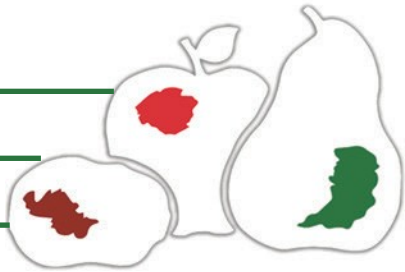


CEBOLLA PELADA EN BOLSA DE 5 KG

FICHA TÉCNICA  
Verif: Dpto. Calidad ✓  
Fecha: 11/10/24  
Ed: 3ª



ALIMENTO PELADO, LISTO PARA CONSUMO.



PROCESADO, FASES Y ENVASADO

DEFINICIÓN Y PROCESADO

Cebolla destinada al consumo, la cual ha sufrido un proceso que incluye: cepillado y calibrado, transporte a tolva y caída hacia peladora, se pelan de forma automática, posteriormente se hace repaso manual y son envasadas, pesadas, loteadas, etiquetadas y almacenadas.

Listas para su consumo.

FORMATO

Cebolla redondeada entera y pelada, calibre 80/105 mm.

ENVASADO

Producto envasado en bolsa de polipropileno de uso alimentario.

INGREDIENTES

Cebolla (100%).

PESO

Peso neto de +/- 5 Kgr

Tolerancia: -75 g. (inferior) / + 80 g. (superior)

ETIQUETADO

- Datos de la empresa: Cebollas Bautista. C/ Tirso de Molina, 2. 18330 Chauchina. Tel: 958447106. CIF: 76626206G
- RGSAA: 21.0023249/GR
- Denominación comercial del producto: Cebolla pelada.
- Peso aproximado: 5 KG.
- Lote: XXYYZZ (XX día; YY semana y ZZ año de recepción de materia prima en la empresa).
- Condiciones de conservación: conservar en frío.
- Fecha de consumo preferente: 10 días desde la fecha de recepción de la materia prima en la empresa (el fabricante indicará la fecha exacta – día/mes/año, en la etiqueta del producto en base a la fecha de recepción de la materia prima en la empresa).
- Mención “alimento listo para el consumo”.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE USO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Mantener refrigerado entre 2 y 5 °C.
- Condiciones de transporte: Temperatura entre 0 y 8°C.
- Vida útil del producto: 10 días (el fabricante indicará la fecha exacta día/mes/año, en la etiqueta del producto en base a la fecha de recepción de la materia prima en la empresa).
- Destino final: Ser consumido sin necesidad de aplicar tratamiento térmico posterior (alimento listo para su consumo) por la población en general.
- Modo de empleo: Alimento listo para su consumo. No es necesario aplicar tratamiento térmico posterior.

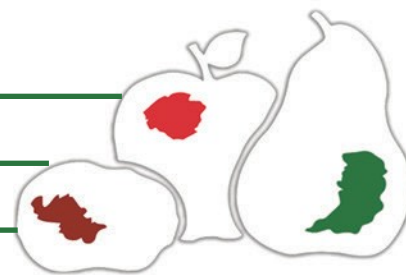
# CEBOLLA PELADA EN BOLSA DE 5 KG

## FICHA TÉCNICA

Verif: Dpto. Calidad ✓

Fecha: 11/10/24

Ed: 3ª



## VALORES NUTRICIONALES

Valores Nutricionales, por 100 g.:

- Energía: 40 Kcal.
- Grasas Totales: 0,2 g.
  - Grasas Trans: N/D.
  - Grasas Saturadas: 0,0 g.
- Sodio: 0,01 mg.
- Carbohidratos Totales: 9,0 g.
- Fibra: 1,8 g.
- Proteínas: 1,1 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 Microbiológicos de la Cebolla Pelada: Reglamento (CE) 2073/2005 de 15 de noviembre 2005 y posteriores modificaciones.
  - Salmonella: Ausencia/25 gr
  - Listeria monocytogenes: Ausencia/25 gr (n=5).
- Valores de Metales Pesados Reglamento (CE) 2023/915. Pb < 0,10 mg/kg. Cd < 0,05 mg/kg. Compuestos de mercurio <0,01 mg/Kg. Clorato (A) <0,5 mg/kg.
- Peligros fijados respecto a residuos de plaguicidas en Reglamento CE 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CE del Consejo.
- Reglamento UE 2018/73 de la Comisión de 16 de enero de 2018 por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento CE 396/2005 del Parlamento europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de compuestos de mercurio en determinados productos.
- Reglamento (UE) 2020/749 de la comisión de 4 de junio de 2020 que modifica el anexo III del reglamento CE 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites de los residuos de clorato en determinados productos .
- Peligros de migración por materiales de contacto con los alimentos fijados en el Reglamento CE 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE y en el Reglamento UE 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Lubricantes aptos para el uso en industria alimentaria. Categoría H1 según la norma 21 CFR 178,3570 de la FDA (Food, Drug Administration) o la norma UNE-EN-ISO 21469.

## ORIGEN

España.