



# FICHA TECNICA

## Cebolla Frita 3kg con aceite de girasol

Código: 5805

Código EAN: 8427754058057

F.C.: 14/04/2020

F.R.: 05/06/2025



## PRODUCTO

### 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Cebolla frita en aceite de girasol. Es un producto elaborado a base de cebolla fresca. Se introduce la cebolla cruda en las marmitas junto con los otros ingredientes. El producto se envasa en caliente en botes de hojalata y se realiza una pasteurización posterior al envasado.

**Vida útil:** 4 años en correctas condiciones de almacenamiento.

#### 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                      | 177 kJ / 42 Kcal |
| Grasas                                | 2.4 g            |
| de las cuales ácidos grasos saturados | 0.2 g            |
| Hidratos de carbono                   | 4 g              |
| de los cuales azúcares                | 4 g              |
| Fibra                                 | 1.7 g            |
| Proteínas                             | 1 g              |
| Sal                                   | 0.49 g           |

## 4. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| CRITERIOS | CONCEPTO/TOLERANCIA                                                                    |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Color     | Color amarillo pálido, uniforme, característico de la variedad utilizada.              |
| Aroma     | Característico de la cebolla, intenso, ausente de fermentaciones u otros malos olores. |
| Sabor     | Típico de la variedad utilizada, libre de otros sabores extraños                       |
| Aspecto   | Suelto con jugo                                                                        |
| Textura   | Firme y elástica                                                                       |

### PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

| CRITERIOS | MÍNIMO | MÁXIMO |
|-----------|--------|--------|
| pH        | 4.20   | 4.50   |
| °Brix     | 6      | 12     |
| Humedad   | 82     | 92     |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| CRITERIOS                       | LÍMITES        |
|---------------------------------|----------------|
| Incubación 7 días a 37°C /55°C  | Sin alteración |
| Aerobios Mesófilos              | Ausencia / g   |
| Aerobios Termófilos             | < 10 ufc/g     |
| Lactobacilos aerobios mesófilos | < 10 ufc/g     |
| Aerobios                        | < 10 ufc/g     |
| Salmonella                      | Ausencia / 25g |
| Clostridium botulinum           | Ausencia / g   |
| Listeria monocytogenes          | Ausencia / 25g |

Los análisis microbiológicos se realizan de acuerdo con la Recomendación CENAN 1982, a los criterios del CNTA y al reglamento CE 2073/2005.

### CONTAMINANTES

| DETERMINACIÓN                                                                                        | LMR                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Pb                                                                                                   | < 0.1 mg/Kg                                   |
| Cd                                                                                                   | < 0.03 mg/Kg                                  |
| Cloratos                                                                                             | < 0.50 mg/Kg                                  |
| Percloratos                                                                                          | < 0.05 mg/Kg                                  |
| Ácido eúrico                                                                                         | < 20 g/kg (de la parte de grasa del alimento) |
| Dioxinas y PCB's                                                                                     | < 1.25 pg/g (grasa)                           |
| Hidrocarburos aromáticos: Benzo pirenos                                                              | < 2 µg/Kg                                     |
| Ésteres glicidílicos expresados como glycidol                                                        | < 1000 µg/Kg                                  |
| Suma de 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) y ésteres de 3-MCPD de ácidos grasos, expresados como 3-MCPD | < 1250 µg/Kg                                  |
| Pesticidas                                                                                           | Dentro de los límites según legislación.      |

Reglamento 2023/915 y sus posteriores modificaciones. Reglamento 396/2005 y sus posteriores modificaciones

### CONTAMINANTES EN PRODUCTO FINAL

| DETERMINACIÓN   | LMR            |
|-----------------|----------------|
| Melamina        | ≤ 2.5 mg/Kg    |
| Metales pesados | Sn < 200 mg/Kg |

Reglamento 2023/915 y sus posteriores modificaciones

Conservas Juan José Jiménez SLU · Polígono Industrial Martín Grande s/n · 26550 Rincón de Soto · La Rioja · Tel. 941 14 19 99

## DEFECTOS

| CRITERIOS                                                                  | NIVELES MÁXIMOS |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>ORIGEN NO VEGETAL</b>                                                   |                 |
| Vidrio, grapas, piedras, cabellos, metales, plásticos, insectos, larvas... | Ausencia        |
| <b>ORIGEN VEGETAL</b>                                                      |                 |
| Hojas                                                                      | < 1 %           |
| Raíces                                                                     | < 1 %           |
| Rabos                                                                      | Ausencia        |
| Defectos de piel                                                           | < 1 %           |

## 5. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y 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.

### 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.

### CONSERVACIÓN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Conservación y transporte a temperatura ambiente entre 0°C y 40°C, en un lugar limpio y seco. Una vez abierto el envase, mantener el producto en refrigeración y consumir en los siguientes 7 días.

### POBLACIÓN DE DESTINO

Industrial. Su destino es la población en general.

### USO ESPERADO POR EL CONSUMIDOR

Preparaciones culinarias en crudo o con tratamiento térmico como condimento de otros platos (pastas, guisos, sopas, etc.) o productos (tortillas, empanadas, bocadillos, pizzas, hamburguesas, embutidos, patés, etc.).