

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO <i>Denominación de venta</i>	01-225 CEBOLLITAS DE BORETTA CON VINAGRE BALSÁMICO DE MODENA IGP
VIDA ÚTIL	36 meses a partir de la fecha de producción
MODALIDADES DE CONSERVACIÓN:	CONSERVAR EN UN 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 breve tiempo.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

Directivas CE 2003/89 y 2006/142 y sus modificaciones y adiciones. - El producto no contiene alérgenos. Reg. UE 828/2014 - Sin gluten

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

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

Embalaje primario	Lata de hojalata – 2650 ml - Ø: 157 mm – h: 151 mm Conforme al Reglamento (CE) n.º 1935/2004 – Reglamento (CE) n.º 10/2011 y modificaciones posteriores. Código de reciclaje: Lata FE40 (acero - metal) [Decisión 97/129/CE]
Cantidad nominal	2600 g
Peso escurrido	1560 g
Dimensiones del envase térmico	~ 480 x 319 x 153 h (mm)
Paletización	unidades/paquete térmico: 6 – paquetes térmicos/capa: 5 – capas/palé: 10
Palé EPAL	~ 80 x 120 x 175 h (cm)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: el producto presenta un color marrón.

Sabor y aroma: típicos de las cebollas frescas de Borettana con las fragantes notas del vinagre balsámico de Módena IGP.

Aspecto y textura: cebollas seleccionadas por calibre, crujientes y sin piel dura.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

Reglamento (CE) n.º 396/2005 - Reglamento (UE) n.º 2022/1428 - Reglamento (UE) n.º 2023/915 y modificaciones posteriores

Calibre: 32/38 mm pH:

$3,7 \pm 0,2$

NaCl (%): $1,5 \% \pm 0,3$

Proceso de pasteurización: $F_{71} > 50$ min. Vacío: <

25 mmHg

Acidez en ácido acético: 0,6 – 0,9 %

Contaminantes: dentro de los límites de la legislación italiana y europea vigente. Cuerpos extraños: ausentes.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Reg. (CE) 2073/2005 - Reg. (CE) 1441/2007 y modificaciones posteriores.

Microbiológicamente estable: sin variaciones tras incubación durante 15 días a 37 °C (características microbiológicas, físico-químicas y organolépticas inalteradas). Producto pasteurizado.

Coliformes: ausentes

Bacterias lácticas mesófilas: < 10 UFC/1 g

Listeria monocytogenes: ausente

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR CADA 100 g DE PRODUCTO ESCURRIDO

Reg. (UE) 1169/2011

Energía: 356 kJ / 85 kcal

Grasas: 4,5 g

– de los 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

RADIACIÓN IONIZANTE

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

ALÉRGENOS

Las sustancias alergénicas incluidas en el anexo II del Reglamento UE 1169/2011 y sus modificaciones y adiciones se indican en la lista de ingredientes de la etiqueta

PESTICIDAS

El producto cumple con la legislación italiana y europea vigente.

TRANSPORTE

Vehículos aptos para el transporte según el Reglamento (CE) n.º 852/2004