

FICHA TÉCNICA

(Tortilla de Patata con Cebolla)

DENOMINACIÓN COMERCIAL

TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA 800 g



DENOMINACIÓN LEGAL

TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA

CATEGORÍA COMERCIAL

PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto tradicional de la cocina española constituido por patata, huevo, cebolla, aceite y sal, elaborado sin aditivos ni conservantes, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

Peso medio aprox. unidad: 800 g

Medidas: 22 cm. Ø x 25 mm. altura

PRESENTACIÓN

FORMATO

Presentación / Formato:	Peso Neto	Peso Neto Caja
Código producto: 202003	800 g /bolsa	8 Kg (10 bolsas x 800 g)

PALETIZACIÓN: 80/120

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
Código producto: 202003	13	7	91	728 Kg	2,05 m

MARCA COMERCIAL

EUROFRITS

CENTRO DE FABRICACIÓN Y ENVASADO

Producto sólo comercializado.

FT-PT-202003	Rev.19:12/03/2019	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 5
--------------	-------------------	----------------------	--------------

EUROFRITS S.A. <http://www.eurofrits.com>

FÁBRICA: C/ López Bravo 45- 09001 BURGOS (SPAIN) -TEL.: .947-298413 FAX:298152 e-mail: eurofrits@eurofrits.es

DIRECCIÓN COMERCIAL: Enrique Granados 6-Edif.B- 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)- Tel.: 91.799.0850- Fax: 91.715.4294

* La información suministrada en la presente ficha técnica puede sufrir modificaciones. La actualización de fichas técnicas se puede solicitar a través de eurofrits@eurofrits.es



FICHA TÉCNICA (Tortilla de Patata con Cebolla)

IDENTIFICACIÓN EMPRESA

Eurofrits S. A.
C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar
09001 Burgos. España
RGSEAA: 26.00030/BU

LISTA DE INGREDIENTES (en orden decreciente)

Patata frita (50%) (patata y aceite de girasol), **huevo** líquido pasteurizado, cebolla frita (10%) (cebolla, aceite de oliva virgen y sal), aceite de girasol, sal, **huevo** en polvo, estabilizantes (E407, E410, E415), almidones modificados, maltodextrina, aceite de oliva y acidulante E330.

OMG

Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003.

ALÉRGENOS

Este producto contiene los siguientes ingredientes alérgenos de acuerdo con el R.D. 2220/2004 y Directiva 2006/142/CE:

Alérgenos	Presente	Trazas
Cereales que contengan gluten	--	--
Crustáceos y productos a base de crustáceos	--	--
Huevos y productos a base de huevo	X	--
Pescado y productos a base de pescado	--	--
Cacahuets y productos de cacahuets	--	--
Soja y productos a base de soja	--	--
Leche y sus derivados	--	--
Frutos de cáscara y productos derivados	--	--
Apio y productos derivados	--	--
Mostaza y productos derivados	--	--
Granos de sésamo y productos a base granos de sésamo	--	--
Dióxido de azufre y sulfitos >10 ppm	--	--
Altramuces y productos a base de altramuces	--	--
Moluscos y productos a base de moluscos	--	--
Otros alérgenos	--	--

GRUPO CONSUMIDOR DESTINATARIO

Toda la población en general, incluidos niños y ancianos.
Población de riesgo: Aquella que presente alergias alimenticias a algunos ingredientes, independientemente de la edad del consumidor, y que se declaran como alérgicas en la lista de ingredientes detallada en el etiquetado y ficha técnica.

FT-PT-202003

Rev.19:12/03/2019

Apdo.: C. de Calidad

Página 2 / 5

EUROFRITS S.A. <http://www.eurofrits.com>

FÁBRICA: C/ López Bravo 45- 09001 BURGOS (SPAIN) -TEL.: .947-298413 FAX:298152 e-mail: eurofrits@eurofrits.es

DIRECCIÓN COMERCIAL: Enrique Granados 6-Edif.B- 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)- Tel.: 91.799.0850- Fax: 91.715.4294

* La información suministrada en la presente ficha técnica puede sufrir modificaciones. La actualización de fichas técnicas se puede solicitar a través de eurofrits@eurofrits.es



FICHA TÉCNICA

(Tortilla de Patata con Cebolla)

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

Características Físico-Químicas: Valor nutritivo (por 100 g.)

Valor Energético	Grasas	Grasa Saturada	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra alimentaria	Proteínas	Sal
566 kJ – 136 kcal	8,6 g	1,3 g	10 g	1,0 g	2,9 g	3,2 g	1,1 g

Características Organolépticas

Color:	Amarillo con zonas ligeramente tostadas.
Olor:	Característico de la tortilla de patata con cebolla.
Sabor:	Característico de la tortilla de patata con cebolla.
Textura:	Una vez calentada, textura blanda a patata frita.

Características Microbiológicas

Salmonella spp	Ausencia / 25 g
----------------	-----------------

Siempre ha de consumirse cocinada

SARTÉN	HORNO	MICROONDAS
<p>. Sin descongelar el producto, sacar la tortilla del envoltorio, untar con aceite y colocar en el interior de la sartén tapándola. Calentar a fuego lento durante 10 – 12 minutos por cada lado.</p> <p>. Sacar la tortilla de la sartén y dejar reposar durante unos minutos antes de servir.</p>	<p>. Precalentar el horno durante 10 minutos a 200°C.</p> <p>. Sin descongelar el producto, sacar la tortilla del envoltorio, untar con aceite y colocar en la rejilla. Mantener a temperatura de 180 – 200°C durante 15 – 20 minutos.</p> <p>. Extraer la tortilla del horno y dejar reposar durante unos minutos antes de servir.</p>	<p>. No es necesario descongelar el producto.</p> <p>. Sacar la tortilla del envoltorio, untar con aceite y cubrirla con la tapa del microondas. Calentar a máxima potencia entre 13 – 18 minutos.</p> <p>. Extraer la tortilla del microondas y dejar reposar durante unos minutos antes de servir.</p>

Condiciones de Conservación:

Congelador			Congelador de Frigorífico	Frigorífico
*** (-18°C)	** (-12°C)	* (-6°)		
Varios Meses	1 Mes	1 Semana	3 Días	1 Día

No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado

FT-PT-202003	Rev.19:12/03/2019	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 5
--------------	-------------------	----------------------	--------------

EUROFRITS S.A. <http://www.eurofrits.com>

FÁBRICA: C/ López Bravo 45- 09001 BURGOS (SPAIN) -TEL.: .947-298413 FAX:298152 e-mail: eurofrits@eurofrits.es

DIRECCIÓN COMERCIAL: Enrique Granados 6-Edif.B- 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)- Tel.: 91.799.0850- Fax: 91.715.4294

* La información suministrada en la presente ficha técnica puede sufrir modificaciones. La actualización de fichas técnicas se puede solicitar a través de eurofrits@eurofrits.es



FICHA TÉCNICA (Tortilla de Patata con Cebolla)

CODIFICACIÓN	
Códigos EAN	
Código producto: 202003	Bolsa 800 g: 8427318202032
Identificación del Lote o fecha de fabricación	
<ul style="list-style-type: none">• Caja: Año – Día• Bolsa: Año - Día	
Fecha consumo preferente	
Consumir preferentemente antes del fin del: <ul style="list-style-type: none">• Caja: Día -Mes-Año• Bolsa: Día -Mes-Año	
Vida útil	
La vida útil del producto es de 18 meses a –18 °C.	
DESCRIPCIÓN ETAPAS DEL PROCESO	
Enumeración de las etapas	
<ul style="list-style-type: none">- Recepción, control del producto recibido.- Almacenamiento en congelación.- Expedición. Transporte y entrega.	

DESCRIPCIÓN ENVASADO Y EMBALAJE	
ENVASE (bolsa)	
Material:	Poliolefina
Peso (vacío):	5 g
Características físicas:	Medidas: 250 x 220 mm
EMBALAJE (Caja)	
Material:	Cartón BB130 M120 B120
Peso (vacía)	260 g ± 4%
Características físicas:	Medidas: 302 x 237 x 243 mm

FT-PT-202003	Rev.19:12/03/2019	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 5
--------------	-------------------	----------------------	--------------

EUROFRITS S.A. <http://www.eurofrits.com>

FÁBRICA: C/ López Bravo 45- 09001 BURGOS (SPAIN) -TEL.: .947-298413 FAX:298152 e-mail: eurofrits@eurofrits.es

DIRECCIÓN COMERCIAL: Enrique Granados 6-Edif.B- 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)- Tel.: 91.799.0850- Fax: 91.715.4294

* La información suministrada en la presente ficha técnica puede sufrir modificaciones. La actualización de fichas técnicas se puede solicitar a través de eurofrits@eurofrits.es



FICHA TÉCNICA

(Tortilla de Patata con Cebolla)

SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD

Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:	BRC, IFS (Fábrica productora externa)
Trazabilidad:	Sí
Análisis:	Físico-químicos – Sensoriales - Microbiológicos

LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (CE) nº 2073/2005	De la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Real Decreto 1801/2008	De 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
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.
Reglamento (CE) nº 853/2004	Del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Real Decreto 640/2006	De 26 de mayo por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
Real Decreto 3484/2000	De 29 de diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (excepto anexo).
Reglamento CE nº 1881/2006	De 19 diciembre 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
Reglamento 1169/2011	De 25 octubre 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Reglamento 1129/2011	De 11 noviembre 2011 sobre la lista positiva de aditivos alimentarios.

FT-PT-202003	Rev.19:12/03/2019	Apdo.: C. de Calidad	Página 5 / 5
--------------	-------------------	----------------------	--------------

EUROFRITS S.A. <http://www.eurofrits.com>

FÁBRICA: C/ López Bravo 45- 09001 BURGOS (SPAIN) -TEL.: .947-298413 FAX:298152 e-mail: eurofrits@eurofrits.es

DIRECCIÓN COMERCIAL: Enrique Granados 6-Edif.B- 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)- Tel.: 91.799.0850- Fax: 91.715.4294

* La información suministrada en la presente ficha técnica puede sufrir modificaciones. La actualización de fichas técnicas se puede solicitar a través de eurofrits@eurofrits.es