



FICHA TECNICA

Cebolla Frita 3kg en
aceite de girasol

Código: 15805

Código EAN: 8427754158054

F.C.: 14/04/2020

F.R.: 11/04/2024



PRODUCTO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

Ingredientes

Cebolla	96.35 %
Aceite de girasol	3%
Sal	0.5%
Corrector de acidez (E-330)	0.15%

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	202kJ 48 Kcal
Grasas	2.5g
de las cuales ácidos grasos saturados	0.3g
Hidratos de carbono	5g
de los cuales azúcares	4.4g
Fibra	1.05
Proteínas	0.8g
Sal	0.59g

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