

	FICHA TÉCNICA	FP TP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 3 de 4

de las cuales, ácidos grasos saturados	2,4g
HIDRATOS DE CARBONO	4g
de los cuales, azúcares	0,4g
FIBRA ALIMENTARIA	1,1g
PROTEÍNAS	7,5g
SAL	1,21g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor, color y olor característico.

Textura: Una vez calentada, textura blanda.

FICHA DE ENVASADO, LOGÍSTICA Y ETIQUETADO

PRESENTACIÓN

PRESENTACIÓN: las tortillas se presentan al consumidor en bolsas a granel y caja de cartón. Llevan una etiqueta en la caja en la que se detallan el modo de preparación así como el lote y fecha de consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSUMO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Modo de preparación / Consumo	<p>Siempre ha de consumirse cocinada. Sacar la tortilla del envoltorio y untar con aceite antes de calentarla:</p> <ul style="list-style-type: none"> En microondas: cubrirla con la tapa del microondas. Mantener a máxima potencia entre 2-3 minutos. En sartén: colocar la tortilla en su interior, tapándola. Mantener entre 3-5 minutos por cada lado a fuego lento. Horno: Precalentar el horno a 200°C durante 10 minutos. Colocar sobre la rejilla a media altura y hornear 3-5 minutos a 200°C.
Caducidad / caducidad secundaria	<p>Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación, indicado con día, mes y año Una vez descongelado, no volver a congelar. Una vez abierto el producto, mantener siempre en refrigeración y consumir en menos de 24 horas.</p>
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 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
- Real Decreto 3484/2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas
- 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 02/17
- ELS-RT-001 Reglamento técnico Sistema de Licencia Europeo (ELS) Rev 02/17