

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 74590

Denominación comercial: TORTILLA CAMPERA

Denominación legal: Plato preparado ultracongelado

Código EAN caja: 8424465745900

Código EAN pack:

Código EAN unitario:

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 730 días

Vida útil secundaria: 2 días en refrigeración

**La vida útil del producto puede variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.*

> INDICACIONES DE CONSERVACIÓN Y DE PREPARACIÓN

Conservación: Mantener a una temperatura de -18,0 °C. No volver a congelar una vez descongelado.

Preparación: Descongelar: 24 horas en refrigeración

Fermentar: -

Cocer a: 180 °C

Consejos de preparación recomendados: Una vez descongelado, no volver a congelar. CONGELADA: Horno 45 min/180°C o Microondas 17 min./800W o Sartén 34 minutos fuego lento. DESCONGELADA: Horno 20 minutos/180°C o Microondas 8 minutos/ 800W o Sartén 15 minutos fuego lento.

**Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Patata frita (61%) (patata, aceite de girasol), HUEVO líquido pasteurizado (26%) (HUEVO, sal), cebolla (6%) (cebolla, aceite de oliva, sal), aceite de girasol, cebolla, extracto de levadura, azúcar, ajo.

Puede contener trazas de: -

> SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten	-	-
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)		
Trigo	-	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
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 a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	-	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	-
Frutos de cáscara y productos derivados	-	-
Almendras	-	-
Avellanas	-	-
Nueces	-	-

Presencia como ingrediente
Presencia como traza

Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO ₂	-	-
Altramucos y productos a base de altramucos	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

> VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	836 kJ	-
	201 kcal	-
Grasas	14 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	2,4 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	4,9 g	-
- ácidos grasos poliinsaturados	6,2 g	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	15 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	1,4 g	-
Fibra Alimentaria	-	-
Proteínas	5,0 g	-
Sal	0,90 g	0,00 g
Sodio	340 mg	-
Colesterol	92 mg	-

*Los valores nutricionales del producto listo para el consumo se han informado según las instrucciones de preparación sugeridas en el apartado de consejos de preparación.

> PESOS MEDIDAS Y DESVÍOS

Producto envasado	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	1175	1200	1225
- Masa (g)		1200	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	220	230	240
Ancho (mm)	-	-	-
Alto (mm)	32	35	38

Peso aproximado producto cocido 1200 g

Peso pack -

*El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

> CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

Color: Amarillo con zonas doradas tostadas.

Olor: A una mezcla de patata, huevo y tortilla.

Sabor: Característico del producto.

Aspecto: Tortilla de patatas redonda y dorada.

*Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	c	m (ufc/g)	M
Aerobios mesófilos totales	1	-	10e4 ufc/g	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	1	-	10 ufc/g	-
Escherichia coli	1	-	10	-
Estafilococos coagulasa +	1	-	10 ufc/g	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	1	-	10e3 ufc/g	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	5	-	*	-

*No detectado

n → número de unidades de la muestra.

c → número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.

m → valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M → valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	227,00	-	2,00	5,00
Medidas internas (mm)	290x256x198	-	-	-
Medidas externas (mm)	300x260x210	-	320x50x0	258x235x0
Material	KB CS	-	PP	-
Grosor (mm)	-	-	0,05	0,03
Color (mm)	Marrón	-	Transparente	Transparente
Reciclable*	+	-	+	+

OTROS EMBALAJES

	-	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	-	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	-	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
5	6	6,3

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
12	9	108	705	2,04	Paleta Europeu 80x120 1 ^a QUALI.

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

> CERTIFICACIONES:

> CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) 852/2004, y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (UE) 915/2023, y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 1169/2011, y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) 1333/2008, y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- OGM y Radiaciones ionizantes: Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y por tanto no requieren un etiquetado especial. Legislación aplicable:
 - Reglamento (CE) 1829/2003, y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
 - Reglamento (CE) 1830/2003, y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.