



FICHA TECNICA

Cebolla Frita 5kg

Código: 5800

Código EAN: 8427754058002

F.C: 25/01/2022



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Cebolla troceada en dados de diferente tamaño frita en aceite de oliva virgen, pasteurizada y envasada en botes de hojalata. Es un producto elaborado a base de cebolla fresca.

Ingredientes

Cebolla	
Aceite de Oliva Virgen	3%
Sal	
Corrector de acidez (E-330)	

2. ANÁLISIS NUTRICIONAL

CONCEPTO	VALORES / 100g
Valor energético	222kJ 53Kcal
Grasas	2.3g
de las cuales ácidos grasos saturados	<0.5g
Hidratos de carbono	6.3g
de los cuales azúcares	3.2g
Proteínas	1g
Sal	0.44g

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CRITERIOS	CONCEPTO/TOLERANCIA
Color	Color amarillo pálido, uniforme, característico de la variedad utilizada.
Aroma	Característico a cebolla, intenso, ausente de fermentaciones u otros malos olores.
Sabor	Típico de la variedad utilizada, libre de otros sabores extraños
Aspecto	Ligada, cebolla trabada
Textura	Firme y elástica

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

CRITERIOS	MÍNIMO	MÁXIMO
pH	4.20	4.60
°Brix	6	12
Humedad	82	92

5. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

CRITERIOS	LÍMITES
Incubación 7 días a 37°C/55°C	Sin alteración
Aeróbios Mesófilos	Ausencia / g
Salmonella	Ausencia / 25g
Clostridium botulinum	Ausencia / g

6. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S

COMPONENTE ALÉRGENO *	Presente como ingrediente	
Cereales que contengan gluten y/o sus variedades híbridas	Trigo	NO
	Centeno	NO
	Cebada	NO
	Avena	NO
	Espelta	NO
	Kamut	NO
	Productos derivados	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	
Huevos y productos a base de huevo	NO	
Pescado y productos a base de pescado	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	
Soja y productos a base de soja	NO	
Leche y sus derivados	NO	
Frutos de cáscara	Almendras	NO
	Avellanas	NO
	Nueces	NO
	Anacardos	NO
	Pacanas	NO
	Castañas de Pará	NO
	Pistachos	NO
	Nueces de Australia	NO
Productos derivados	NO	
Apio y productos derivados	NO	
Mostaza y productos derivados	NO	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	

Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10mg/Kg o 10mg/L espresados como SO ₂	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO

2) Del mismo modo declara que ninguna de las materias primas y/o ingredientes empleados provienen ni contienen proteínas o ADN procedentes de Organismos Modificados Genéticamente. Además, no puede existir o producirse contaminación cruzada o accidental puesto que ninguno de los ingredientes o aditivos presentes en nuestras instalaciones proceden de OMG's.

6. ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Almacenar a temperatura ambiente en lugar limpio y seco. Una vez abierto mantener en refrigeración en recipiente no metálico y consumir en los siguientes 10 días.

Vida útil: 4 años desde la fecha de producción.

7. FORMATOS Y PRESENTACIÓN

UNIDAD						
CAPACIDAD	P.BRUTO	P.NETO	P.ESCURRIDO	ALTO(CM)	LARGO(CM)	ANCHO(CM)
4250	4600	4200	-	24.4	15.6	
CAJA						
UNIDADES	PESO(KG)			ALTO(CM)	LARGO(CM)	ANCHO(CM)
3	13.8			25	47	16
PALET						
Nº CAJAS	PESO (KG)	CAJAS/CAPA	CAPAS/PALET	ALTO(CM)	LARGO(CM)	ANCHO(CM)
66	927	11	6	164	120	80

9. ETIQUETADO LEGAL

Cada envase irá identificado con su etiqueta correspondiente en la que figurarán los datos siguientes de acuerdo al Real Decreto 2220/2004 y al Real Decreto 2420/1978:

- a.- La denominación de venta del productos
- b.- Lista de ingredientes
- c.- Peso neto
- d.- La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad
- e.- Las condiciones espaciales de conservación y de utilización si lo requieren
- f.- Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante
- g.- El lote*
- h.- el lugar de origen o procedencia

* El lote se compone de los siguientes elementos: 1ª letra: L=lote; 2ª letra: año de fabricación (A=2008, B=2003, ... K=2011 y así sucesivamente); los siguientes 2 números: mes de fabricación (01=enero, 02=febrero,...); los siguientes 2 números: día de fabricación (01, 02, 03,...); la siguiente letra: formato de envase (A=bolsa aséptica, B=bote, T=bolsa termosellada); los siguientes dos números: capacidad del envase (02=1/2kg, 03=3kg, 05=5kg, 10=10kg, 20=20kg, 2C=200kg, 1M=1000kg); la siguiente letra: código y descripción del producto; y los últimos dos números: tamaño de corte (12=12x12 mm, 09=9x9mm, 06=6x6mm).