



## FICHE TECHNIQUE

# TORTILLA POMMES DE TERRE OIGNONS SURGEEE



Référence:  
FT/TOR/9247 B  
Date : 21/03/2016

FR  
62.215.003  
CE

### DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Tortilla aux Pommes de terre et Oignons surgelée.



### LISTE DES INGREDIENTS

Pommes de terre 27,7% (pommes de terre, huile de tournesol), œuf entier, blanc d'œuf, lait écrémé reconstitué, oignons frits 4,8% (oignons, huile de tournesol), huile d'olive extra vierge, sel, épaississants : E415, E412, acidifiant : E330, poivre.

### ALLERGENES (Règlement 1169/2011)

Contient :	Œuf, lait	Traces éventuelles de :	/
------------	-----------	-------------------------	---

### CONDITIONS DE CONSERVATION

DDM : 18 mois.  
A conserver à - 18 °C.  
Ne pas recongeler un produit décongelé.  
A consommer dans les 24 heures après décongélation à + 4 °C.

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

#### Critères réglementaires (Règlement 2073/2005) :

Entérobactérie	< 100 ufc / g	Salmonella	Absence / 25 g	Listeria	< 100 ufc / g
----------------	---------------	------------	----------------	----------	---------------

#### Critères internes :

FAM 30°C	< 300 000 ufc / g
----------	-------------------

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Odeur	Goût	Texture
Tortilla ronde garnie de pommes de terre et d'oignons	Typique de la tortilla aux pommes de terre et aux oignons	Typique d'une tortilla cuite aux pommes de terre et aux oignons	Moelleuse

### DIVERS

**OGM** : Ce produit n'est pas assujéti à l'obligation d'étiquetage indiquant la présence d'OGM selon les dispositions des Règlements 1829-1830/2003/CE.

**Ionisation** : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

**Contaminants** : Pesticides (Règlement 396/2005 et ses modifications), Résidus médicamenteux (Règlement 37/2010 et ses modifications), Autres contaminants (dont Dioxines et PCB) selon le Règlement 1881/2006 et ses modifications.

### VALEURS NUTRITIONNELLES EN G/100G (+/-10%)

Energie	665 kJ / 159 kcal
Matières grasses	8,2 g
Dont Acides gras saturés	2 g
Glucides	14,7 g
Dont Sucres	1,1 g
Protéines	7,4 g
Sel	0,62 g

### RECOMMANDATION NUTRITION (GEMRCN - 10/10/2011)

**4.2.1.4.1. Limiter la consommation des préparations ou des plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou de fromage, contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés.**

Lorsque la préparation ou le plat prêt à consommer associe plusieurs aliments protidiqes, les 70% s'entendent pour l'aliment protidique à la base du plat, et non pour le total des aliments protidiqes du plat.

La fréquence recommandée est de 4 repas sur 20 repas successifs au maximum.

## MODES D'UTILISATION

Les tortillas doivent être impérativement remises en température comme détaillé ci-dessous :

+ 4°C après décongélation 24 h :

Four et chariot de remise en température 110°C à 120°C		Air pulsé 150°C	Four micro- onde
Air pulsé	Thermocontact		
50 min +/- 15 min	50 min +/- 15 min	25 min +/- 10 min en bac gastronome couvert	2 min +/- 1 min à 600 watts

- 18°C :

Air pulsé 150°C	Four micro- onde
Multiportions**	Portion individuelle*
35 min +/- 10 min covered gastronom tray	3 min +/- 1 min at 600 watts

\* En portion individuelle : tests réalisés en assiette porcelaine sous cloche

\*\* En multiportions : tests réalisés en bacs gastronomes couverts

## CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

Code article	Grammage	Nb ome/ colis	Poids net colis	Code EAN Produit	Code EAN Colis	Poids brut colis	Poids net palette	Poids brut palette	Dimension colis
677	90 g	60	5,4 kg	3 215200 026751	3 215200 036903	5,8 kg	432 kg	489 kg	400 x 300 x 150 mm
686	130 g	40	5,2 kg	3 215209 815288	3 215209 815318	5,6 kg	416 kg	473 kg	

Nbre colis / couche :	8	Hauteur palette :	1,80 m
Nbre couche / palette :	10	Type de palette :	Europe
Nbre colis / palette :	80		

## EMBALLAGE

Type : Sac bleu dans un carton.

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

### Vignette traçabilité

Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les seuls éléments nous permettant de remonter notre filière.

Des éléments clairs et précis pour une gestion quotidienne de votre démarche HACCP.

