



ESPECIFICACIONES ARDO FOODS SLU

BASE PARA TORTILLA (6X1Kg)

Nº de Especificación	443800
Fecha 1ª Edición	25/01/2015
Fecha Revisión	09/08/2021
Revisión Nº	04

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mezcla de patata frita laminada y cebolla frita cubo

El producto ultracongelado se envasa en bolsas de 1 kg, que se codifican, pasan por un controlador de pesos y por un detector de metales. A continuación, se paletizan y almacenan a -18 °C o temperaturas inferiores.

Ingredientes: patata, cebolla, aceite de girasol.

Tª DE ALMACENAMIENTO Y ENTREGA

La temperatura del producto será de -18 °C, o inferiores, en el almacenamiento y la entrega.

PESO NETO

Peso nominal: 1.000g

Error tolerable por defecto 1: 15g

Error tolerable por defecto 2: 30 g

Valor medio/ lote: \geq 1.000g

Por debajo de TU1: Según cuadro 2 del artículo 11 del Real Decreto 1801/2008.

Por debajo de TU2: 0%

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Porcentaje teórico y tipo de ingrediente:

<i>Ingrediente</i>	<i>Tipo</i>	<i>% Medio</i>
Patata frita	Láminas 5x22x22 mm aprox.	85
Cebolla frita	Cubos 8x8 mm aprox.	15

CALIDAD ORGANOLÉPTICA

En sartén: saltear el producto, sin descongelar, en una sartén con un poco de aceite caliente, durante 7-8 minutos. A continuación, añadir el huevo batido con sal al gusto y calentar unos 2 minutos dar la vuelta en la sartén y calentar otros 2 minutos hasta que el huevo cuaje.

- Sabor y olor: Característico de los ingredientes que componen la receta.

- Textura: Firme pero tierna

- Color: Típico de cada componente

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio en 100 g de producto congelado:

Energía:	166 kcal / 697 kJ
Proteínas:	2,2 g
Hidratos de carbono:	18,6 g
de los cuales azúcares:	1,6 g
Grasas:	8,7 g
de las cuales saturadas:	0,8 g
Fibra:	2,3 g
Sal:	0,01 g

NORMAS BACTERIOLÓGICAS

	Objetivo (ufc)	Máximo (ufc)
Recuento total	100.000 / g	1.000.000 / g
<i>Enterobacteriaceae</i>	1.000 / g	10.000 / g
<i>E. coli</i>	10 / g	100 / g
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 / g	100 / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / g	10 / g
<i>Salmonella</i> (25 g)	Ausencia	Ausencia

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos incluidos en el ANEXO IIIa de la directiva 2000/13/EC y sus modificaciones	Contenido en el producto		Posibilidad de encontrar trazas en el producto		Alérgenos presentes en: (dar detalles de dónde está localizado)
	SI	NO	SI	NO	
Cereales que contengan gluten y productos		X		X	

7699842ba2e60924160d771c7e1d8107310a2b89f88844f8c407a95406ded8d8

derivados					
Altramuces y derivados		X		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		X	
Moluscos y derivados		X		X	
Huevos y productos a base de huevos		X		X	
Pescado y productos a base de pescados		X		X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X		X	
Soja y productos a base de soja		X		X	
Leche y sus derivados		X		X	
Frutos de cáscara y productos derivados		X		X	
Apio y productos derivados		X		X	
Mostaza y productos derivados		X		X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos > 10 mg/kg ó 10 mg/l expresado como SO2		X		X	

Nota: En caso de requerirse, está disponible la lista ALBA completa.

RESIDUOS DE PESTICIDAS Y OTROS CONTAMINANTES

El producto cumple con la última legislación de la UE referente a contaminantes, Reglamento 1881/2006 y sus actualizaciones, así como la de residuos máximos de pesticidas, Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones.

DECLARACIÓN DE NO-OMG

Ardo declara que ninguno de sus productos, producidos, envasados, distribuidos ni vendidos están modificados genéticamente. El producto no contiene ningún organismo modificado genéticamente. Tampoco se ha utilizado biotecnología durante la producción.

El producto cumple con la Reglamento CE nº 1829/2003 y 1830/2003.

DECLARACIÓN DE NO IRRADIADOS

Ardo declara que ninguno de sus productos, producidos, envasados, distribuidos ni vendidos contiene ingredientes producidos, directa o indirectamente, con la ayuda de técnicas de radiaciones ionizantes según Directivas 1999/2/CE y 1999/3/CE y sus actualizaciones.

MARCADO DEL EMBALAJE

El envase se marcará con el lote y fecha de duración mínima como se describe a continuación:

Lote: XXYDDD, donde:

XX indica la fábrica

Y indica el último dígito del año de producción

DDD Día del año

Vida útil: Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA
MM= Mes AAAA= Año

La fecha de consumo preferente son 30 meses a partir de la fecha de envasado.

Aprobado por: Juan Luis Reyes
DPTO. DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD