



# FICHA TECNICA

Preparado de tortilla de patata  
CON cebolla V-720

Código: 0020

Código EAN: 8427754000209



## 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Patata pochada con cebolla, lista para ser calentada y añadir el huevo para hacer una sabrosa tortilla, huevos estrellados o como guarnición para diferentes platos.

Puede ser consumido por toda la población, salvo en caso de alergia a alguno de los ingredientes.

## 2. COMPOSICIÓN CUALITATIVA - INGREDIENTES

- Patata pelada y cortada.
- Cebolla en dados.
- Aceite de girasol refinado. Acidez (% oleico)  $\leq 0,2\%$  / Índice de peróxidos (m.eq.O<sub>2</sub>/ Kg.)  $\leq 10$
- Aceite de oliva virgen. Acidez (% oleico)  $\leq 2,0\%$  / Índice de peróxidos (m.eq.O<sub>2</sub>/ Kg.)  $\leq 20$
- Sal fina alimentaria

### INGREDIENTES:

Patata 64% (antioxidante: **metabisulfito sódico** (E-223)), aceite de girasol, cebolla 16%, aceite de oliva virgen 1% y sal.

## 3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Típico de patata con cebolla pochadas. Libre de cualquier decoloración objetable.
SABOR	Característico de su preparación casera. Sin malos olores o sabores signo de descomposición o ranciedad.
OLOR	Característico de su preparación casera. Sin malos olores o sabores signo de descomposición o ranciedad.
TEXTURA	Suave, tierna, típica de patata con cebolla pochada.

## 4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- pH > 4,6
- METALES PESADOS límites según legislación: Plomo: 0,1 ppm / Cadmio: 0,1 ppm / Mercurio: 0,01 ppm
- PLAGUICIDAS límites según legislación.

## 5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Producto sometido a tratamiento térmico en autoclave.
- Esterilidad comercial: Ausencia de microorganismos patógenos y no patógenos capaces de desarrollarse y producir alteraciones en los alimentos en condiciones normales de almacenamiento.

- Prueba de ESTABILIDAD:

- Incubación de un envase a 37±2°C durante 7 días
- Incubación de un envase a 55±5°C durante 7 días
- Muestra testigo sin incubación (7 días a temperatura ambiente: 18-25°C)

## 6. PRESENCIA DE OGM y ALERGENOS

- Presencia de alérgenos: Contiene sulfitos
- Ausencia de OGM

## 7. VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto)

Información nutricional por 100g de producto	
Valor energético	159 Kcal / 661 kJ
Grasas	9.9 g
Grasas saturadas	1.1 g
Hidratos de carbono	14.5 g
Azúcares	1.6 g
Proteínas	1.8 g
Sal	0.5 g

## 8. DATOS LOGÍSTICOS

- Envase: frasco de vidrio y tapa dorada
- Embalaje: Base de cartón y retráctil de plástico transparente
- Palet: Madera tamaño europeo (80\*120)

## 9. LOTE (Descripción de la codificación del lote)

Fecha de fabricación: 07/07/2017 Lote: 188/17

188 (Día natural del año)

17 (Dos últimas cifras del año)

Fecha de caducidad: Consumir preferentemente antes del: DD/MM/AAAA

## 10. ALMACENAMIENTO / CONSUMO PREFERENTE

Conservar fuera de la luz solar directa.

Guardar en lugar fresco y seco; una vez abierto el envase, mantener en refrigeración y consumir antes de 3 días.

El producto tiene una fecha de consumo preferente de 3 años desde el día de su fabricación.

## 11. MODO DE PREPARACIÓN

- Para tortilla de patata:

Una vez abierto el envase escurrir el aceite sobrante (reutilizable). Batir 6 huevos en un recipiente y añadir la patata. Sazonar al gusto (el preparado lleva sal) y verter en la sartén para la elaboración de la tortilla.

- Huevos rotos estrellados:

Verter todo el contenido en la sartén. Reservar la patata en un plato. Freír los huevos en el mismo aceite y colocarlos sobre las patatas.

## 12: LEGISLACIÓN APLICABLE

Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. Y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente. Y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1881/2006 contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios. Y posteriores modificaciones.

Norma francesa NF V 08-408. Contrôle de la stabilité des produits apertisés et assimilés. Methode de Routine” consistente (control de estabilidad)

Reglamento (UE) nº10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. Y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria. Y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Y posteriores modificaciones.