

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	01-259 La Rossa Caramelizada <i>Cebolla en rodajas caramelizada</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 plazo (2-5 días).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: cebolla (74 %), azúcar, aceite de girasol, agua, sal, corrector de acidez: E270, colorante: E163. Directiva 2003/89/CE y modificaciones posteriores – El producto no contiene alérgenos. Reglamento UE 828/2014 – Sin gluten El producto no contiene OMG ni ingredientes derivados de OMG, de conformidad con los Reglamentos (CE) n.º 1829/03 y n.º 1830/03. Reglamento UE 775/2018 - Origen del ingrediente principal (cebolla): ITALIA	
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 bruto	~ 1000 g
Peso neto	900 g
Embalaje secundario	Retrocontractil [Código de reciclaje (LDPE4) – Plástico] Bandeja [Código de reciclaje (PAP20) – Papel]
Peso bruto del paquete	~ 6 kg
Dimensiones del paquete	205 x 308 x 120 (altura) (mm)
Paletización	unidades por caja: 6 – cajas por capa: 12 – capas por palé: 12
Palé Epal	80 x 120 x 164 h (cm)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: salsa de cebollas rojas, finamente mezclada y caramelizada. Color: rojo. Sabor: dulce. Consistencia: suave.
--

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

Reg. (CE) 396/2005 - Reg. (UE) 2022/1428 - Reg. (UE) 2023/915 y ss.mm.ii.

pH: 3,9 ± 0,2 Cloruro de sodio: 2,0 % ± 0,3 Vacío: 35 cm Hg máximo – 15 cm Hg mínimo Proceso de pasteurización: $F_{71} > 35$ 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 sus modificaciones y adiciones.

Producto microbiológicamente estable: sin variaciones tras incubación durante 15 días a 32 °C (características microbiológicas, físico-químicas y organolépticas inalteradas). Producto pasteurizado. CBT: < 1000 UFC/1 g
Coliformes: ausentes
Esporas de anaerobios esporulantes: < 3 MPN/1 g
Listeria monocytogenes: ausente
Estafilococos coagulasa-positivos: ausentes

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g DE PRODUCTO ESCRURIDO

Reg. (UE) 1169/2011

Energía: 633 kJ / 151 kcal
Grasas: 7,1 g
- de los cuales 21 g
- de los cuales
azúcares: 18 g Proteínas: 0,8 g
Sal: 2,0 g

DECLARACIONES DE CONFORMIDAD ADICIONALES

RADIACIÓN IONIZANTE

El producto no ha sido irradiado y no contiene ingredientes que hayan sido irradiados con arreglo al 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