



**FICHAS TÉCNICAS PRODUCTOS HUEVOS MARYPER,S.A.  
TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA(MARYPER PR-005/02)**

Rev.: 00

Fecha: 13/06/05

Página 1 de 3

## **TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA PRECOCINADA**

La tortilla de patatas con cebolla precocinada es una tortilla que presenta las características de la tortilla tradicional española, en cuanto a textura, color, olor y sabor, manteniendo su forma redonda. Esta tortilla incluye la cebolla que suele añadirse tradicionalmente a la mayoría de las tortillas de patata.

### **INGREDIENTES**

Patata	45%	Aceite de Oliva
Huevo Pasteurizado	35%	Sal
Cebolla	10%	Espicias
Aceite vegetal		

Exenta totalmente de conservantes y colorantes.

### **ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

Cumplimos con una especificación microbiológica bastante más estricta que la determinada legalmente (RD 3484/00, BOE 12-01-01) lo que garantiza la larga conservación de nuestro producto.

<b>Microorganismo</b>	<b>Límite interno</b>	<b>Legislación</b>
Flora aerobia mesófila:	< 2000 /g.	<100.000
Enterobacterias	ausencia en un gramo	<100
Estafilococos aureus	ausencia en 0,1 gramo	<100
Escherichia Coli	ausencia en un gramo	Ausencia
Clostridium Perfringens	ausencia en un gramo	No indica
Coliformes Totales	ausencia en un gramo	No indica
Salmonella	ausencia en 25 gramos	Ausencia
Lysteria Monocitogenes	ausencia en 25 gramos	Ausencia

### **ESPECIFICACIONES FISICO-QUÍMICAS**

El producto estará exento de aditivos de cualquier tipo, así como de sustancias extrañas. Tendrá una textura formada por tres tipos de zonas diferenciadas, a saber: huevo cuajado, patata frita y cebolla frita.

Los valores nutricionales medios hallados para nuestra tortilla de patata son los siguientes:

Proteínas	4,7 g / 100 g
Grasas	18,4 g / 100 g
Saturadas	2,6 g / 100 g
Hidratos de Carbono	8,6 g / 100 g
Fibra Dietética	1,2 g / 100 g
Calorías	218,0 kcal / 100 g



**FICHAS TÉCNICAS PRODUCTOS HUEVOS MARYPER,S.A.  
TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA(MARYPER PR-005/02)**

Rev.: 00

Fecha: 13/06/05

Página 2 de 3

## **ELABORACIÓN**

Nuestra tortilla es elaborada por un método lo más semejante posible a la elaboración manual, a continuación es envasada al vacío, y posteriormente es pasterizada en Autoclave, obteniéndose un producto de la máxima garantía sanitaria.

## **PRESENTACIÓN**

Nuestra tortilla se elabora en varios formatos diferentes a fin de abarcar el mayor número de necesidades del mercado. Todas estas tortillas se presentan en envases flexibles al vacío. Bajo la marca comercial MARYPER. Las presentaciones disponibles son las siguientes:

**200 gramos:** Redonda, peso neto 200 g (Ø 115 mm, alto 18 mm aprox). COD EAN 8420056146026 Se presenta en envases individuales con soporte de cartón y cajas de 12 unidades

**Media Tortilla:** Semicircular, peso neto 240 g (180x90x20 mm aprox). COD EAN 8420056042106 Se presenta en envases individuales y cajas de 20 unidades.

**500 gramos:** Redonda, peso neto 500 g (Ø 180 mm, alto 20 mm aprox). COD EAN 8420056041017 Se presenta en envases individuales y cajas de 10 unidades.

**700 gramos:** Redonda, peso neto 700 g (Ø 210 mm, alto 25 mm aprox) COD EAN 8420056010051 Se presenta en envases individuales y cajas de 10 unidades.

**Kilo:** Redonda, peso neto 1000 g (Ø 220 mm, alto 30 mm aprox.). COD EAN 8420056020500 Se presenta en envases individuales, y cajas de 8 unidades.

**Rectangular:** Peso neto 700 g, dimensiones aproximadas 260x210x15 mm. COD EAN 8420056092002 Se presenta en envases individuales y cajas de 10 unidades. Carece de etiqueta comercial, estando destinada a Hostelería

## **ETIQUETADO**

Nuestras tortillas redondas van etiquetadas individualmente con todos los datos que exige la Ley, de cara a su venta en el comercio minorista. Cada tortilla individual, presenta una impresión en el plástico por su parte posterior donde figuran: el número de lote, la fecha de caducidad, y el número de máquina envasadora.

## **CONSERVACIÓN**

Nuestra tortilla de patata debe conservarse a temperatura de refrigeración entre 0 y 4° C.

## **FORMA DE USO**

Nuestra tortilla puede consumirse directamente según sale del envase, no obstante si se desea consumir caliente recomendamos los siguientes modos de calentamiento:

a.- Introducir la tortilla boca abajo en el microondas (fecha de consumo preferente hacia arriba), hacerle unos agujeros con un tenedor, y calentar a potencia máxima durante tres minutos en un microondas de 750 w.

b.- Sacar la tortilla del envase y calentarla por ambas caras en una sartén, cinco y cinco minutos aproximadamente, para evitar la desecación excesiva añadir previamente unas gotas de agua a la sartén.



**FICHAS TÉCNICAS PRODUCTOS HUEVOS MARYPER,S.A.  
TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA(MARYPER PR-005/02)**

Rev.: 00

Fecha: 13/06/05

Página 3 de 3

c.- Calentar la tortilla al baño maría en una cazuela de agua hirviendo durante 4 minutos sin sacarla del envase de plástico, una vez fuera del baño sacarla del envase y servirla.

**CADUCIDAD**

En las condiciones de conservación indicadas, el producto tiene una fecha de caducidad de 90 días a partir de su fecha de fabricación.

El producto es remitido a los clientes de forma que se encuentre en sus instalaciones como máx 30 días después de la fecha de fabricación.

No se recomienda su presencia en mostradores a partir de 7 días antes de su fecha de caducidad.

Una vez abierto el envase el producto debe consumirse en un máximo de 24 horas.