PREPARADO PARA TORTILLA CON PATATA

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El preparado para tortilla con patata es un producto que se elabora a partir de ingredientes congelados por sistema IQF para conseguir una calidad óptima.

2. COMPOSICIÓN

Patata pochada (patata, aceite de girasol)

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Todos los ingredientes estarán:

- sanos, libres de zonas con podredumbre
- libres de materias extrañas
- libres de insectos u otros animales originarios de la materia prima

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto
Color amarillo típico de la Patata, sin tonalidades marrones o negras, resaltando sobre el blanco de la cebolla.
Sabor
Característico de la mezcla, debe ser aromático. Exento de sabores extraños
Textura
Su textura ha de ser tierna pero firme y uniforme en todos los ingredientes.

5. VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)

Los valores nutricionales se han sacado de analítica de producto CNTA, informe nº **7623260**, fecha emisión: **30/11/2022.**

Valor energético	622 (kJ) 148 (Kcal)
Grasas	5,9 g
Ácidos grasos saturados	0,7 g
Hidratos de Carbono	21 g
Azúcares	3,4 g
Fibra alimentaria	2,0 g
Proteínas	2,1 g
Sal	0,01 g

6. GMOS'S

Los ingredientes de la mezcla procederán de semillas no modificadas genéticamente

7. ALERGENOS

El producto no es alergeno, no contiene ingredientes alergenos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alergeno tal y como se establece en el Anexo II del Reglamento Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

8. IONIZACIÓN

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

El producto se mantendrá correctamente envasado a una temperatura igual o inferior a -18º C.

10 CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

Para 1kg de producto:

1)

- **En Microondas:** poner el contenido de la bolsa sin descongelar en un recipiente apto para microondas y calentar a máxima potencia (900W) durante aproximadamente 5-7 minutos. Ajustar el tiempo de cocinado en función de la potencia del microondas.

- **En Sartén:** Calentar una cucharada de aceite en la sartén y echar el contenido de la bolsa sin descongelar. Cocinar a fuego medio removiendo de vez en cuando aproximadamente 6-7 minutos.

2) En un bol batir 10-12 huevos con sal al gusto, añadir la patata previamente cocinada en microondas o sartén y remover hasta que se mezcla bien la patata con el huevo.

3) Calentar una cucharada de aceite en una sartén, añadir la mezcla anterior y cocinar la tortilla por los dos lados al gusto.

El producto de la bolsa que no se vaya a utilizar se volverá a cerrar, para devolverlo lo más rápidamente posible al congelador.

ATENCIÓN: No volver nunca a congelar producto que se haya descongelado.

11 VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

- 24 meses tras la fecha de envasado en bolsa, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a –18ºC.

12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN

Corte patata: 4/18/24 mm

Envases:
-bolsa de 1kg

13.- DEFECTOS

La presencia de los defectos que se relacionan a continuación no debe exceder de los límites indicados para cada uno de ellos. El control de defectos debe realizarse sobre una muestra de 500 g:

	TOLERANCIAS
1.Daño grave	Ausencia
2. Daño mayor	2ud/500gr
3. Daño menor	10ud/500gr
4. Variación de color	8ud / Kg
5. Verdes	2ud/Kg
6. Mal pelada	1ud/500gr
7. Bloques	2% p/p
8. Migaja	5 % en peso
9. Materia extraña	Ausencia
10. Materia extraña vegetal	Ausencia
11.Materia vegetal de la planta	1ud/Kg

DEFINICIÓN DE DEFECTOS

1. Daño grave
- Patata: Unidades de patata que presentan una superficie dañada o manchada de color negro o marrón >10mm.

2. Daño mayor
Unidades que presenten manchas, heridas o roces mayores de 6mm o bien presencia de daños apreciables por ataque de insectos, podredumbre o enfermedad.

3. Daño menor
Unidades que presenten manchas, heridas o roces entre 2 y 6 mm o bien presencia de daños poco importantes por ataque de insectos, podredumbre o enfermedad

4. Variación de color
Unidades de patata o cebolla que presentan un color notablemente diferente al resto de la muestra.

5. Verdes
Dados que presentan más de la mitad de su superficie de color verde.
6. Mal pelada
Dados que presentan restos de piel en una superficie de >3mm de diámetro.
7. Bloques
3 ó más piezas que son muy difíciles de separar entre sí.
8. Migaja
Unidades que pasan a través de un tamiz de 11,2 mm de luz de malla.
9. Materia extraña
Piedras, madera, vegetales tóxicos u ofensivos, animales, partículas metálicas, etc.
10. Materia extraña vegetal
Cualquier materia extraña vegetal no procedente de la planta de la patata o de la cebolla.
11. Materia vegetal de la planta
Partes de la planta de la patata o cebolla distintas de la parte comestible.

14. CALIDAD MICROBIOLÓGICA

	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	≤100 ufc/g	≤1000 ufc/g
Salmonella	5	0	No detectado / 25g	No detectado / 25g
Listeria monocytogenes	5	0	100 ufc/g	100 ufc/g

R.E. 2073/2005

15. RESIDUOS DE PESTICIDAS, METALES PESADOS, NITRATOS Y NITRITOS

El contenido de residuales de pesticidas, metales pesados, nitratos y nitritos cumple la Legislación Europea vigente.
Los análisis son realizados por un laboratorio externo acreditado.

16. ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

En el etiquetado del producto aparece:

- Identificación del proveedor
- La descripción del producto
- El número de lote
- La fecha de caducidad
- Las condiciones de conservación
- Peso neto

En el etiquetado del pallet aparece:

- Localizador de almacenamiento
- Nº de pallet
- Fecha de caducidad
- Descripción del producto
- Lote
- Nº referencia del producto
- Peso neto
- Identificación del proveedor

La trazabilidad del producto responde a cualquiera de los siguientes elementos:

- lote
- nº pallet