



**FICHAS TÉCNICAS PRODUCTOS HUEVOS MARYPER,S.A.  
TORTILLA DE PATATAS (MARYPER PR-005/01)**

Rev.: 00

Fecha: 13/06/05

Página 1 de 3

## **TORTILLA DE PATATAS PRECOCINADA**

La tortilla de patatas precocinada es una tortilla que presenta las características de la tortilla tradicional española, en cuanto a textura, color, olor y sabor, pudiendo presentarse en su forma redonda tradicional o en forma rectangular. Esta tortilla no presenta la cebolla que suele añadirse a muchas tortillas en la elaboración tradicional.

### **INGREDIENTES**

- Patata 55%
- Aceite de Oliva
- Huevo Pasteurizado 35%
- Sal
- Aceite vegetal
- Especias

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 FÍSICO-QUÍMICAS**

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

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

Proteínas	6,5 g / 100 g
Grasas	15,1 g / 100 g
Saturadas	2,1 g / 100 g
Hidratos de Carbono	9,9 g / 100 g
Fibra Dietética	3,9 g / 100 g
Calorías	201,5 kcal / 100 g



**FICHAS TÉCNICAS PRODUCTOS HUEVOS MARYPER,S.A.  
TORTILLA DE PATATAS (MARYPER PR-005/01)**

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:

- **500 gramos:** Redonda, peso neto 500 g ( $\varnothing$  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 ( $\varnothing$  210 mm, alto 25 mm aprox) COD EAN 8420056031209 Se presenta en envases individuales y cajas de 10 unidades.
- **1000 gramos:** Redonda, peso neto 1000g ( $\varnothing$  220 mm, alto 30 mm aprox). Se presenta en envases individuales y cajas de 8 unidades.
- **Cuadrada Troceada:** Peso neto 600 g, dimensiones aproximadas 210x210x15 mm. Se presenta troceada en 4 cuadrados iguales dentro del mismo envase y en cajas de 10 unidades. Carece de etiqueta comercial, estando destinada a Hostelería.
- **Rectangular:** Peso neto 700 g, dimensiones aproximadas 260x210x15 mm. COD EAN 8420056084007 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, mientras que las cuadradas y rectangulares carecen de este tipo de etiqueta y presentan la etiqueta en la caja, de cara a su consumo en establecimientos de hostelería.

En ambos casos, 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.



**FICHAS TÉCNICAS PRODUCTOS HUEVOS MARYPER,S.A.  
TORTILLA DE PATATAS (MARYPER PR-005/01)**

Rev.: 00

Fecha: 13/06/05

Página 3 de 3

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.

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.