



FICHA TÉCNICA

Cebolletas en vinagre
balsámico 1 kg

Código: 81906

Código EAN: 8427754819061



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

INGREDIENTES: Borretane cebollas (60%), aceite de girasol, "vinagre balsámico de Modena PGI" (vinagre de vino, mosto de uva concentrado, colorante: E150d) (8%), agua, azúcar, sal, laurel, acidez: E330.

Denominación comercial: Cebolletas en vinagre balsámico 1 kg.

2. CARACTERÍSTICAS:

Capacidad	Lata de hojalata de 850 ml
Peso neto	800 g
Peso escurrido	480 g
Caja	6 latas por bandeja
Dimensiones caja	41x30.5x12 (h) cm - Peso 11.3 kg

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Calibre:	32/38 mm
pH:	3.6 ± 0.2
NaCl (%):	1.5% ± 0.3
Proceso de pasteurización:	F71 > 30 min.
Vacío:	<25 mmHg
Acidez en Ac. Acético:	0.6 - 0.9%
Contaminantes:	dentro de los límites de la legislación italiana y europea actual.
Cuerpos extraños:	ausente.

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

VALORES TÍPICOS POR 100gr DE PRODUCTO	
Valor energético	356 kJ / 85 kcal
Grasas	4.5 g
de las cuales saturadas	0.5 g
Hidratos de carbono	10.2 g
de los cuales azúcares	7.2 g
Proteínas	0.8 g
Sal	1.4 g

5. OGM y ALÉRGENOS:

- Producto "libre de alérgenos": ausencia de cereales con gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, altramuces, moluscos y sus derivados y de dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10ppm (Reglamento 1169/11/CE). Ausencia de ingredientes de origen animal.
- Producto "libre de OGM": No se han empleado sustancias modificadas genéticamente ni como ingredientes del producto ni en el proceso de fabricación. (Reglamentos CE 1829/2003 y CE 1830/2003).

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Producto microbiológicamente estable: sin burbujeo después de la incubación a 37 ° C (características microbiológicas químico-físicas, características organolépticas inalteradas).

Carga bacteriana mesófila:	<10 UFC / 1 g
Coliformes:	ausente
Bacterias lácticas mesófilas:	<10 UFC / 1 g
Listeria Monocytogenes:	ausente
Staphylococci coagulase:	ausente

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO:

Color: el producto es de color marrón.

Sabor y aroma: típico de las cebollas frescas de borettane con las notas fragantes del vinagre balsámico de Módena.

Apariencia y consistencia: cebollas típicas Boretto seleccionadas por su tamaño, crujientes y sin piel dura.

8. CADUCIDAD Y MÉTODO DE ALMACENAMIENTO:

Caducidad: 36 meses a partir de la fecha de producción.

Métodos de almacenamiento: almacenar en un lugar seco y lejos de fuentes de calor. Una vez abierto el paquete, el producto debe mantenerse en la nevera (+ 4 ° C) y consumirse en poco tiempo (4 - 5 días).

9. ENVASE:

ENVASE Y LOGÍSTICA

uds/band.	band/piso	pisos/palet	band/palet	uds/palet	peso palet	altura cm
6	12	12	144	1728	860	1490