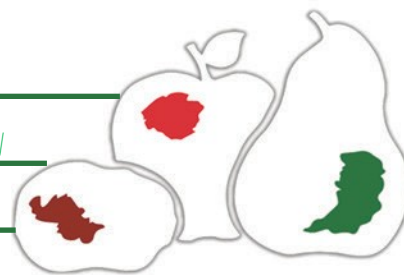


CEBOLLA MORADA MALLA 10 KG

FICHA TÉCNICA
Verif: Dpto. Calidad ✓
Fecha: 11/10/24
Ed: 1ª



ALIMENTO FRESCO PARA CONSUMO.



DEFINICIÓN, PROCESADO, CALIDAD Y ENVASADO

DEFINICIÓN Y PROCESADO

Allium cepa, comúnmente conocida como cebolla, es una planta herbácea bienal perteneciente a la familia de las amarilidáceas. Es la especie más cultivada del género Allium.

Procesado: Cebolla destinada al consumo tras pasar por un proceso de normalización que incluye: cepillado, selección, calibrado y envasado.

CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD

Cebolla de Calidad EXTRA.

Calibre: 60-80 mm.

Puede ser cebolla nueva ó de conservación, de categoría I.

- Enteras, no obstante, la presencia de hendiduras superficiales y la ausencia de la túnica exterior no se considerarán defectos, siempre que la carne no sea visible.
- Sanas: se excluirán los productos afectados de podredumbre u otras alteraciones que sean impropias para el consumo.
- Limpias, prácticamente exentas de materia extraña visible.
- Exentas de daños causados por heladas.
- Suficientemente secas, las dos primeras túnicas deben estar completamente desecadas.
- Exentas de humedad exterior anormal.
- Exentas de olores y sabores extraños.
- El tallo debe estar retorcido ó presentar un corte neto, y no superar los 4 cms de longitud, salvo para las cebollas presentadas en trenzas.

ENVASADO

Producto envasado en malla roja ó naranja con banda media, el cual cumple con el Reglamento (CE) 1935/2004, 10/2011 de envases en contacto con alimentos.

INGREDIENTES

Cebolla (100%).

VARIEDAD: MORADA

Ofrece altas prestaciones en cocina profesional, dando excelentes resultados en cualquier plato.

PESO

Peso neto de +/- 10 Kgr

Tolerancia: -150 g. (inferior) / + 100 g. (superior)

ETIQUETADO

- Datos de la empresa.
- Denominación
- Categoría.
- Peso Neto: 10 Kg.
- Lote de trazabilidad.
- N° RGSEAA
- RIA

- CALIBRE.
- Origen: Unión Europea
- Fecha de consume preferente.

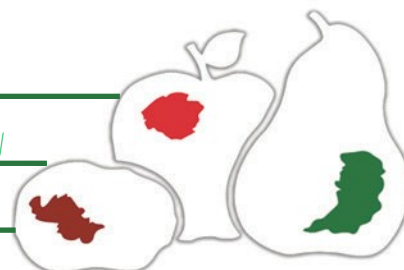
CEBOLLA MORADA MALLA 10 KG

FICHA TÉCNICA

Verif: Dpto. Calidad ✓

Fecha: 11/10/24

Ed: 1ª



CONDICIONES ÓPTIMAS DE USO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Manipular con cuidado para evitar roturas del envase.
- Almacenar en lugar fresco y seco, protegido de la luz.
- Condiciones de transporte: transportar en lugar fresco, seco y protegido de la luz.
- Consumo Preferente: 1 mes.

VALORES NUTRICIONALES

Valores Nutricionales, por 100 g.:

- Energía: 26 Kcal.
- Grasas Totales: N/D.
 - Grasas Trans: N/D.
 - Grasas Saturadas: N/D.
- Sodio: 3 mg.
- Carbohidratos Totales: 5,3 g.
- Fibra: 1,8 g.
- Proteínas: 1,125 g.

INFORMACIÓN OMGS

Nuestro producto no es, ni contiene, ni está compuesto por OMGs.
No ha sido producido, ni contiene ingredientes producidos a partir de OMGs.

INFORMACIÓN ALÉRGENOS

No Contiene.

VALORES LEGISLATIVOS DE CALIDAD

- Valores de Metales Pesados Reglamento (CE) 2023/915. Pb < 0,10 mg/kg. Cd < 0,05 mg/kg
- Control de Calidad para la Cebolla según Reglamentos (CE) 1508/2001 y 2213/83.
- Valores de Pesticidas Legales: Reglamento (CE) 396/2005. En control todos los valores propuestos.
- Higiene: Real Decreto 1086/2020, 1021/2022 y Reglamentos (CE) 178/2002, 852/2004, 2073/2005..
- Etiquetado e información de producto: Reglamento (CE) 1169/2011. Real Decretos 1324/2002 y 1334/1999
- Envases de uso alimentario: Reglamento (CE) 1935/2004, 10/2011.

ORIGEN

Unión Europea