

# FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

## DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

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

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: ROJIZO  
OLOR / SABOR: PATATAS FRITAS/ CHORIZO  
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.	CHORIZO: 0,038gr. magro, grasa de cerdo, pimentón de La Vera dulce, ajo, sal, dextrina, dextrosa, proteína de cerdo, colorante (E-120) exento de lactosa y gluten)	
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 batan 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.

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