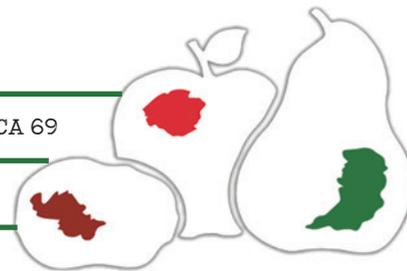


# PATATAS ECOLÓGICAS PARA TORTILLA

FICHA TÉCNICA 69

EDICIÓN 1ª



ALIMENTO LISTO PARA CONSUMO, TRATADO EN SU ENVASE FINAL



## PROCESADO, FASES Y ENVASADO

### PROCESADO

Patatas cultivadas de manera ecológica. Tras pasar por un proceso de normalización y pelado, son mezcladas con distintos ingredientes naturales, envasadas al vacío y sometidas a un procedimiento de cocción con aceite de oliva virgen extra en autoclave. Listas para su consumo.

### FASES

- 1 - Mezcla de ingredientes
- 2 - Pesado
- 3 - Vacío
- 4 - Cocinado (110°C/45min)
- 5 - Reposo (2h)
- 6 - Conservación en cámara

### ENVASADO

Producto envasado al vacío en bolsa Andalucía Verde apta para el uso en microondas

## INGREDIENTES

Patata ecológica (96.2%), cebolla ecológica (3.5%), aceite de oliva virgen extra ecológico (0.3%), antioxidante (ácido ascórbico).

\*Solo variedades de patata aptas para un cocinado de alta calidad (monalisa, agria, rudolph...)

## PESO

Peso neto de +/- 500gr

## ETIQUETADO

### SERIGRAFIADO EN CAJA

- Denominación
- Modo de preparación
- Valor Nutricional Medio por cada 100gr
- Ingredientes
- Peso neto
- Recomendaciones de uso - Conservar entre 4°C y 8°C
- Duración del producto - 3 meses. Una vez abierto, mantener en frío y consumir antes de 48h.
- Certificaciones de calidad y medioambiente
- Registro sanitario
- RIA
- Datos de la empresa

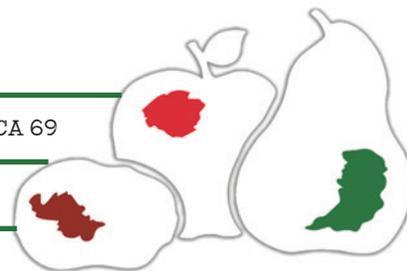
### ETIQUETA ADHESIVA EN CAJA

- Producto PATATA V GAMA
- Peso neto (aprox) - 500 gr
- Trazabilidad
- Fecha de envasado
- Fecha de caducidad

# PATATAS ECOLÓGICAS PARA TORTILLA

FICHA TÉCNICA 69

EDICIÓN 1ª



## CONDICIONES ÓPTIMAS DE USO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Manipular con cuidado para evitar perforaciones.
- Mantener refrigerado entre 4°C y 8°C.
- Una vez abierto, consumir en un plazo de 48h.

## MODO DE PREPARACIÓN

### SARTÉN



- Verter el contenido del envase en una sartén con aceite y calentar las patatas 3 - 4 min (Opcional añadir sal y especias).
- Batir 5 - 6 huevos en un bol, y mezclar bien con la patata calentada previamente.
- En una sartén con aceite caliente, vertemos la mezcla y cuajamos la tortilla al gusto.  
¡No olvides darle la vuelta!

### MICROONDAS



- Perfora y calienta durante 4 min a 800w el contenido del envase.
- Mezcla las patatas una vez calentadas con los huevos necesarios y aceite.  
(Opcional añadir sal y especias).
- En una sartén con aceite caliente, vertemos la mezcla y cuajamos la tortilla al gusto.

## INFORMACIÓN OMGs

Nuestro producto no es, ni contiene, ni está compuesto por OMGs.  
No ha sido producido, ni contiene ingredientes producidos a partir de OMGs.

## INFORMACIÓN ALÉRGENOS

No contiene.

## VALORES LEGISLATIVOS DE CALIDAD

- Higiene: Real Decreto 1086/2020, 3484/2000 y Reglamento (CE) 178/2002, 852/2004.
- Aditivos: Real Decreto 142/2002.
- Producción y etiquetado de producto ecológico: Reglamento (CE) 834/2007.
- Características Microbiológicas del producto: Reglamento (CE) 2073/2005.
- Calidad de la patata de consumo: Real Decreto 31/2009.
- Envases de uso alimentario: Reglamento (CE) 1935/2004, 10/2011.
- Residuos plaguicidas: Reglamento (CE) 396/2005.