

1. DENOMINACION

Tortilla francesa junior congelada.

2. INGREDIENTES ***

Huevo liquido pasterizado..... 70 % $\pm$ 10 %

Almidón modificado

Aceite de girasol

Sal

Acido cítrico

3. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Sabor: típico a tortilla francesa. Sin exceso de sal. Sin sabores extraños.

Textura: Esponjosa

Olor: típico a tortilla de francesa. Sin olores extraños.

Color: amarillo-dorado. Zonas ligeramente tostadas distribuidas de forma uniforme.

Aspecto general: homogéneo y regular. Sin parecer aceitoso.

4. FORMATO

Peso: 75 g. Junior

Diámetro: 11 ± 0.5 cm.

Grosor: 1.3 ± 0.2 cm.

Forma: Redonda

5. VALORES NUTRICIONALES (Valores calculados para 100 g de producto)

Información nutricional por 100g	VALOR		TOLERANCIA*
Valor energético	885 / 213	Kj / kcal	
Grasas	16	g	± 4 g
Ácidos grasos saturados	3.0	g	± 0.8 g
Ácidos grasos monoinsaturados	6.0	g	± 1.2 g
Ácidos grasos poliinsaturados	7.0	g	± 1.4 g
Hidratos de carbono	8.0	g	± 2.0 g
Azúcares	0.5	g	± 2.0 g
Fibra alimentaria	1.5	g	± 2.0 g
Proteínas	8.5	g	± 2.0 g
Sal	1.0	g	± 0.42 g

* Valores admitidos según redondeos y tolerancias del documento de orientación de la Comisión Europea en materia de control del cumplimiento de la legislación de la UE sobre Reglamento (UE) n° 1169/2011

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETROS	UNIDADES	NORMA
Enterobacterias	UFC/g.	≤10
Salmonella	UFC/25g.	Ausencia

***REGLAMENTO (CE) núm. 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

7. VIDA UTIL

3 años (36 meses).

Tª Almacenamiento: ≤ -18°C

8. CONSERVACION ***

★★★ ó ★★★★★ Tª ≤ -18°C	Fecha de consumo preferente
★★	1 mes
★	1 semana
En el frigorífico	24 horas

***No recongelar una vez descongelada.

9. ENVASADO

Envases de 2 tortillas

Bolsa de film de polipropileno no retráctil conteniendo la tortilla.

10. EMBALAJE

Unidades caja: 60 unidades (30 envases)

Peso bruto caja: 4811 gramos

Peso neto caja: 4500 gramos

Medidas caja (largo × ancho × alto): 311 × 229 × 237 mm

11. PALETIZADO

Unidades/palet: 5040 unidades

Cajas/palet: 84 cajas (12 de base por 7 alturas)

Peso bruto palet: 429 kg

Peso neto palet: 378 kg

Medidas palet (largo × ancho × alto): 1200 × 800 × 1804 mm

Cada palet se rodea con film estirable.

12. ETIQUETADO (información mínima)

Razón social y domicilio.

Denominación del producto.

Ingredientes.

Unidades en cada caja.

Peso neto.

Fecha de consumo preferente: “Consumir preferentemente antes del ...” (día, mes y año)

Lote (6 dígitos): DDMMAA.

Código de barras.

Nº de identificación de la industria en el Registro Sanitario.

Tª de conservación.

Declaración de OGM

Este producto **no contiene ni está compuesto por OGM.**

Declaración de alérgenos

A continuación se enumeran una serie de alimentos, constituyentes de los mismos y otras sustancias coadyuvantes, que se han considerado alérgenos y cuyo etiquetado es obligatorio según la legislación europea, Reglamento 1169/2011 y posteriores modificaciones.

SUSTANCIA	INGREDIENTE	
Cereales que contienen gluten (avena, cebada, centeno, trigo y sus derivados)	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	
Huevos y productos a base de huevo	SI	Huevo liquido pasterizado
Pescado y productos a base de pescado	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	
Soja y productos a base de soja (salvo aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados)	NO	
Leche, lactosa y sus derivados	NO	
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pistachos, castañas, macadamias y productos derivados)	NO	
Apio y derivados	NO	
Mostaza y productos derivados	NO	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/litro expresado como SO ₂	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	

13. FORMA DE PREPARACIÓN

Retirar el envase.

Los tiempos son para cocinar el producto totalmente congelado.

Si una vez cocinado se detecta que el producto esta frio o con agua en el centro, calentarlo 1 o 2 minutos más.

SARTEN: Untar la sartén con aceite oliva y cocinar la tortilla a fuego lento 3 minutos por cada lado.

HORNO: Precalentar el horno a 200°C, 10 minutos. Untar la bandeja con aceite de oliva, colocarla a media altura y cocinar la tortilla 3-4 minutos.

MICROONDAS (700W): Tapar y cocinar la tortilla 1-2 minutos a máxima potencia. El tiempo depende de la potencia del microondas. A mayor potencia (W) menor tiempo.

Una vez cocinado, consumir inmediatamente, y sino mantenerlo en refrigeración (0-4°C) como máximo 24 horas. Después desecharlo

14. USO PREVISTO

Se recomienda seguir fielmente la forma de preparación (COCINADO) descrita en esta instrucción y en el etiquetado del producto, para asegurar la calidad del mismo.

Este producto es idóneo para preparar pinchos, bocadillos, platos combinados,..., y su utilización está enfocada a varios sectores:

- Canales de Restauración (restaurantes, bares, hoteles,...)
- Colectividades (Comedores, hospitales,...)
- Grandes superficies, supermercados,...

Es un producto apto para ser consumido por todo el mundo, a no ser que sean personas alérgicas a alguno de sus ingredientes, los cuales están definidos en el punto nº 2 de esta especificación y en el etiquetado del propio producto.