

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN LEGAL: Preparado de patatas con huevo.
DENOMINACIÓN COMERCIAL: TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA Y PIMIENTOS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: AMARILLO
OLOR / SABOR: PATATAS FRITAS/ CEBOLLA Y PIMIENTO
TEXTURA: JUGOSA

INGREDIENTES POR CADA 100gr.

PATATAS: 0,95gr.	HUEVO: 0,019gr.	ACEITE DE GIRASOL: 0,0020gr.	ACEITE DE OLIVA: 0,0017gr.
CEBOLLA: 0,058gr.	PIMIENTO: 0,047gr.		
SAL: 0,005gr.			

ALÉRGENOS:

HUEVO.

MODO DE EMPLEO:

Consumo directo, o previo calentamiento en horno o microondas.

PRESENTACIÓN:

Envasadas al vacío y refrigeradas entre 0°C y 4°C

ELABORACIÓN:

- Lavado de las patatas crudas con agua fría durante 30 minutos, para mitigar la aparición de acrilamidas en el producto final.
- Fritura de patatas: Las patatas se frien en freidoras industriales de aceite de girasol y agua durante 15 minutos a 110 °C. Con estas temperaturas de pochado se están tomando medidas para mitigar la aparición de acrilamidas en el producto final.
- Se baten 6 huevos en un recipiente.
- Mezcla de patata frita huevo batido y minoritarios: Se mezcla la patata una vez frita con el huevo y los demás ingredientes.
- Formado de la tortilla: Se realiza en una sartén de de 22 cm de diámetro. La sartén está impregnada de aceite de oliva. Se hacen 20 tortillas a la vez sobre una plancha. Se dispone de dos planchas funcionando. Cada tortilla se elabora durante un mínimo de 7 minutos por cada uno de los lados. Antes de retirarlas, se comprueba que la temperatura de cada una de ellas sea superior a 75°C.
- Abatimiento de la Temperatura: Se baja la temperatura desde 80°C hasta 12°C en 180 minutos.
- Traslado a la zona de envasado. Se realiza de forma inmediata, cubriendo el carro con una funda para evitar contaminaciones durante el transporte. Se realiza atravesando la cámara de refrigeración.
- Envasado y etiquetado: Se envasan de forma independiente en una envasadora de vacío y se etiquetan.
- Almacenamiento en refrigeración: Entre 0 y 4°C

VALOR NUTRICIONAL POR CADA 100gr.

Energía	646 KJ/155Kcal
KJ/155 Kcal	9,9g/100g
De los cuales:	
Azúcares	1,9g/100g
Fibra	1,6 /100g
Grasa	10,4g /100g
De los cuales:	
Ácidos grasos saturados	1,6g/100g
Proteínas	4,7g/100g
Sal	1,09g/100g