DENOMINACIÓN PRODUCTO	**Tortilla de patata con cebolla 750g Ultracongelada**
CATEGORÍA COMERCIAL	**No aplica**
MARCA	**GELAND**
PRESENTACIÓN:	**Rectangular envasado en film retráctil**
PROVEEDOR	**GRUPO EMPRESARIAL PALACIOS ALIMENTACIÓN, S.A.U.**

RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN	Mª Cristina Diez Fernández
FECHA DE APROBACIÓN	08/05/2014
FECHA DE REVISIÓN	06/03/2024

ÍNDICE:

- **FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES**
- **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO**
- **FICHA DE ENVASADO Y ETIQUETADO**
- **LEGISLACIÓN BASICA APLICABLE**

FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

DENOMINACIÓN PRODUCTO	PESO NETO[1]
Tortilla de patata con cebolla ultracongelada	***750g***

[1] Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.

INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS

INGREDIENTES:

Patata frita (51%)(patata y aceite de girasol), **huevo** líquido pasteurizado, cebolla frita (8,2%)(cebolla, aceite de oliva virgen, sal), aceite de girasol, sal, **huevo** en polvo, estabilizantes (E-407, E-415 y E-508), almidones modificados, maltodextrina , aceite de oliva y acidulante (E-330)

CONTENIDO EN ALÉRGENOS:

Contiene huevo. Contenido en gluten < 20 ppm

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

No aplican criterios legales al considerarse un producto NO listo para consumo (según definición recogida en artículo 2 del Reglamento 2073/2005 de criterios microbiológicos)**. Los productos se elaboran siguiendo unas Buenas Prácticas de Fabricación que garanticen su Seguridad Alimentaria.**

Se toma como referencia los criterios microbiológicos recogidos en el Real Decreto 3484/2000 de Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas del grupo B, actualmente derogado.

NOTA: por las características de estos productos podrían darse desviaciones en los valores internos fijados para parámetros indicadores. En caso de superación de estos valores se tratan como NCs/incidencias internas al no suponer riesgo de Seguridad Alimentaria.

Microorganismo	Número de colonias admitidas	Método analítico
Listeria monocytogenes	n=5, c=0, m=10, M=10^2 (al final de la vida útil)	.- NMP
Aerobios mesófilos	n=5, c=2, m=10^4, M=10^5	.- Siembra en placa (PCA agar/30ºC)
Enterobacterias lactosa positiva	n=5, c=2, m=10, M=10^2	.- Siembra en placa (VRBG agar/37ºC)
Escherichia coli	Ausencia/g	.- Verde brillante /cromogénico .- Método automatizado TEMPO (acreditado)
Salmonella spp	n=5, c=0, No detectado/25g	.- Pre y enriquecimiento selectivo y confirmación .- Inmunofluorescencia automatizada (acreditado)
Staphylococcus aureus	n=5, c=1, m=10, M=10^2	.- Enriquecimiento Giolitti y confirmación Baird Parker

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetros de producto

No aplican especificaciones físico-químicas propias del producto

Aditivos ***(Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios)***

No aplican límites legales

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (valores medios por 100 g de producto) *(Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)*

VALOR ENERGETICO	715/172 kJ/kcal
GRASAS	11g
de las cuales, ácidos grasos saturados	1,5g

HIDRATOS DE CARBONO	13g
de los cuales, azúcares	0,6g
FIBRA ALIMENTARIA	1,9g
PROTEÍNAS	4,2g
SAL	1,07g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: Característico de la tortilla de patata con cebolla

Color: Amarillo con zonas ligeramente tostadas

Olor: Característico de la tortilla de patata con cebolla

Textura "tortilla de patata": Una vez calentada, textura blanda a patata frita.

FICHA DE ENVASADO, LOGÍSTICA Y ETIQUETADO

PRESENTACIÓN

PRESENTACIÓN: Las tortillas se presentan al consumidor en formato rectangular envasado en film retráctil, embaladas en cajas de cartón. Llevan una etiqueta por unidad en la que se detalla el modo de preparación. La fecha de consumo preferente y el lote vienen impresos en el plástico de la tortilla

CONDICIONES DE CONSUMO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Modo de preparación / Consumo	Siempre ha de consumirse cocinada Sacar la tortilla congelada del envoltorio y untar con aceite antes de calentarla: • En microondas: cubrir la tortilla con la tapa del microondas y calentar a potencia máxima entre 10-12 minutos. • En horno: colocar sobre rejilla y mantener a temperatura de 180 a 200 ºC, entre 12 - 15 minutos. • Sartén: Colocar la tortilla en la sartén, cubrirla y mantener entre 5 y 7 minutos por cada lado a fuego lento.
Caducidad / caducidad secundaria	Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación, indicado con día, mes y año Una vez descongelada, no volver a congelar. Una vez abierto el envase, mantener en refrigeración y consumir antes de 24 horas.
Conservación	Conservar en congelación, ≤ -18ºC
Transporte	Transporte a Tª ≤ -15ºC

ETIQUETADO ***(Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)***

Método de conservación. Peso neto.

Ingredientes. Fecha de consumo preferente.

APTO PARA CELÍACOS (< 20 ppm)

Registro sanitario

Lote

LEGISLACIÓN BASICA APLICABLE

Cumplimiento de cualquier legislación aplicable al producto, así como las actualizaciones correspondientes.
Entre ellas:

- Reglamento 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la autoridad europea de seguridad alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria
- Paquete de higiene: Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y Reglamento 2017/625 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.

- Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006
- Reglamento (CE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal
- Reglamento (UE) nº 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal
- Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios
- Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre, por el que se regulan los coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos
- Reglamento 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos
- Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Real Decreto 3/2023 por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.
- Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor
- Reglamento de Ejecución (UE) nº 828/2014 de la Comisión, de 30 de julio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos
- ELS-RG-001 Reglamento general Sistema de Licencia Europeo (ELS) Rev 03/22
- ELS-RT-001 Reglamento técnico Sistema de Licencia Europeo (ELS) Rev 03/22
- Estándar de AOECS para Alimentos Sin Gluten Versión: 3.0, 2022