

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	51-025 Cebolla caramelizada en rodajas
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 plazo (2-5 días).

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

Ingredientes: Cebolla (75 %), azúcar, aceite de girasol, sal, corrector de acidez: E270.

Reg. UE 2018/775 – Origen del ingrediente principal (alcachofas): Italia

Directivas CE 2003/89 y 2006/142 y sus modificaciones y adiciones posteriores. - El producto no contiene alérgenos.

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

Envase primario	Lata de hojalata de 850 ml Reg. CE 1935/2004/CE Reg. CE 10/11 y sus modificaciones y adiciones. Código de reciclaje: Lata [FE40 (metal)]
Cantidad nominal	900 g
Peso escurrido	---
Paletización	Unidades por caja: 6 – Cajas por capa: 12 – Total de unidades: 864

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO

Aspecto: cebollitas cortadas en rodajas y caramelizadas con azúcar.

Color: bronceado.

Sabor: delicadamente caramelizado.

Textura: rodajas de cebolla finamente mezcladas.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

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

pH: $3,8 \pm 0,2$

Cloruro de sodio: $1,9 \% \pm 0,3$

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

Reglamento (CE) n.º 2073/2005 - Reglamento (CE) n.º 1441/2007 y sus modificaciones y adiciones.

Producto microbiológicamente estable: sin hinchamiento tras 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 esporógenos: < 3 MPN/1 g.

Listeria monocytogenes: ausente Estafilococos

coagulasa-positivos: ausentes

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 G DE PRODUCTO ESCURRIDO
Energía: 652 kJ / 156 kcal Grasas: 7,1 g - de los cuales ácidos grasos saturados: 0,8 g Hidratos de carbono: 21 g - de los cuales azúcares: 18 g Proteínas: 0,8 g Sal: 2,0 g

DECLARACIONES DE CONFORMIDAD

RADIACIÓN IONIZANTE

El producto no ha sido irradiado y no contiene ingredientes que hayan sido irradiados, de conformidad con 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