



## FICHA TÉCNICA PRODUCTO CONGELADO

EP/CA.152 Rev. 3

### FONDO DE PATATA CON CEBOLLA

Fecha: 15/01/2022

Página 1 de 2

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Patata prefrita en aceite de girasol con cebolla prefrita y posteriormente congelada

#### INGREDIENTES

Patata frita 90% (patata y aceite de girasol) y cebolla frita (10%) (Cebolla, aceite de girasol).

#### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO

El producto se presentará íntegro, sin roturas y sin hielo en cantidad apreciable.

#### CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Aerobios totales (30°C)	< 10 <sup>5</sup> ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g
Coliformes totales	< 10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
Mohos y levaduras	< 10 <sup>3</sup> ufc/g

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios en 100g)

Valor energético	149 kcal / 622 kJ
Grasas	6,3 g
de las cuales saturadas	0,8 g
Hidratos de carbono	21,2 g
de los cuales azúcares	0,3 g
Proteínas	3,2 g
Sal	0,05 g

#### ALÉRGENOS ALIMENTARIOS (Reglamento 1169/2011 y modificaciones sucesivas)

Contiene o puede contener como ingredientes o trazas:

- Gluten: NO
- Crustáceos y derivados: NO
- Huevos y derivados: NO
- Pescado y derivados: NO
- Soja y derivados: NO
- Frutos de cáscara: NO
- Leche y derivados: NO
- Dióxido de azufre y sulfitos: NO  
(SO<sub>2</sub> total >10ppm)
- Moluscos y derivados: NO
- Cacahuete: NO
- Altramuces: NO
- Apio: NO
- Mostaza: NO
- Sésamo: NO

#### INFORMACIÓN SOBRE OGMs

Exento de Organismos Genéticamente Modificados.

#### ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Temperatura ≤ -18º C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

#### CONSERVACIÓN

Frigorífico: 72 horas

Congelador \*: 1 semana

Congelador \*\*: 1 mes

Congelador \*\*\*: 3 meses

Congelador \*\*\*\*: Fecha de consumo preferente

#### PERÍODO DE CONSUMO PREFERENTE

24 meses desde su fecha de fabricación en las condiciones de conservación indicadas.



## FICHA TÉCNICA PRODUCTO CONGELADO

EP/CA.152 Rev. 3

### FONDO DE PATATA CON CEBOLLA

Fecha: 15/01/2022

Página 2 de 2

#### LOTES DEL PRODUCTO

JJJAA

Ej.: 01-02-2020 → 03220 → 032: día natural del año 20: dos últimas cifras del año

El lote hace referencia al día de envasado y el código de trazabilidad (CT), al día de fabricación.

#### MODO DE EMPLEO

##### Para tortilla de patata

1. Verter en un bol y calentar en microondas a 800 W.
2. Mezclar con la cantidad necesaria de huevo batido.
3. Añadir sal al gusto.
4. Poner en una sartén dos cucharadas de aceite de oliva y calentar a fuego medio.
5. Verter la mezcla y dejar cuajar a fuego medio.
6. Dar la vuelta para cuajar por el otro lado y servir.

g	minutos
700	2-3
1000	3-4

**Freidora:** Precalentar el aceite de oliva a 175 °C y freír 3 min.

**Sartén:** Cocinar a fuego medio 5 min. con abundante aceite de oliva.

#### ENVASADO Y PALETIZADO

Peso neto	Envasado	Caja	Uds/caja	Caja/Europalet	Uds/Europalet
1000 g	Plástico Flow-pack	Cartón	8	72 (9 x 8)	576