



Elaborado por Ane Ortiz
Fecha aprobación 25/05/2017 15:08:45

la Cocinera

Descripción CEBOLLA TROCEADA 16X250

Doc. No. 96009757

INFORMACIÓN GENERAL:

Cebolla (*Allium cepa* L.) procedentes de materia prima fresca y sana. Las cebollas se pelan, lavan, seleccionan, cortan aproximadamente en 6x6 mm y se ultracongelan individualmente.

El producto se envasa en bolsas de 250g, que se codifican, pasan por un detector de metales y por un controlador de pesos; se introducen en cajas, se paletizan y almacenan a -18 °C o temperaturas inferiores.

El producto no ha sido obtenido, directa o indirectamente, con la ayuda de técnicas de modificación genética, tal y como se define en la Directiva 2001/18/CEE y sus actualizaciones. En relación con la trazabilidad se seguirá la Reglamentación CEE 1830/2003, artículo 7.

El producto cumple todos los aspectos de la legislación vigente de la CE y la legislación nacional aplicable.

INGREDIENTES DECLARADOS EN EL ENVASE:

-

Nota: La declaración de ingredientes en el envase es siempre correcta. Cuando hay cambios en la receta se cambia el envase y a continuación la ficha técnica.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

La temperatura del producto debe ser -18°C o inferior durante el almacenamiento y transporte.

PESO NETO

Peso nominal:250g

Error tolerable por defecto 1: 9g

Error tolerable por defecto 2: 18g

Valor medio/ lote: ≥ 250g

Por debajo de TU1: Según cuadro 2 del artículo 11 del Real Decreto 1801/2008.

Por debajo de TU2: 0%

ENVASE/EMBALAJE

Bolsa de plástico complejo (lámina de polietileno de baja densidad-lámina de polipropileno)

Caja de cartón.

Unidades / caja: 16

Cajas / capa: 9

Capas / paleta: 15

Cajas / paleta: 135

CODIFICACIÓN

Código de la unidad de distribución: 8410092103640

Código de la unidad de consumo: 8410092103633

El envase se marcará con el lote y fecha de duración mínima como se describe a continuación:

Lote: LYDDDSXFFF hh:mm

L: símbolo de lote

Y: Indica el último dígito del año de envasado

DDD: Día del año

S: Indica el turno

X: Indica la línea de envasado

FFF: Indica la fábrica envasadora.

hh:mm Hora y minuto de envasado



Elaborado por Ane Ortiz
 Fecha aprobación 25/05/2017 15:08:45

la Cocinera

Descripción CEBOLLA TROCEADA 16X250

Doc. No. 96009757

Fecha de consumo preferente: Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA

MM: Mes

AAAA: Año

REGISTRO SANITARIO:

N/A

VIDA ÚTIL

24 meses, si se respetan las condiciones de conservación indicadas en el envase (en el congelador a -18 °C o temperaturas inferiores).

El producto congelado se puede conservar en el frigorífico (a temperaturas <10 °C) durante 24 horas.

CALIDAD ORGANOLEPTICA:

PREPARACIÓN: Saltearla a fuego suave sin descongelar. Añadir directamente sin descongelar.

APARIENCIA

Trozos de cebolla de color blanco homogéneo característico.

SABOR

Característico de la cebolla, sin olores ni sabores extraños.

TEXTURA

Firme pero tierna. Libre de piezas fibrosas.

CALIDAD FÍSICO- QUÍMICA:**INFORMACIÓN NUTRICIONAL*:**

Información Nutricional / Informação Nutricional	Por 100g
Valor energético/Energia	180 kJ/43 kcal
Grasas/ Lípidos	0,6 g
De las cuales saturadas/ dos quais saturados	0 g
Hidratos de carbono	7,4 g
de los cuales azúcares/ dos quais açúcares	5,4 g
Proteínas	1,2 g
Sal	0,02 g

(*) Reglamento (UE) 1169/2011 Anexo XIV

CONTAMINANTES

El producto cumple con la última legislación de la UE referente a contaminantes, Reglamento 1881/2006 y sus actualizaciones.

Así como la de residuos máximos de pesticidas Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones



Elaborado por Ane Ortiz
Fecha aprobación 25/05/2017 15:08:45



Descripción CEBOLLA TROCEADA 16X250

Doc. No. 96009757

ASI COMO LA DE RESIDUOS MAXIMOS DE PESTICIDAS, REGIAMIENTO 590/2005 y sus actualizaciones.

CALIDAD MICROBIOLÓGICA

<u>Analysis</u>	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>
E. coli	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella	5	0	Aus/25g	
L. monocytogenes	5	0	/	10 ²

n = nº total de muestras
m = Límite deseado/g
M = Conteo que no puede superarse en ningún caso.
c = nº total de muestras que pueden superar "m" pero no "M".



Elaborado por Ane Ortiz
 Fecha aprobación 25/05/2017 15:08:45

la Cocinera

Descripción CEBOLLA TROCEADA 16X250

Doc. No. 96009757

INFORMACIÓN SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS:

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias	Utilizado como ingrediente	Posibles trazas (2)
	SI / NO	SI / NO
Cereales con gluten y derivados	NO	NO
Altramuz y derivados	NO	NO
Crustáceos y derivados	NO	NO
Moluscos y derivados	NO	NO
Huevos y derivados	NO	NO
Pescado y productos derivados	NO	NO
Cacahuets y derivados	NO	NO
Soja y derivados	NO	NO
Leche y derivados (incluido lactosa)	NO	NO
Frutos de cáscara y derivados	NO	NO
Apio y derivados	NO	NO
Mostaza y derivados	NO	NO
Semillas de sésamo y derivados	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg ó I SO ₂)	NO	NO

(1) Para rellenar este cuestionario se ha tenido en cuenta el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011.

(2) "SI"; indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones o materias primas.