

**DESCRIPCIÓN**

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

**INGREDIENTES**

Cebolla, aceite de oliva virgen (3%), sal y corrector de la acidez (E-330).

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**

- pH: 4,20 - 4,60
- Sólidos solubles: 6-12°Brix
- Humedad: 82-92%
- Metales Pesados:
  - Cu: < 10 mg/Kg
  - As: < 1mg/Kg
  - Pb: < 0,1 mg/Kg
  - Cd: < 0,05 mg/Kg
  - Sn: < 200 mg/Kg
- Pesticidas: Los residuos de productos fitosanitarios estarán dentro de los límites establecidos en la legislación vigente y sus posteriores modificaciones.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS**

- Color: Amarillo pálido, uniforme, característico de la variedad utilizada.
- Sabor: Típico a cebolla, libre de otros sabores extraños.
- Aroma: Característico a cebolla, intenso; ausente de fermentaciones y otros malos olores.
- Aspecto: Ligada, cebolla trabada.
- Textura: firme y elástica.

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

- Incubación 7 días a 37°C/ 55°C: sin alteración.
- Anaerobios mesófilos: Ausencia/g
- *Salmonella*: Ausencia/25 g
- *Clostridium botulinum*: Ausencia/g

**CONSERVACION Y VIDA ÚTIL**

Almacenar a temperatura ambiente en lugar limpio y seco.

Una vez abierto mantener en refrigeración en recipiente no metálico y consumir en los siguientes 10 días.

Vida útil: 4 años desde la fecha de producción.

**ETIQUETADO**

Según la normativa específica vigente y (Reglamento UE 1169/2011).

**INFORMACIÓN SOBRE OGM**



**CEBOLLA TROCEADA FRITA**  
**LATA 3 Kg**

FICHA TÉCNICA  
CÓDIGO 12048  
REV 02 10-2017

Este artículo no está fabricado con productos o derivados de Organismos Genéticamente Modificados

### **INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS**

Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias y sobre cuya presencia en los alimentos deberán informarse. (Según anexo II Reglamento 1169/2011).

ALÉRGENO: Materias de base o sus derivados*	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN <b>GLÚTEN</b> (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.*		X
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X
HUEVOS y productos a base de huevo		X
PESCADO y productos a base de pescado.*		X
CACAHUETES y productos a base de cacahuets		X
SOJA y productos a base de soja (excepto aceite refinado).*		X
LECHE y sus derivados (incluida la lactosa).*		X
Frutos de cáscara, es decir, almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch) nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alfóncigos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), y productos derivados.		X
APIO y productos derivados		X
MOSTAZA y productos derivados		X
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/L en términos de SO <sub>2</sub> .		X
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X

\* Excepto la lista de sustancias excluidas en el Reglamento 1169/2011

### **VALORES NUTRICIONALES**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	VALORES POR 100 g
VALOR ENERGÉTICO	138 kJ / 33 kcal
GRASAS (g) De las cuales saturadas (g)	0,1 0
HIDRATOS DE CARBONO (g) De los cuales azúcares (g)	6 5
PROTEÍNAS (g)	1,3
SAL (g)	0,32

### **FORMATOS Y PRESENTACION**



**CEBOLLA TROCEADA FRITA**  
**LATA 3 Kg**

FICHA TÉCNICA  
CÓDIGO 12048  
REV 02 10-2017

<b>PRODUCTO: CEBOLLA TROCEADA FRITA</b>				<b>EAN</b>		
<b>FORMATO: LATA 2650</b>				<b>8411916202525</b>		
<b>UNIDAD</b>						
CAPACIDAD (ml)	P. BRUTO (g)	P. NETO (g)	P. ESCURRIDO (g)	ALTO (cm)	LARGO (cm)	ANCHO (cm)
2650	3000	2600	-	15,5	15,6	-
<b>CAJA</b>						
UNIDADES	PESO (Kg)			ALTO (cm)	LARGO (cm)	ANCHO (cm)
6	18			16	47	32
<b>PALET</b>						
Nº CAJAS	PESO (Kg)	CAJAS/CAPA	CAPAS/PALET	ALTO (cm)	LARGO (cm)	ANCHO (cm)
45	840	5	9	162	120	80

Realizado por:  
Departamento de Calidad

Aprobado por:  
Gerencia