



## FICHA TÉCNICA

Rev.: 02  
Fecha: 20/07/15

### **PRODUCTO: TORTILLA FRESCA CON CEBOLLA HORECA**

**PRESENTACIÓN:** Envase flexible al vacío, con una etiqueta que indica todos los datos legalmente requeridos, y una impresión de lote y caducidad.

**CADUCIDAD:** 28 DÍAS una vez abierto el envase consumir en 24 horas

**CONSERVACIÓN:** Envasado en atmósfera protectora. Mantener entre 0 ° C y 4 ° C

<b><u>PESO NETO:</u></b>	<b><u>DIMENSIONES</u></b>	<b><u>UNID CAJA:</u></b>	<b><u>DIM CAJA:</u></b>	<b><u>EAN</u></b>
800 g	Ø 210mmx25 mm	6	42x22x13cm	8420056424308
1000 g	Ø 210mmx30mm	6	42x22x13cm	8420056424407

### **PROCESO DE ELABORACIÓN:**

Los pasos más importantes de la elaboración del producto son:

Elaboración ingredientes >> Mezcla ingredientes >> Elaboración Tortilla >> Envasado >> Enfriamiento >> Etiquetado Embalado.

**PÚBLICO Y USO AL QUE ESTA DESTINADO EL PRODUCTO:** Público en general, excepto personas alérgicas al huevo

**PUESTA EN TEMPERATURA:** Sin sacar la tortilla del envase, perforar el plástico superior y calentar a máxima potencia durante 6 minutos para 1000g y 5 minutos para 800g , retirar el el envase y servir.

**INGREDIENTES:** Patata (55%), **huevo** pasteurizado (**Huevo**, corrector de acidez: E-330 y conservadores: E-202 y E-211), cebolla frita (14%) (cebolla, aceite de oliva, sal y zumo de limón), aceite de girasol, aceite de oliva, sal y estabilizantes : E-407, E-415 y E-410, corrector de acidez E330.

### **LEGISLACIÓN ESPECÍFICA QUE SE APLICA**

RD 3484/2000 Boletín Oficial del Estado 12/01/2001 y RD 135/2010 Boletín Oficial del Estado 25/2/2010.

Reglamento CE 2073/2005 Diario Oficial de la Unión Europea (SERIE L). Boletín: 22/12/2005 y modificado por el reglamento (CE) nº 1441/2007.

### **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

<b>Microorganismo</b>	<b>Norma Legislativa</b>
Listeria Monocytogenes	< 100 ufc en 25 gramos

### **VALORES NUTRICIONALES**

<b>Propiedades nutritivas</b>	<b>Valor Medio/ 100gr</b>
Energía	663 KJ/159 Kcal
Grasas	10,3
de las cuales Saturadas(g)	2,2
Hidratos de Carbono (g)	10,2
De los cuales Azúcares (g)	1,0
Proteína (g)	5,7
Sal (g)	1,1

**FICHA TÉCNICA**Rev.: 02  
Fecha: 20/07/15**ALERGENOS (presentes en el alimento según RD 2220/2004)**

Alérgenos (presentes en el alimento según el RD 2220/2004 y RD 1245/2008)

ALERGENOS	CONTIENE	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevos	X	
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X
Frutos de cáscara, es decir, almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal) ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces de macadamis y nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO <sub>2</sub>		X
Altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X

**No contiene Organismos Modificados Genéticamente**