

<b>DENOMINACIÓN PRODUCTO</b>	<b>TORTILLA CON CHORIZO ULTRACONGELADA 1500G</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>	Mª Cristina Diez Fernández
<b>FECHA DE APROBACIÓN</b>	22/05/2013
<b>FECHA DE REVISIÓN</b>	06/06/2017

**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<sup>1</sup>****TORTILLA CON CHORIZO****1500G**<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 y zumo de limón), sal, **huevo** en polvo, estabilizantes (E-410 y E-415), almidones modificados, aroma de cebolla, aceite de oliva y acidulante (E-330).

**CONTENIDO EN ALÉRGENOS:**

Contiene huevo. Contenido en gluten &lt; 10 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**

Microorganismo	Número de colonias admitidas	Método analítico
<i>Listeria monocytogenes</i>	n=5, c=0, Ausencia/25g	.- 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, Ausencia/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>	764/184 kJ/kcal
<b>GRASAS</b>	12 g
de las cuales, saturadas	2,3g
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	13g
de los cuales, azúcares	0,5g
<b>FIBRA ALIMENTARIA</b>	2,0g

<b>PROTEÍNAS</b>	4,9g
<b>SAL</b>	1,19g

**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>	Siempre ha de consumirse cocinada <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>	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.
<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 (< 10 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 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 854/2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano
- Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
- Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios
- 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 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Real Decreto 140/2003 por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano