



FICHA TECNICA

Cebolla caramelizada
1/2kg

Código: 5803

Código EAN: 8427754058033

F.C.: 28/11/2022

F.R: 09/05/2025



PRODUCTO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Cebolla troceada frita 12 x 12mm en aceite de canola caramelizada con azúcar moreno, pasteurizada y envasada en botes de hojalata. Es un producto elaborado a base de cebolla fresca.

Ingredientes

Cebolla	71.84 %
Aceite de canola	14 %
Azúcar moreno	14 %
Corrector de acidez (E-330)	0.16 %

2. VARIEDAD

Varietades de cebolla: Tipo medio grano o lirias: Variedad Olympic, Gabriela, Brilller, Expresión, Guimar, música, etc. Tipo grano o recas: Variedad vaquero, pandero, granero, utrero, etc.

País de producción: España.

3. ANÁLISIS NUTRICIONAL

CONCEPTO	VALORES / 100g
Valor energético	667 kJ 159 Kcal
Grasas	2.09 g
de las cuales ácidos grasos saturados	0.13 g
Hidratos de carbono	34.00 g
de los cuales azúcares	14.10 g
Fibra alimentaria	0.63 g
Proteínas	0.83 g
Sal	0.02 g

4. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Criterios	Concepto/Tolerancia
Color	Marrón brillante, caramelo, uniforme.
Aroma	Suave a cebolla, ausente de fermentaciones u otros malos olores.
Sabor	Muy dulce, libre de sabores extraños.
Aspecto	Apelmazada, sin jugo, presencia de una capa de aceite.
Textura	Blanda.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Criterios	Mínimo	Máximo
pH	4.20	4.60
°Brix	26	35
Humedad	55	70

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
Criterios	Límites	Frecuencia	Laboratorio
Incubación 7 días a 37°C / 55°C	Sin alteración	Cada lote	Interno
Aerobios mesófilos	<10ufc/g		
Aerobios termófilos	<10ufc/g		
Lactobacilos aerobios mesófilos	<10ufc/g		
Aerobios a 30°C	Ausencia/g	Mínimo 1 /año	Externo
Salmonella	Ausencia/25 g		
Clostridium botulinum	Ausencia/g		

CONTAMINANTES			
Metales pesados	Máximos residuos permitidos	Frecuencia	Laboratorio
Plomo	< 0.1 mg/kg	Anual	Externo
Cadmio	< 0.05 mg/kg		
Estaño	< 200 mg/kg		
Hidrocarburos aromáticos Benzo (α) pyrenes	< 2µg/kg		
Pesticidas	Todos los restos de fitosanitarios pueden encontrarse entre los límites de la legislación de la Unión Europea, y sus posteriores modificaciones		

DEFECTOS	
Criterios	Niveles máximos
Origen no vegetal	
Vidrio, grapas, piedras, cabellos, metales, plásticos, insectos, larvas...	Ausencia
Origen vegetal	
Hojas	< 1%
Raíces	< 1%
Rabos	Ausencia
Defectos de piel	< 1%

5. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS, OMG'S E IRRADIACIÓN

Producto LIBRE de ALÉRGENOS. No posee ninguno de los componentes alergénicos que se reconocen como tales en el Reglamento 1169/2011 y sus posteriores modificaciones. Además, no puede existir o producirse contaminación cruzada o accidental puesto que se siguen protocolos y se validan los procesos.

El contenido en gluten es <10ppm en producto final.

COMPONENTE ALÉRGENO *		Presente como ingrediente	contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten y/o sus variedades híbridas	Trigo	NO	NO
	Centeno	NO	NO
	Cebada	NO	NO
	Avena	NO	NO
	Espelta	NO	NO
	Kamut	NO	NO
	Productos derivados	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos		NO	NO
Huevos y productos a base de huevo		NO	NO
Pescado y productos a base de pescado		NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets		NO	NO
Soja y productos a base de soja		NO	NO
Leche y sus derivados		NO	NO
Frutos de cáscara	Almendras	NO	NO
	Avellanas	NO	NO
	Nueces	NO	NO
	Anacardos	NO	NO
	Pacanas	NO	NO
	Castañas de Pará	NO	NO
	Pistachos	NO	NO
	Nueces de Australia	NO	NO
Productos derivados		NO	NO
Apio y productos derivados		NO	NO
Mostaza y productos derivados		NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces		NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10mg/Kg o 10mg/L espresados como SO ₂		NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos		NO	NO

OGM'S Producto LIBRE de OGM's.

Ninguno de los ingredientes empleados proviene ni contienen proteínas o ADN procedentes de Organismos Modificados Genéticamente. Además, tampoco puede producirse contaminación cruzada puesto que ninguno de los ingredientes o aditivos presentes en nuestras instalaciones proceden de OGM's.

IRRADIACIÓN No emplea tratamientos de irradiación sobre los productos terminados.

6. PARÁMETROS DEL CIERRE

Parámetros	Límites
Penetración Gancho Cuerpo	70 - 95%
Traslape	> 1.00 mm (0,5 kg) > 1.10 mm (1 kg) > 1.30 mm (3 y 5 kg)
Espacio libre	0.09 - 0.19 mm
Vacío	< 0 bars
Espacio de cabeza	> 7% (3 y 5 kg) > 10% (1/4, 1/2, 1 kg)

7. DESCRIPCIÓN DEL ENVASE

Tipo de envase: Bote metálico SIN BISPHENOL A
Peso neto (g): 400
Peso bruto (g): 425
Tamaño del envase (LxØ): 109.20 x 75.10

Tipo de envase: Bote metálico SIN BISPHENOL A
Peso neto (g):950
Peso bruto (g): 1044
Tamaño del envase (LxØ)): 118.10x104.5

El bote metálico es reciclable.

Los palets pueden reusarse y al final de su vida reciclarse. El film es un plástico reciclable.

ETIQUETADO Y LOTE

Cada envase irá identificado con su etiqueta correspondiente de acuerdo con la legislación vigente.

El lote se compone de los siguientes elementos (LAMMDD/A20X 12):

- L=lote .
- A: Año de fabricación (Q : 2017 , R : 201 8 y así sucesivamente).
- MM: mes de fabricación (01=enero, 02=febrero)
- DD: día de fabricación (01, 02, 03).
- La letra (A, B o T): formato de envase (A=bolsa aséptica, B= bote,T=bolsa termosellada).
- Los siguientes dos números: capacidad del envase (02=1/2 Kg, 03=3Kg, 05=5 Kg, 10=10 Kg, 20=20 Kg, 2C=200 Kg, 1M=1000Kg).
- La siguiente letra (Y, F, R): código del producto.
- Los últimos dos números: tamaño de corte (12=12x12 mm, 09=9x9mm, 06=6x6 mm).

CONSERVACIÓN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Conservación y transporte a temperatura ambiente entre 0 °C y 40°C, en un lugar l limpio y seco. Una vez abierto el envase, mantener el pro ducto en refrigeración y consumir en los siguientes 10 días.

POBLACIÓN DE DESTINO

Industrial. Su destino es la población en general.

USO ESPERADO POR EL CONSUMIDOR

Preparaciones culinarias en crudo (se realiza análisis de Listeria Monocytogenes una vez al año por proceso térmico) o con tratamiento térmico como condimento de otros platos (pastas, guisos, sopas, etc.) o productos (tortillas, empanadas, bocadillos, pizzas, hamburguesas, embutidos, patés, etc.)