

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	01-237 «Las perlas del huerto» <i>Cebollitas glaseadas con curry</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 (66 %), glaseado a base de condimento blanco (**sulfitos**) (33 %) [vinagre de vino blanco, mosto de uva concentrado, zumo de uva concentrado, jarabe de glucosa-fructosa, almidón de maíz modificado], curry (0,5 %).

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

Reglamento UE 828/14 – Sin gluten

Envase primario	Lata de hojalata - 850 ml - Ø: 100 mm – h: 118 mm. Conforme al Reglamento (CE) n.º 1935/2004 - 10/2011 y modificaciones posteriores. Código de reciclaje: FE40 (acero - metal)
Peso bruto	~ 960 g
Peso neto	860 g
Peso escurrido	570 g
Embalaje secundario	Retrocontractil [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 maggioline perfectamente calibradas y bañadas en un glaseado agrídulce al curry Color: amarillo dorado

Sabor: Típico de las cebollitas, con un marcado toque a curry. Textura: crujientes.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

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

pH: 3,3 ± 0,2

Vacío: < 600 mmHg

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

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR CADA 100 g DE PRODUCTO Reg. (UE) 1169/2011

Energía: 431 kJ / 102 kcal
Grasas: 0 g
- de los cuales ácidos grasos saturados: 0 g
Hidratos de carbono: 24 g
- de los cuales azúcares: 20 g
Proteínas: 1,4 g
Sal: 0 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