



LA HUERTA de
al LADO

FICHA TÉCNICA

Cebollitas en vinagre
370 ml LHDAL

Código: 20305

Código EAN: 8427754203051

F.C: 01/03/2023



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Ingredientes:

Cebollitas, agua, vinagre y sal.

Categoría comercial:

Primera

2. CONTENIDOS EFECTIVOS:

| Formato | Peso Neto | Peso Neto Escurreido | Calibre |
|--------------|-----------|----------------------|---------|
| Frasco V-370 | 345 g | 190 g | - |

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

| | |
|------------|---|
| Color | Propio y característico de las cebollitas en vinagre. |
| Olor/Sabor | Característicos de las cebollitas en vinagre, libre de olores y sabores extraños. |
| Textura | Típica y característica de las cebollitas en vinagre. |

4. CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| Magnitud | Valores |
|----------|-----------|
| pH | 2.5 - 3.8 |
| % Acidez | 0.5 - 2.5 |
| % NaCl | 1.0 - 2.5 |

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Producto pasteurizado

| | |
|--------------------------|----------|
| Mesófilos aerobios | <1 ufc/g |
| Mesófilos anaerobios | <1 ufc/g |
| Mohos y levaduras | <1 ufc/g |
| Mesófilos ácido lácticos | <1 ufc/g |

6. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:

5 a partir de la fecha de fabricación, indicada en el envase

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g:

| | |
|-------------------------|----------------------|
| Valor energético | 107.4 kJ/ 25.36 kcal |
| Grasas | 0.4 g |
| de las cuales saturadas | 0 g |
| Hidratos de carbono | 3.8 g |
| de los cuales azúcares | 0 g |
| Fibra alimentaria | 0.28 g |
| Proteínas | 1.5 g |
| Sal | 1.3 g |

8. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener en refrigeración.

9. LEGISLACIÓN

Reglamento (UE) nº 1169/2011 - Etiquetado

Reglamento (CE) nº 1881/2006 - Contenido máximo de determinados contaminantes. Metales pesados: Pb < 0,1 mg/Kg; Cd < 0,02 mg/Kg;

Sn < 200 mg/Kg

Reglamento 396/2005 - Límites máximos de residuos plaguicidas

Reglamento (UE) nº 1129/2011 - Aditivos alimentarios

10. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GEMÉTICAMENTE (OGMs):

No contiene OGMs.

11. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:

| MATERIA PRIMA · DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS | Presencia Producto | | Posibilidad Trazas | |
|--|--------------------|----|--------------------|----|
| | SI | NO | SI | NO |
| CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamuy y variedades híbridas | | x | | x |
| CRUSTÁCEOS y productos con o basados en crustáceos | | x | | x |
| PESCADO y productos con o basados en pescado | | x | | x |
| HUEVOS y productos con o basados en ovoproductos | | X | | x |
| CACAHUETES y productos con o basados en cacahuetes | | x | | x |
| SOJA y productos con o basados en soja (excepto aceite refinado) | | x | | x |
| LECHE DE VACA Y PRODUCTOS LÁCTEOS (incluida la lactosa) | | x | | x |
| FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS CON O BASADOS EN FRUTOS SECOS: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australiz | | x | | x |
| APIO y derivados | | x | | x |
| MOSTAZA y derivados | | x | | x |
| SEMILLAS DE SÉSAMO y productos con o basados en semillas de sésamo | | x | | x |
| ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIÓN \geq 10mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ | x | | x | |
| ALTRAMUCES y productos a base de altramuces | | x | | x |
| MOLUSCOS y productos a base de moluscos | | x | | x |