



<b>ADENOMINACIÓN</b>	PREPARADO DE TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA ULTRACONGELADO	
<b>LOTE</b>	FECHA DE FABRICACIÓN: L hh:mm:ss DD/MM/AAAA hh: horas mm: minutos ss: segundos DD: día del mes MM: mes AAAA:año	
<b>CADUCIDAD/ CADUCIDAD SECUNDARIA</b>	24 MESES en congelación. Una vez descongelado, consumir antes de 5 días y no volver a congelar	
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Producto ultracongelado. Conservar a <-18°C. Descongelar en refrigeración entre 0 y 4°C. No almacenar con productos que impriman olores o sabores extraños.	
<b>LISTADO DE INGREDIENTES</b>	<b>Huevo</b> campero pasteurizado (44%), patata (40%), aceite de girasol, cebolla (3%), aceite de oliva virgen extra (3%), gelatina bovina y sal.	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Color:</b> amarillo, característico al huevo de la tortilla de patata.</li> <li>• <b>Olor:</b> característico a una tortilla de patata con cebolla. Sin olores extraños.</li> <li>• <b>Sabor:</b> característico a una tortilla de patata con cebolla. Sin exceso de sal. Sin sabores extraños.</li> <li>• <b>Textura:</b> característico a una tortilla de patata, con trozos de patata identificables sin tener textura de patata cruda.</li> </ul>	
<b>MODO DE EMPLEO/ USO ESPERADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descongela la tortilla en refrigeración.</li> <li>• Pon la sartén unos minutos a fuego medio-alto. Cuando esté caliente, añade unas gotas de aceite.</li> <li>• Desmólda la tortilla sobre la sartén.</li> <li>• <b>Ajusta el tiempo</b> (2:30 -3:00 min para los formatos de 180 g y 700 g / 4:00 – 4:30 min para el formato 1 Kg y 1,3 Kgs y la potencia (media-alta) según la marca y el modelo de tu placa o fuego. Recomendamos utilizar reloj.</li> <li>• <b>DALE LA VUELTA A LA TORTILLA</b> con una tapa o plato hidratado con aceite. Coloca la tortilla en la sartén 2:30 -3:00 min para los formatos de 180 g y 700 g / 4:00 – 4:30 min para el formato 1 Kg y 1,3 Kgs.</li> <li>• Emplata la tortilla. Deja que repose 5-6 minutos. Está lista para degustar.</li> </ul> <p><b>TORTILLA CONGELADA (solo recomendado para formatos de tortilla de 180 g. y 700 g.)</b> Dale la vuelta 2 veces, 2:30-3:00 minutos por cada lado, con la sartén tapada.</p>	
<b>POBLACIÓN DESTINO</b>	El producto es adecuado para niños (en caso de niños con edad 0-3 años seguir indicaciones pediátricas en cada caso), embarazadas, personas mayores, excepto para para personas con alergia y/o intolerancia al <b>huevo o derivados</b>	
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g</b>	Valor energético	770 kJ/184 Kcal
	Grasa total	12 g
	- de las cuales saturadas	2,7 g
	Hidratos de carbono	10 g
	- de los cuales azúcares	< 0,5 g
	Proteínas	9,2 g
	Sal	1,0 g
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<p>No aplican criterios legales al considerarse un producto NO listo para consumo. Se toma como referencia los criterios microbiológicos recogidos en el Real Decreto 3484/2000, actualmente derogado. Teniendo en cuenta los valores de tiempo-temperatura alcanzados en el centro de los productos en base al uso esperado, se consideran <b>alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer</b> el desarrollo L. monocytogenes (conservación en congelación y vida útil secundaria &lt;5 días).</p> <p>Rec. <i>E. coli</i> &lt;100 UFC /g  Rec. <i>Estafilococos coagulasa +</i> &lt;100 UFC /g  Rec. <i>Listeria monocytogenes</i> &lt;100 UFC /g  Inv. <i>Salmonella spp.</i> No detectado/25g</p>	



<b>PARÁMETROS QUÍMICOS</b>	<p>El producto cumple con lo establecido en el Reglamento (CE) nº 2023/915 e 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006 y sus posteriores modificaciones</p> <table><thead><tr><th>CONTAMINANTE</th><th>CONTENIDO MÁXIMO</th></tr></thead><tbody><tr><td>Melamina</td><td>2,5 mg/kg</td></tr></tbody></table>	CONTAMINANTE	CONTENIDO MÁXIMO	Melamina	2,5 mg/kg
CONTAMINANTE	CONTENIDO MÁXIMO				
Melamina	2,5 mg/kg				
<b>RADIACIONES IONIZANTES (RI)</b>	<p>Declaramos que este producto no contiene ningún ingrediente que haya sido ionizado y que este producto no ha recibido radiaciones ionizantes.</p>				
<b>PARÁMETROS FÍSICOS</b>	<p>Libre de cuerpos extraños ajenos al producto.</p>				
<b>DECLARACIÓN OMG</b> (Reglamento 1829/2003 y 1830/2003):	<p>Ni este producto ni sus ingredientes contiene OMG's</p>				
<b>ADITIVOS</b>	<p>No aplican límites legales según Reglamento (CE) nº 1333/2008</p>				
<b>CERTIFICADOS</b>	<p>APPCC, FDA, SAE NIVEL 2</p>				
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>Transportar en condiciones de higiene y estiba adecuadas, ausencia de plagas y separación por tipos de productos alimenticios. Tª transporte ≤-18 °C±3°C</p>				
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>	<p>Cumplimiento de cualquier legislación aplicable al producto, así como las actualizaciones correspondientes. Entre ellas*: Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Reglamento (CE) nº 2023/915 e 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006 y sus posteriores modificaciones Reglamento (CE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 octubre de 2011 sobre la información facilitada al consumidor. Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo. Real Decreto 03/2023 de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro. *Para más detalle consultar listado de legislación del SGCSA *Para más detalle consultar listado de legislación del SGCSA</p>				



ALÉRGENOS Y TRAZAS

ALERGENOS	CONTIENE	PUEDA CONTENER TRAZAS
Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevos	SI	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuete y productos a base de cacahuetes	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO
Leche y sus derivados	NO	NO
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces Macadamia o nueces de Australia y productos derivados	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l en términos de SO2 total.	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos derivados	NO	NO



**FORMATOS DE VENTA RETAIL**

**ENVASE**

Referencia		Material	Dimensiones (mm)	Unidades	Peso neto (Kg)
<b>180g</b> <b>Spanish Burger</b> 412C0016ES <u>COMERCIO</u>	<b>EAN 13</b>				
	8437023954065	  <b>Envase primario:</b> Bandeja Lámina APET/BPET/PE y PETP/PE  <b>Envase secundario:</b> Fajín Cartón	255 x 28 x 128,5	2 unidades / pack	0,360
<b>700g</b> 351C0008ES <u>COMERCIO</u>					
	8437023954089	 	255 x 28 x 255	1	0,700

**FORMATOS DE VENTA RETAIL**

**EMBALAJE**

CAJA						PALLET Europeo 1200 x 800 x 145 (mm)		
Referencia	EAN 14	Dimensiones (mm)	Unidades /caja	Peso neto (Kg)	Peso bruto (Kg)	Cajas/palet	Peso neto (Kg)	Peso bruto (Kg)
<b>180g</b> <b>Spanish Burger</b> 412C0016ES <u>COMERCIO</u>	18437023954062	270 x 250 x 260	16	5,76	6,8	72	440	514,6
<b>700g</b> 351C0008ES <u>COMERCIO</u>	18437023954086	270 x 250 x 260	8	5,6	6,8	72	428,2	514,6



**FORMATOS DE VENTA HOSTELERÍA**

**ENVASE**

Referencia		Material	Dimensiones (mm)	Unidades	Peso neto (Kg)			
<b>180g</b> Spanish Burger 370BH018ES <u>HOSTELERÍA</u>	EAN 13	Lámina APET/BPET/PE y PETP/PE	255 x 28 x 128,5	2 unidades / pack	0,360			
	8437017564140							
<b>700g</b> 310BH005ES <u>HOSTELERÍA</u>	8437017564126					255 x 28 x 255	1	0,700
<b>1000g</b> 311BH004ES <u>HOSTELERÍA</u>	8437017564416					255 x 30 x 255	1	1
<b>1300g</b> 314H0008ES <u>HOSTELERÍA</u>	8437017564454	255 x 40 x 255	1	1,3				

**FORMATOS DE VENTA HOSTELERÍA**

**EMBALAJE**

CAJA						PALLET Europeo 1200 x 800 x 145 (mm)		
Referencia	EAN 14	Dimensiones (mm)	Unidades /caja	Peso neto (Kg)	Peso bruto (Kg)	Cajas/palet	Peso neto (Kg)	Peso bruto (Kg)
<b>180g</b> Spanish Burger 370BH018ES <u>HOSTELERÍA</u>	18437017564147	278 x 257 x 135	18	3,24	3,8	132	452,7	526,6
<b>700g</b> 310BH005ES <u>HOSTELERÍA</u>	18437017564123		5	3,5	4	132	462	553
<b>1000g</b> 311BH004ES <u>HOSTELERÍA</u>	18437017564413		4	4	4,43	132	528	609,7
<b>1300g</b> 314H0008ES <u>HOSTELERÍA</u>	18437017564451	291 x 258 x 260	8	10,4	11,22	72	748,8	832,8