

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Marzo 2024

Rev.: 08

Página 1 de 5

PREPARADO PARA TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA**1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

El preparado de tortilla es un producto que se elabora a partir de ingredientes congelados por sistema IQF para conseguir una calidad óptima. Es una mezcla de patata pochada y cebolla prefrita.

2. COMPOSICIÓN

Producto	% Mezcla (*)
Patata pochada (patata, aceite de girasol)	87
Cebolla prefrita (cebolla, aceite de girasol)	13

**La formulación/receta del lote de mezcla queda garantizada por el balance de masas de los ingredientes en el momento de su uso, cuando se incorporan en la preparación de la mezcla, pudiendo darse desviaciones en la dosificación a los envases*

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Todos los ingredientes estarán:

- sanos, libres de zonas con podredumbre
- libres de materias extrañas
- libres de insectos u otros animales originarios de la materia prima

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**Aspecto**

Color amarillo típico de la patata, sin tonalidades marrones o negras, resaltando sobre el blanco de la cebolla.

Sabor

Característico de la mezcla, debe ser aromático. Exento de sabores extraños

Textura

Su textura ha de ser tierna pero firme y uniforme en todos los ingredientes.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Marzo 2024

Rev.: 08

Página 2 de 5

PREPARADO PARA TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA**5. VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)**

Los valores nutricionales se han sacado de analítica de producto CNTA, informe nº **6007990**, fecha emisión: **25/01/2021**.

Valor energético	645 kJ 154 kcal
Grasas	6,3 g
Ácidos grasos saturados	0,7 g
Hidratos de Carbono	21 g
Azúcares	1,3 g
Fibra alimentaria	1,9 g
Proteínas	2,4 g
Sal	0,02 g

6. GMOS'S

Los ingredientes de la mezcla procederán de semillas no modificadas genéticamente

7. ALERGENOS

El producto no es alergeno, no contiene ingredientes alergenos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alergeno tal y como se establece en el Anexo II del Reglamento N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

8. IONIZACIÓN

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

El producto se mantendrá correctamente envasado a una temperatura igual o inferior a -18° C.

10 CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

Para 1kg de producto:

1)

- **En Microondas:** Poner el contenido de la bolsa sin descongelar en un recipiente apto para microondas y calentar a máxima potencia (900W) durante aproximadamente 5-7 minutos. Ajustar el tiempo de cocinado en función de la potencia del microondas.
- **En Sartén:** Calentar una cucharada de aceite en la sartén y echar el contenido de la bolsa sin descongelar. Cocinar a fuego medio removiendo de vez en cuando aproximadamente 6-7 minutos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Marzo 2024

Rev.: 08

Página 3 de 5

PREPARADO PARA TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA

- 2) En un bol batir 10-12 huevos con sal al gusto, añadir el preparado previamente cocinado en microondas o sartén y remover hasta que se integre bien la mezcla.
- 3) Calentar una cucharada de aceite en una sartén, añadir la mezcla anterior y cocinar la tortilla por los dos lados al gusto.

El producto de la bolsa o caja que no se vaya a utilizar se volverá a cerrar, para devolverlo lo más rápidamente posible al congelador.

ATENCIÓN: No volver nunca a congelar producto que se haya descongelado.

11 VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

- 24 meses tras la fecha de envasado en bolsa, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN

Envases:

-bolsa de 1kg

PREPARADO PARA TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA**13.- DEFECTOS**

La presencia de los defectos que se relacionan a continuación no debe exceder de los límites indicados para cada uno de ellos. El control de defectos debe realizarse sobre una muestra de 500 g:

	TOLERANCIAS
1.Daño grave	3ud/1000gr
2. Daño mayor	5ud/500gr
3. Daño menor	10ud/500gr
4. Ud. mayores	7% p/p
5. Fragmento o migaja	8% p/p
6. Variación de color	8% p/p
7. Verdes	20ud/500gr
8. Mal pelada	8ud/500gr
9. Bloques	2% p/p
10. Materia extraña	Ausencia
11. Materia extraña vegetal	Ausencia
12.Materia vegetal de la planta	2ud/Kg

DEFINICIÓN DE DEFECTOS**1. Daño grave**

- Patata: Unidades de patata que presentan una superficie dañada o manchada de color negro o marrón >10mm.

- Cebolla: unidades con tonalidad verde o amarilla pronunciada

2. Daño mayor

Unidades que presenten manchas, heridas o roces mayores de 6mm o bien presencia de daños apreciables por ataque de insectos, podredumbre o enfermedad.

3. Daño menor

Unidades que presenten manchas, heridas o roces entre 2 y 6 mm o bien presencia de daños poco importantes por ataque de insectos, podredumbre o enfermedad

4. Ud. Mayores

Presencia de unidades en los que la cuchilla no ha podido cortarlas limpiamente, piezas unidas o piezas de un tamaño superior a 1,5 veces las dimensiones normales.

5. Fragmento o migaja

Trocitos de los ingredientes cuyas dimensiones sean menores a la mitad de las dimensiones normales de cada ingrediente.

6. Variación de color

Unidades de patata o cebolla que presentan un color notablemente diferente al resto de la muestra.

7. Verdes

Dados que presentan más de la mitad de su superficie de color verde.

8. Mal pelada

Dados que presentan restos de piel en una superficie de >3mm de diámetro.

9. Bloques

3 ó más piezas que son muy difíciles de separar entre sí.

10. Materia extraña

Piedras, madera, vegetales tóxicos u ofensivos, animales, partículas metálicas, etc.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Marzo 2024

Rev.: 08

Página 5 de 5

PREPARADO PARA TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA**11. Materia extraña vegetal**

Cualquier materia extraña vegetal no procedente de la planta de la patata o de la cebolla.

12. Materia vegetal de la planta

Partes de la planta de la patata o cebolla distintas de la parte comestible.

14. CALIDAD MICROBIOLÓGICA

	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	≤100 ufc/g	≤1000 ufc/g
<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado / 25g	No detectado / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g	100 ufc/g

R.E. 2073/2005

15. RESIDUOS DE PESTICIDAS, METALES PESADOS, NITRATOS Y NITRITOS

El contenido de residuales de pesticidas, metales pesados, nitratos y nitritos cumple la Legislación Europea vigente.

Los análisis son realizados por un laboratorio externo acreditado.

16. ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

En el etiquetado del producto aparece:

- Identificación del proveedor
- La descripción del producto
- El número de lote
- La fecha de caducidad
- Las condiciones de conservación
- Peso neto

En el etiquetado del pallet aparece:

- Localizador de almacenamiento
- N° de pallet
- Fecha de caducidad
- Descripción del producto
- Lote
- N° referencia del producto
- Peso neto
- Identificación del proveedor

La trazabilidad del producto responde a cualquiera de los siguientes elementos:

- lote
- n° pallet