



FICHA TECNICA

Cebolla Frita 5kg con aceite de girasol

Código: 5806

Código EAN: 8427754058064

F.C.: 14/04/2020

F.R.: 23/07/2025



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.

Peso neto: 4200g

Ingredientes

Cebolla	97 %
Aceite de girasol	3%

2. VARIEDAD

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

País de producción: España.

3. ANÁLISIS NUTRICIONAL

CONCEPTO	VALORES / 100g
Valor energético	202.73 kJ / 48.41 Kcal
Grasas	3.0 g
de las cuales ácidos grasos saturados	0.37 g
Hidratos de carbono	4.2 g
de los cuales azúcares	4.2 g
Fibra	1.07 g
Proteínas	1.15 g
Sal	0.01 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
ORIGEN NO VEGETAL	
Vidrio, grapas, piedras, cabellos, metales, plásticos, insectos, larvas...	Ausencia
ORIGEN VEGETAL	
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.).