

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	01-211 CIPOLLINE BORETTANE AL VINAGRE BALSÁMICO DE MODENA IGP
VIDA ÚTIL MODALIDADES DE CONSERVACIÓN:	36 meses desde la fecha de producción CONSERVAR EN LUGAR SECO Y ALEJADO DE FUENTES DE CALOR. Una vez abierto el envase, el producto debe conservarse en el frigorífico (+4 °C) y consumirse en un breve plazo (5-10 días).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: cebollas Borettane (60 %), aceite de girasol (15 %), «vinagre balsámico de Módena I.G.P.» (8 %) [vinagre de vino, mosto de uva concentrado, colorante: E150d], agua, azúcar, sal, laurel, corrector de acidez: E330.

Dir. 2003/89/CE y ss.mm.ii. – Alérgenos: el producto no contiene alérgenos.

Reg. CE 775/2018 - Origen de la materia prima (cebollas): Italia.

El producto no contiene OMG ni ingredientes derivados de OMG según los Reg. CE 1829/03 y 1830/03.

Embalaje primario	Envase primario Lata de hojalata - 850 ml - Ø: 100 mm – h:118 mm Conforme al Reglamento CE 1935/2004 - 10/2011 y ss.mm.ii. Código para la correcta eliminación: FE40 (acero - metal)
Peso lordo	~ 900 g
Peso neto	800 g
Peso escurrido	480 g
Embalaje secundario	Termorretráctil [Código de reciclaje (LDPE4) – Plástico] Bandeja [Código de reciclaje (PAP20) – Papel]
Peso bruto del paquete	~ 5.5 kg
Dimensiones del paquete	205x308x120h (mm)
Paletización	6 paquetes / paquete térmico – 12 paquetes térmicos / capa – 864 paquetes / palé
Palés Epal	80x120x164h (cm)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: el producto es de color marrón.

Sabor y aroma: típicos de las cebollas frescas de Boretto, con las fragancias del vinagre balsámico de Módena.

Aspecto y consistencia: cebollas típicas de Boretto seleccionadas por su calibre, crujientes y sin piel dura.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS

**REGLAMENTO (CE) N.º 1881/2006 – REGLAMENTO (CE) N.º 629/2008 –
REGLAMENTO (UE) N.º 420/2011 – REGLAMENTO (UE) N.º 488/2014**

Calibre: 32/38 mm pH: $3,6 \pm 0,2$
NaCl (%): $1,5 \% \pm 0,3$
Proceso de pasteurización: $F_{71} > 30$ min.
Vacío: < 25 mmHg
Acidez en ácido acético: $0,6 - 0,9 \%$
Contaminantes: dentro de los límites establecidos por la legislación italiana y europea vigente. Cuerpos extraños: ausentes.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

REGLAMENTO (CE) N.º 2073/2005 - REGLAMENTO (CE) N.º 1441/2007

Producto microbiológicamente estable: sin hinchazón tras la incubación durante 15 días a 32°C (características microbiológicas, químico-físicas y organolépticas inalteradas). Producto pasteurizado. Carga bacteriana mesófila: < 10 UFC/1 g
Coliformes: ausentes
Bacterias lácticas mesófilas: < 10 UFC/1 g
Listeria monocytogenes: ausente
Estafilococos coagulasa: ausentes

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 G DE PRODUCTO ESCURRIDO

Energía: 356 kJ / 85 kcal
Grasas: 4,5 g
- de las cuales ácidos grasos saturados: 0,5 g
Hidratos de carbono: 10,2 g
- de los cuales azúcares: 7,2 g
Proteínas: 0,8 g
Sal: 1,4 g

DECLARACIONES DE CONFORMIDAD

RADIAZIONES IONIZANTES

El producto no ha sido irradiado y no contiene ingredientes que hayan sido irradiados según el Reglamento 1999/2/CE del 22 de febrero de 1999.

PESTICIDAS

El producto cumple con la legislación italiana y europea vigente.

TRANSPORTE

Vehículos aptos para el transporte según el Reglamento CE 852/2004.