



FICHA TÉCNICA DE INGREDIENTES ALIMENTARIOS

DENOMINACIÓN	Cebolla frita deshidratada El producto se fabrica con cebolla de la especie <i>Allium cepa</i> .
PAÍS DE ORIGEN	Países Bajos
COMPOSICIÓN CUALITATIVA	Cebolla, grasa de palma, harina de trigo, sal.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Escamas de color que puede variar de marrón claro a marrón más oscuro. Olor y gusto característico, consistencia crujiente.
FUNCIÓN TECNOLÓGICA	Cebolla para incorporar directamente en preparaciones cárnicas o platos cocinados.
DOSIS Y UTILIZACIÓN	Buenas prácticas de fabricación.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Componentes vegetales extraños >100 mm ²	Máx. 0,5 %
Humedad	Máx. 4 %
Sal	0,8 - 1,3 %
Plomo	Máx. 0,1 ppm
Cadmio	Máx. 0,05 ppm
Contenido máximo de determinados contaminantes	De acuerdo con el Reglamento CE 1881/2006 y posteriores modificaciones

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc/g
Enterobacterias	< 100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Bacillus Cereus</i>	< 10000 ufc/g
<i>Clostridium perfringens</i>	< 1000 ufc/g
Reglamento CE 2073/2005 y Reglamento CE1441/2007	

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G

Concepto	Valor
Energía	2410 KJ (580 Kcal.)
Proteína	6 g
Carbohidratos de los cuales azúcares	40 g 15 g
Grasa	44 g
Fibra	4,5
Sodio (%)	0,4

PRESENTACIÓN

40280	Cebolla frita desh. caja PE	Caja 15 kg	Palet 360 kg	
40282	Cebolla frita desh. bolsa PA/PE	Bolsa 500 g	Caja 15 bolsas	Palet 810 bolsas
20870	Cebolla frita desh. bote PET	Bote 500 g	Caja 12 botes	

Material de envasado apto para uso alimentario de acuerdo con el Reglamento UE 10/2011



VIDA ÚTIL	12 meses sin abrir
ALMACENAMIENTO	Se recomienda mantenerlo en un ambiente seco y fresco (10º-15ºC). Cerrar el envase después de su uso y mantenerlo refrigerado una vez abierto.
TRAZABILIDAD	Producto procesado: Lote: AASSPP (AA: 2 dígitos Año; SS: 2 dígitos núm. sem; PP: 2 dígitos núm. partida) Producto de distribución: Lote: lote proveedor
RADIACIONES IONIZANTES	Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ningún ingrediente irradiado.
O.G.M	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéticamente y se han tomado las medidas oportunas para evitar el contacto con otros OGM según las reglamentaciones CE 1829/2003 y 1830/2003

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Sustancia alergénica	Presente en el producto suministrado
Cereales que contengan Gluten y productos derivados	SÍ (Harina de trigo)
Crustáceos y derivados	NO
Huevos y derivados	NO
Pescado y derivados	NO
Cacahuets y derivados	NO
Soja y derivados	NO
Leche y derivados (incluida la Lactosa)	NO
Frutos secos y derivados	NO
Apio y derivados	NO
Mostaza y derivados	NO
Sésamo y derivados	NO
Sulfitos y dióxidos de azufre en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg /L expresados como a SO2	NO
Altramuces y derivados	NO
Moluscos y derivados	NO

Fecha de revisión	23/02/2016
Núm. revisión	7

Legislación que aplica: Reglamento UE 1169/2011

Nota: Para cumplir con el Reglamento 852/2004, en todo el proceso de manipulación se sigue un sistema de APPCC el cual está especialmente concebido para garantizar la seguridad del alimento.

Gemma Font
Departamento de Calidad