

Datos del producto			
Nombre:	Mini tortilla patata con cebolla caramlizada	GTIN bolsa	8437025627004
Codigo:	CMTCC25	GTIN caja	8437025627011
Peso unitario:	25 gr		

Ingredientes
Ingredientes: patata (53%), HUEVO PASTEURIZADO (35%) ,cebolla (10%), aceite de orujo de oliva (1,3%), sal (0,7%).

Características del producto y fotografía			
	100gr	1000gr	
Energía	136 kcal	1360 kcal	
Proteínas	5 gr	50 gr	
Hidratos de carbono	10 gr	100 gr	
De los cuales azucares	1,2 gr	12 gr	
Grasas	8 gr	80 gr	
De las cuales saturadas	1 gr	10 gr	
Fibra alimentaria	1,4 gr	14 gr	
Sodio	261 mg	2610 mg	

Características biológicas			
Parámetro	Metodo		Valor admisible
Recuento en placa de microorganismos aerobios mesófilos *	PE08AL		1,0x10 <sup>6</sup> ufc/g
Recuento en placa de Enterobacterias lactosa positiva *	PE06AL		1,0x10 <sup>4</sup> ufc/g
Detección de Salmonella spp	PE21AL		No detectado /25g
Recuento en placa de Estafilococos coagulasa positivo (a 37 oC)	PE04AL		1,0x10 <sup>2</sup> ufc/g
Detección de Escherichia Coli β-glucuronidasa positiva *	PE15AL		1,0x10 <sup>2</sup> ufc/g
Recuento en placa de Listeria monocytogenes	PE23AL		no detectado /25g
Actividad del agua (AW*)	PE00SC		AW
Ph*	PE25AL		unidades de pH
Color*	PE26AL		Característico
Olor*	PE27AL		Característico
Sabor*	PE28AL		Característico
Textura*	PE29AL		Típica
Aspecto*	PE33AL		Característico

Características organolépticas	
Sabor	Típico a tortilla de patatas con cebolla. Sin exceso de sal. Sin sabores extraños
Textura	Trozos de patata identificables sin tener textura de patata cruda. No pastosa ni grasienta.
Olor	Típico a tortilla de patata con cebolla. Sin olores extraños.
Color	Amarillo-dorado. Zonas ligeramente tostadas, distribuidas de forma homogénea.
Aspecto general	Homogéneo y regular. Sin parecer aceitoso. Sin exceso de líquido.

Declaración de alérgenos			
Sustancia	Ingrediente		Trazas
Cereales que contienen gluten (avena, cebada, centeno, trigo y sus derivados)	No		No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No		No
Huevos y productos a base de huevo	<b>Si</b>		No
Pescado y productos a base de pescado	No		No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No		No
Soja y productos a base de soja (salvo aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados)	No		No
Leche, lactosa y sus derivados	No		<b>Puede contener</b>
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pistachos, castañas, macadamias y productos derivados)	No		No
Apio y derivados	No		No
Mostaza y productos derivados	No		No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No		No
Dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>	No		No
Altramuces y productos a base de altramuces	No		No
Moluscos y productos a base de moluscos	No		No

Vida útil
Vida útil: 24 meses
Temperatura de almacenamiento: -18°C

Conservación		
	*** ó **** T <sup>a</sup> -18°C	Fecha de consumo preferente
	**	1 mes
	*	1 semana
	Congelador del frigorífico	3 días
	No recongelar una vez descongelada	

**Envasado interno**

Envasado en bolsa de uso alimetario en formato de 1kg ( 40 unidades)

**Embalaje**

Unidades por caja 3 bolsa de 1kg (120 unidades)

Peso bruto de la caja 3190 gr

Peso neto de la caja 3000 gr

Medidas de la caja 310x220x160

**Paletizado**

Tipo de Palet:	EPAL/ EUR / Europe	Cajas por piso	10
Dimensiones:	800x1200x150	Nº de pisos	9
Peso palet:	27 kg	Altura máxima	1600cm
Peso bruto carga:	300kg	Peso neto	270 kg

**Etiquetado Bolsa y Caja**

Denominación del producto.  
 Ingredientes.  
 Valor nutrocional  
 Alergenos  
 Peso neto  
 Fecha de producción y caducidad (dia/mes/año).  
 Nº de lote.  
 Temperatura de conservación  
 Instrucciones para su correcta elaboración.  
 Razon social y domicilio de la industria  
 Nº de identificación de la industria en el Registro Sanitario  
 Código de barras

**Etiquetado palet**

Nombre del destinatario  
 Dirección de entrega  
 Nº de palet correspondiente al pedido  
 Nº de cajas por palet  
 Peso  
 Observaciones  
 Indentificativo de producto congelado  
 Datos fiscales del fabricante  
 Correo y teléfono de contacto  
 Fecha de expedición del palet  
 Nº de albaran correspondiente al pedido

**Instrucciones para la elaboración**

Freir en freidora o en sartén a 180°C cubierta de aceite totalmente durante 2 minutos y dejar reposar 4 min hasta que se caliente en su interior. Una vez cocinado, consumir inmediatamente, y sino mantenerlo en refrigeración (0-4°C) como máximo 24 horas. Después desecharlo.

Uso previsto

Se recomienda seguir fielmente la forma de preparación (COCINADO) descrita en esta instrucción y en el etiquetado del producto, para asegurar la calidad del mismo. Este producto es idóneo para cocteles, aperitivos, tapas y su utilización está enfocada a varios sectores:

- Canales de Restauración (restaurantes, bares, hoteles,...)
- Colectividades (Comedores, hospitales,...)

Es un producto apto para ser consumido por todo el mundo, a no ser que sean personas alérgicas a algun ingrediente o alergeno o traza, los cuales están definidos en el apartado de ingredientes, alergenos y trazas

Fotos etiquetado

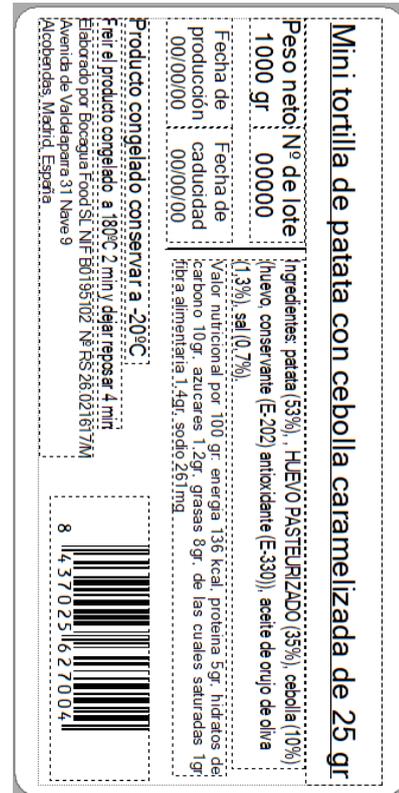


Foto unboxing

