



FICHA TECNICA

Cebolla Frita 3kg

Código: 5801

Código EAN: 8427754058019

F.C.: 14/04/2020

F.R.: 25/11/2022



PRODUCTO

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 | 95.84 % |
| Aceite de Oliva Virgen | 3% |
| Sal | 1% |
| Corrector de acidez (E-330) | 0.16% |

Forma de presentación

- a) cubos de 6x6mm
- b) cubos de 9x9mm
- c) Cubos de 12x12 mm

2. VARIEDAD

Variedades de cebolla: Liria, Medio Grano Olimpia, Grano Oro, Vaquero y Granero.

País de producción: España.

3. ANÁLISIS NUTRICIONAL

| CONCEPTO | VALORES / 100g |
|---------------------------------------|------------------------|
| Valor energético | 137.66kJ 32.88 Kcal |
| Grasas | 0.14g |
| de las cuales ácidos grasos saturados | 0.04g |
| Hidratos de carbono | 5.82g |
| de los cuales azúcares | 5.04g |
| Proteínas | 1.34g |
| Sal | 0.32g |

4. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S

1) Conservas Juan José Jiménez SL, declara que el producto en cuestión no posee ninguno de los componentes alergénicos que se reconocen como tal en la Directiva 2000/13/CE, y sus posteriores modificaciones, así como en el R.D. 2220/2004.

| COMPONENTE ALÉRGICO * | | 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 expresados como SO ₂ | | NO | NO |
| Moluscos y productos a base de moluscos | | NO | 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.

5. VIDA ÚTIL

La vida útil de este producto es de 4 años desde la fecha de fabricación, en las condiciones de almacenamiento descritas en los apartados siguientes.

6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservación a temperatura ambiente, entre 0°C y 40°C, en un lugar limpio y seco. Una vez abierto el envase se recomienda trasvasar el producto a otro recipiente, mantener en refrigeración y consumir en los siguientes 10 días.

7. ENVASE

El envasado se realiza en botes de hojalata cuya capacidad nominal y peso neto son los siguientes

| | CAPACIDAD NOMINAL (ml) | PESO NETO(g) |
|--------------|-------------------------------|---------------------|
| Botes de 3kg | 2.650 | 2.600 |

Los envases constan de tres piezas: el cuerpo y dos tapas.

El cuerpo del envase presenta un estañado de 5.6/5.6 g/m² y está recubierto interiormente con barniz porcelánico de 12g/m².

Las tapas presentan un estañado de 2.8/2.8 g/m². Su interior está recubierto con barniz porcelánico de 18g/m² y su exterior con epoxi incoloro de 6g/m².

8. EMBALAJE

- En pila, los botes se van distribuyendo de forma individual sobre el palet formando capas que van separadas entre sí por una plancha de cartón. El palet conformado irá flejado con film.

- En pack, primero los botes se agrupan en packs de 6 unidades sobre una bandeja de cartón que se retractila con plástico. Posteriormente los packs se depositan sobre palets que irán flejados con film.

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).

10. LEGISLACIÓN APLICABLE

- Orden de 12 de febrero de 1987
- R.D. 2420/1978
- R.D. 1118/2007
- R.D. 2220/2004
- Reglamento (CE) 1881/2006
- Reglamento (CE) 178/2006
- Real Decreto 198/2000
- Directiva 2000/13/CE

PARÁMETROS DE CALIDAD

1. PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

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

2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| CRITERIOS | LÍMITES |
|---------------------------|----------------|
| Incubación 12 días a 37°C | Sin alteración |
| Aeróbios Mesófilos | Ausencia / g |
| Salmonella | Ausencia / 25g |
| Clostridium botulinum | Ausencia / g |

3. CARACTERÍSTICAS ESTRUCTURALES

| CRITERIOS | MÍNIMO | MÁXIMO |
|--|-----------------------------|-------------------------------|
| Ancho de corte a) Cubos 6x6mm b) Cubos 9x9mm c) Cubos 12x12mm | a) 4mm b) 7mm c) 10mm | a) 8mm b) 11mm c) 14 mm |
| Largura de corte a) Cubos 6x6mm b) Cubos 9x9mm c) Cubos 12x12mm | a) 4mm b) 7mm c) 10mm | a) 8mm b) 11mm c) 14 mm |
| % Dentro del corte | 80 | 100 |
| Viscosidad Bostwicks (cm en 20s a 22°C) | 0.2 | 0.8 |

4. 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 |

5. 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% |
| | |
| DE PROCESO | |
| Trozos oxidados | Ausencia |
| Puntos negros | Ausencia |
| | |
| ORIGEN MATERIA PRIMA | |
| Defectos de color | 8% |
| Unidades verdes | Ausencia |

6. CONTAMINANTES

| METALES PESADOS | LÍMITE MÁXIMO RESIDUAL |
|--|---|
| Cu | < 10mg/kg (R.D. 2420/1978) |
| As | < 1mg/Kg (R.D. 2420/1978) |
| Pb | < 0.1 mg/Kg (Reglamento CE 1881/2006) |
| Cd | < 0.05 mg/Kg (Reglamento CE 1881/2006) |
| Sn | < 200 mg/Kg (Reglamento CE 1881/2006) |
| Hidrocarburos aromáticos: Benzo pirenos | < 2µg/Kg (Reglamento CE 1881/2006) |
| Pesticidas | Los residuos de productos fitosanitarios estarán dentro de los límites establecidos en la legislación según el Reglamento (CE) 396/2005 y el Real Decreto 280/1994 y sus posteriores modificaciones |

7. PARÁMETROS DEL CIERRE

| PARAMETROS | LÍMITES |
|--------------------------------|------------------------|
| Superposición | > 45% |
| Compacidad | > 75% |
| Vacío | < 0bars |
| Hermeticidad del bote | Sin fugas a 1.5 kg/cm2 |
| Alteraciones internas del bote | Negativas |