

<b>TORTILLAS PALACIOS, S.L.</b>  <i>El secreto de una familia.</i>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	FP TP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 1 de 4

<b>DENOMINACIÓN PRODUCTO</b>	<b>TORTILLA CON CHORIZO ULTRACONGELADA 1500 G</b>
<b>CATEGORÍA COMERCIAL</b>	<b>NO APLICA</b>
<b>MARCA</b>	<b>PALACIOS</b>
<b>PRESENTACIÓN:</b>	<b>FORMATO REDONDO EN FILM RETRÁCTIL</b>
<b>PROVEEDOR</b>	<b>GRUPO EMPRESARIAL PALACIOS ALIMENTACIÓN, S.A.U.</b>

<b>RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN</b>	M <sup>a</sup> Cristina Diez Fernández
<b>FECHA DE APROBACIÓN</b>	22/05/2013
<b>FECHA DE REVISIÓN</b>	06/03/2024

## ÍNDICE:

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

<b>TORTILLAS PALACIOS, S.L.</b>  <i>El secreto de una familia.</i>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	FP TP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 2 de 4

## FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

<b>DENOMINACIÓN PRODUCTO</b>	<b>PESO NETO<sup>1</sup></b>
<b>TORTILLA CON CHORIZO</b>	<b>1500G</b>

<sup>1</sup> Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.

### INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS

**INGREDIENTES:**

Patata (39%), **huevo** líquido pasteurizado, aceite de girasol, chorizo (12%)(carne de cerdo, pimentón, sal y ajo), cebolla frita (2%)(cebolla, aceite de oliva virgen, sal), sal, **huevo** en polvo, estabilizantes (E-415), almidones modificados, 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
<i>Listeria monocytogenes</i>	n=5, c=0, m=10, M=10 <sup>2</sup> (al final de la vida útil)	.- NMP
Aerobios mesófilos	n=5, c=2, m=10 <sup>4</sup> , M=10 <sup>5</sup>	.- Siembra en placa (PCA agar/30°C)
Enterobacterias lactosa positiva	n=5, c=2, m=10, M=10 <sup>2</sup>	.- Siembra en placa (VRBG agar/37°C)
<i>Escherichia coli</i>	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)
<i>Staphylococcus aureus</i>	n=5, c=1, m=10, M=10 <sup>2</sup>	.- 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)

<b>VALOR ENERGETICO</b>	850/204 kJ/kcal
<b>GRASAS</b>	14 g
de las cuales, ácidos grasos saturados	2,7 g
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	13 g

<b>TORTILLAS PALACIOS, S.L.</b>  <i>El secreto de una familia.</i>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	FP TP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 3 de 4

<b>de los cuales, azúcares</b>	0,8 g
<b>FIBRA ALIMENTARIA</b>	2,2 g
<b>PROTEÍNAS</b>	5,5 g
<b>SAL</b>	1,26 g

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Olor** : característico de la tortilla de patata con chorizo y cebolla

**Color**: rojizo con zonas ligeramente tostadas.

**Sabor**: tradicional de la tortilla de patata con chorizo y cebolla

**Textura**: jugosa.

### FICHA DE ENVASADO, LOGÍSTICA Y ETIQUETADO

#### PRESENTACIÓN

**PRESENTACIÓN**: Formato redondo envasado en film retráctil. Unidades variables embaladas en caja de cartón. Llevan una etiqueta por unidad en la que se detallan, el modo de preparación y conservación. Además, lote y fecha de consumo preferente.

#### CONDICIONES DE CONSUMO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

<b>Modo de preparación / Consumo</b>	<p>Siempre ha de consumirse cocinada  Sacar la tortilla congelada del envoltorio, colocarla en recipiente, previamente untado en aceite y cocinarla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Microondas: Sacar la tortilla del envoltorio, untar con aceite y cubrirla con la tapa de microondas. Mantener a máxima potencia entre 15-20 minutos.</li> <li>• Horno: Sacar la tortilla del envoltorio, untar con aceite y colocar en la rejilla. Mantener a temperatura de 180-200°C durante 15-20 minutos.</li> </ul>
<b>Caducidad / caducidad secundaria</b>	<p>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.</p>
<b>Conservación</b>	Conservar en congelación, $\leq -18^{\circ}\text{C}$
<b>Transporte</b>	Transporte a $T^{\text{a}} \leq -15^{\circ}\text{C}$

#### 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 BÁSICA 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 853/2004 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

<b>TORTILLAS PALACIOS, S.L.</b>  <i>El secreto de una familia.</i>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	FP TP 19.10 Edición: 4 28/01/2013 Página 4 de 4
---	----------------------	--

por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006

- Reglamento (CE) n.º 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal
- Reglamento (UE) n.º 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) n.º 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