

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 18/10/2023

Rev.: 00

Fecha Rev.: 11/07/2025

Motivo Rev.: ACTUALIZACIÓN FICHA TÉCNICA

N.º RGSEAA

40.14234/M

Código Foster: 40000378

Marca: -

### NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTILLA ESPAÑOLA CON CEBOLLA 800gr (CAJA 10und)



### DATOS DEL PRODUCTO

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Tortilla lista para calentar y servir.

#### INGREDIENTES

Patata frita (50%) (patata y aceite de girasol), **HUEVO** líquido pasteurizado, cebolla frita (10%) (cebolla, aceite de oliva virgen, sal), aceite de girasol, sal, **HUEVO** en polvo, estabilizantes (E-407, E-415 y E-508), almidones modificados, maltodextrina, aceite de oliva y acidulante (E-330).

#### ORIGEN DEL PRODUCTO:

ESPAÑA

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g)	
Valor energético	624 kJ/ 150 kcal
Grasas	8,8 g
De las cuales saturadas	1,3 g
Hidratos de carbono	13 g
De los cuales azúcares	1,2 g
Proteínas	3,6 g
Sal	0,99 g

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### VIDA ÚTIL DE PRODUCTO

18 meses

#### CADUCIDAD SECUNDARIA

24 h

#### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

-18°C

#### CÓDIGO DE BARRAS UNIDAD (EAN-13)

8420878021792

#### CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14)

18420878021799

### INFORMACIÓN LOGÍSTICA

#### FORMATO DE PRESENTACIÓN

Caja

#### ETIQUETADO (IDIOMAS)

ESPAÑOL

#### EMBALAJE UNIDAD INTERIOR

Bolsa

Peso neto (kg)

0,8

Unidades/caja:

10

Dimensiones (mm)

31X24

#### EMBALAJE SECUNDARIO

Caja  
cartón

Peso neto (kg)

8

Peso bruto (kg)

8,3

Dimensiones (mm)

31X255X25

#### PALETIZACIÓN

Pallet  
euro

Cajas/fila

13

N.º Filas

7

N.º Cajas/Pallet

91

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**ALÉRGENOS y productos a base de o derivados de los mismos. Reglamento (UE) N.º 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011**

	PRESENCIA	TRAZAS		PRESENCIA	TRAZAS
GLUTEN	SI		SOJA	NO	NO
CRUSTÁCEOS	NO	NO	LECHE (incluida la lactosa)	NO	NO
PESCADO	NO	NO	FRUTOS DE CÁSCARA	NO	NO
MOLUSCOS	NO	NO	APIO	NO	NO
HUEVO	SI		SÉSAMO	NO	NO
CACAHUETES	NO	NO	SULFITOS	NO	NO
ALTRAMUICES	NO	NO	MOSTAZA	NO	NO

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia: Típica de tortilla de patata

Coloración: Amarillo con zonas ligeramente tostadas

Sabor: Característico de la tortilla de patata con cebolla

### MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

Siempre ha de consumirse cocinada. Sacar la tortilla del envase y untarla con aceite antes de calentarla.

- Sartén: Colocar la tortilla en su interior, tapándola. Mantener entre 10 y 12 minutos por cada lado a fuego lento.

- Horno: Precalentar el horno a 200°C durante 10min. Colocar la tortilla sobre la rejilla y mantener entre 15-20 minutos entre 180-200°C.

- Microondas: Cubrir la tortilla con la tapa del microondas y calentar a máxima potencia entre 13 - 18 minutos.

<b>DECLARACIÓN OMG: Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003 de 22 de septiembre de 2003 relativos a la trazabilidad y el etiquetado de los OMG</b>	SI	NO
El producto contiene ingrediente/s susceptible de haber sido modificado genéticamente	X	
<b>RADIACIONES IONIZANTES</b>	SI	NO
El producto contiene ingrediente/s susceptible de aplicación de radiaciones ionizantes	X	

Nuestra compañía cuenta con un departamento de calidad e I+D. Además, brinda el apoyo de nuestro Departamento Técnico para establecer las mejores condiciones de nuestros productos, teniendo en cuenta las necesidades de nuestros clientes, y para ofrecer asesoramiento en el cumplimiento de las normativas actuales.

Esta ficha pertenece a Foster Food España S.A. y es válida hasta que se realice una actualización posterior. Por favor, consulte la versión actual.