



Elaborado por Ainara Dominguez
Fecha aprobación 17/12/2014 12:57:47



Descripción BASE PARA TORTILLA: PATATA
6X1

Doc. No. 371800

INFORMACIÓN GENERAL:

La patata (*Solanum tuberosum*) se selecciona, lava, pela, corta en pequeñas láminas y pre-frie en aceite de girasol, para facilitar su uso en tortillas y guarniciones. Finalmente el producto se enfría y ultracongela individualmente.

El producto se envasa en bolsas de 1 kg, que se codifican, pasan por un detector de metales y por un controlador de pesos; se introducen en cajas, se paletizan y almacenan a -18°C o temperaturas inferiores.

El producto no ha sido obtenido, directa o indirectamente, con la ayuda de técnicas de modificación genética, tal y como se define en la Directiva 2001/18/CEE y sus actualizaciones. En relación con la trazabilidad se seguirá la Reglamentación CEE 1830/2003, artículo 7.

El producto cumple todos los aspectos de la legislación vigente de la CE y la legislación nacional aplicable.

INGREDIENTES DECLARADOS EN EL ENVASE:

Ingredientes: Patata, aceite de girasol.

Ingredientes: Batata, óleo de girasol.

Nota: La declaración de ingredientes en el envase es siempre correcta. Cuando hay cambios en la receta se cambia el envase y a continuación la ficha técnica.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

La temperatura del producto debe ser -18°C o inferior durante el almacenamiento y transporte.

PESO NETO

Peso nominal: 1 kg

Error tolerable por defecto 1: 15g

Error tolerable por defecto 2: 30g

Valor medio/ lote: ≥ 1 kg

Por debajo de TU1: Según cuadro 2 del artículo 11 del Real Decreto 1801/2008.

Por debajo de TU2: 0%

ENVASE/EMBALAJE

Bolsa de polietileno de baja densidad.

Caja de cartón.

Unidades / caja: 6

Cajas / capa: 9

Capas / paleta: 12

Cajas / paleta: 108

CODIFICACIÓN

El envase se marcará con el lote y fecha de duración mínima como se describe a continuación:

Lote: ADDDFFL hh:mm

A: Indica el último dígito del año de envasado

DDD: Día del año

FF: Indica la fábrica envasadora.

L: Línea de envasado

hh:mm Hora y minuto de envasado



Elaborado por Ainara Dominguez
Fecha aprobación 17/12/2014 12:57:47



Descripción BASE PARA TORTILLA: PATATA
6X1

Doc. No. 371800

Fecha de consumo preferente: Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA

MM: Mes

AAAA: Año

REGISTRO SANITARIO:

VIDA ÚTIL

24 meses, si se respetan las condiciones de conservación indicadas en el envase (en el congelador a -18 °C o temperaturas inferiores).

En caso de rotura de la cadena de frío, o si el producto se descongela, se puede conservar en el frigorífico durante 24 horas.

CALIDAD ORGANOLEPTICA:

Preparación:

En sartén: Calentar el producto a fuego medio-fuerte removiendo frecuentemente. Añadir el huevo y hacer la tortilla de modo tradicional.

Preparação:

Na frigideira: Aquecer o produto a uma temperatura média alta mexendo frequentemente. Adicionar o ovo e fazer a tortilha de forma tradicional.

APARIENCIA

Típica de la patata frita en láminas, de color y tamaño bastante homogéneo

SABOR

Típico de la patata frita pochada, sin olores ni sabores extraños.

TEXTURA

Tierna. Una vez reconstituida queda con la típica textura "pochada", sin llegar a deshacerse.

CALIDAD FÍSICO- QUÍMICA:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*:

Información Nutricional / Informação Nutricional	Por 100g
Valor energético/Energia	671 kJ/160 kcal
Grasas/ Lípidos totais	7 g
De las cuales saturadas/ dos quais ácidos gordos saturados	0,8 g
Hidratos de carbono	20 g
de los cuales azúcares/ dos quais açúcares	0,7 g
Proteínas	2,6 g
Sal	0,01 g

(* Reglamento (UE) 1169/2011 Anexo XIV



Elaborado por Ainara Dominguez
Fecha aprobación 17/12/2014 12:57:47



Descripción BASE PARA TORTILLA: PATATA
6X1

Doc. No. 371800

CONTAMINANTES

El producto cumple con la última legislación de la UE referente a contaminantes, Reglamento 1881/2006 y sus actualizaciones.

Así como la de residuos máximos de pesticidas, Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones.

CALIDAD MICROBIOLÓGICA

<u>Analisis</u>	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>
Aerobios Mesófilos Totales	5	2	10 ⁵	10 ⁶
Coliformes	5	2	10 ³	10 ⁴
E. coli	5	2	10	10 ²
S. aureus	5	2	10	10 ²
Salmonella	5	0	Aus/25g	
L. monocytogenes	5	2	10	10 ²

n = nº total de muestras
m = Límite deseado/g
M = Conteo que no puede superarse en ningún caso.
c = nº total de muestras que pueden superar "m" pero no "M".



Elaborado por Ainara Dominguez

Fecha aprobación 17/12/2014 12:57:47

Descripción BASE PARA TORTILLA: PATATA
6X1

Doc. No. 371800

INFORMACIÓN SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS:

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias	Utilizado como ingrediente	Posibles trazas (2)
	SI / NO	SI / NO
Cereales con gluten y derivados	NO	NO
Altramuz y derivados	NO	NO
Crustáceos y derivados	NO	NO
Moluscos y derivados	NO	NO
Huevos y derivados	NO	NO
Pescado y productos derivados	NO	NO
Cacahuets y derivados	NO	NO
Soja y derivados	NO	NO
Leche y derivados (incluido lactosa)	NO	NO
Frutos de cáscara y derivados	NO	NO
Apio y derivados	NO	NO
Mostaza y derivados	NO	NO
Semillas de sésamo y derivados	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg ó I SO2)	NO	NO

(1) Para rellenar este cuestionario se ha tenido en cuenta el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011.

(2) "Sí"; indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones o materias primas.