

## FICHA TÉCNICA

|                              |                                                                                                                                                                           |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRODUCTO                     | <b>01-233 «Las golosinas de la huerta»</b><br><i>Cebollitas con crema de «Vinagre balsámico de Módena IGP»</i>                                                            |
| 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: cebollitas (61 %), crema de «Vinagre Balsámico de Módena IGP» (37 %)[zum de uva concentrado, vinagre balsámico de Módena IGP (14%) (vinagre de vino, mosto de uva cocido, colorante E150d), almidón de maíz modificado] (sulfitos), sal, acidulantes: E330, E270.

**Directiva 2003/89/CE y modificaciones posteriores. – Alérgenos: contiene sulfitos.**

|                         |                                                                                                                                                                                |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Envase primario         | Lata de hojalata - 850 ml - Ø: 100 mm – h: 118 mm Conforme al Reglamento CE 1935/2004 - 10/2011 y sus modificaciones y adiciones.<br>Código de reciclaje: FE40 (acero - metal) |
| Peso bruto              | ~ 960 g                                                                                                                                                                        |
| Peso neto               | 860 g                                                                                                                                                                          |
| Peso escurrido          | 525 g                                                                                                                                                                          |
| Embalaje secundario     | Retrocontráctil [Código de reciclaje (LDPE4) – Plástico] Bandeja [Código de reciclaje (PAP20) – Cartón ondulado]                                                               |
| Peso bruto del paquete  | ~ 5,8 kg                                                                                                                                                                       |
| Dimensiones del paquete | 205 x 308 x 120 (altura) (mm)                                                                                                                                                  |
| Paletización            | 6 envases / paquete térmico – 12 paquetes térmicos / capa – 864 envases / palé                                                                                                 |
| Palé Epal               | 80 x 120 x 164 h (cm)                                                                                                                                                          |

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: cebollitas de mayo perfectamente calibradas y sumergidas en una deliciosa crema de vinagre balsámico de Módena IGP

Color: amarillo dorado, intenso en las cebollitas; decididamente oscuro en la crema de vinagre balsámico. Sabor: las notas del vinagre balsámico de Módena emergen nítidas, perfectamente mezcladas con los aromas de las cebollitas.

Textura: crujientes.

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

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

pH: 3,7 ± 0,2

Cloruro de sodio: 1,0 % ± 0,3

Vacío: 35 cm Hg máximo – 15 cm Hg mínimo Proceso de pasteurización:  $F_{71} > 30$  min.

Pesticidas: dentro de los límites establecidos por la legislación comunitaria

Metales pesados: dentro de los límites establecidos por la legislación comunitaria  
Cuerpos extraños: ausentes

### **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

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

Producto microbiológicamente conforme: producto estable tras incubación durante 15 días a 37 °C (características microbiológicas, físico-químicas y organolépticas inalteradas). Producto pasteurizado. Carga bacteriana mesófila: < 10 UFC/1 g  
Coliformes: ausentes  
Esporas de bacterias anaeróbicas esporulantes: < 3  
MPN/1 g *Listeria monocytogenes*: ausente  
Estafilococos coagulasa-positivos: ausentes

### **VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 G DE PRODUCTO**

Energía: 335 kJ / 79 kcal  
Grasas: 0 g  
- de los cuales ácidos grasos saturados: 0 g  
Hidratos de carbono: 18 g  
- de los cuales azúcares: 14 g  
Proteínas: 1,7 g  
Sal: 1,1 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

### **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