

## ESPECIFICACION DE PRODUCTO CONGELADO

|               |             |
|---------------|-------------|
| <b>Código</b> | <b>Pag.</b> |
| 04 0015       | 1 3         |
| <b>Fecha</b>  | <b>Rev.</b> |
|               |             |

CEBOLLA 6 X 6 "JV" PAQ. 10X1

|                 |                              |
|-----------------|------------------------------|
| <b>Producto</b> | CEBOLLA 6 X 6 "JV" PAQ. 10X1 |
|-----------------|------------------------------|

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| <b>Ingredientes (Texto Legal)</b> | Cebolla |
|-----------------------------------|---------|

### Características Organolépticas

### Modo de empleo

**Cocción:** Vierta el contenido de este producto, sin descongelar, en un recipiente con agua hirviendo. Añada sal. Espere a que vuelva a hervir y mantenga el hervor a fuego moderado durante 5 minutos aproximadamente. Escúrralo y utilícelo a su conveniencia.

**Sartén:** Vierta la cantidad deseada de este producto, sin descongelar previamente, en una sartén con 3-4 cucharadas soperas de aceite caliente. Rehogue a fuego medio 5 minutos moviendo continuamente y sazone al gusto. Utilice a conveniencia.

**Microondas 800w:** Introduzca la cantidad deseada de este producto en un recipiente apto para microondas. Tape y póngalo al máximo de potencia durante 5 minutos aproximadamente. Sazone al gusto y utilice a conveniencia.

**Color:** Típico del producto

**Olor:** Típico del producto

**Sabor:** Típico del producto

**Consistencia:** Firme y tierna

### Características Físicas

**Muestra:** 200G

| Control                     | Mínimo | Máximo | Standard |
|-----------------------------|--------|--------|----------|
| PIELAS MARRONES PIEZAS      |        | 4      |          |
| TROZOS VERDES %             |        | 5      |          |
| BLOQUES %                   |        | 5      |          |
| DADOS >12mm %               |        | 10     |          |
| RESTOS RAIZ %               |        | 5      |          |
| COLOR 0=MAL, 1=BIEN         |        |        |          |
| OLOR 0=MAL, 1=BIEN          |        |        |          |
| SABOR 0=MAL, 1=BIEN         |        |        |          |
| CONSISTENCIA 0=MAL, 1= BIEN |        |        |          |

### Modo de Conservación

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| <b>Frigorífico</b>           | 24 horas |
| <b>Congelador sin *</b>      | 3 días   |
| <b>Congelador *</b>          | 1 semana |
| <b>Congelador **</b>         | 1 mes    |
| <b>Congelador *** o ****</b> | 24 meses |

### Consumo Preferente / Fecha de Caducidad

Consumo preferente: 2 años después de envasado (mes y año) conservado a temperatura inferior a -18 C.

# ESPECIFICACION DE PRODUCTO CONGELADO

**Código**
**Pag.**

04 0015

2 3

CEBOLLA 6 X 6

"JV" PAQ. 10X1

**Fecha**
**Rev.**
**Lote e Interpretación del Número de Lote**

Fecha: 24-1-2007. Turno: mañana Lote: 7024A  
 7: Última cifra del año en curso  
 024: Día natural del año  
 A: Turno Mañana. B: Turno Tarde. C: Turno Noche

**Características Microbiológicas**

| GERMEN                     | CRITICIDAD               | m        | M         | C | n |
|----------------------------|--------------------------|----------|-----------|---|---|
| Salmonella / 25g           | Patógeno                 | Ausencia | Ausencia  | 0 | 5 |
| Listeria monocytogenes /g  | Patógeno                 | <=10     | <=100     | 2 | 5 |
| E. coli /g                 | Testigo falta de higiene | <=10     | <=100     | 2 | 5 |
| Staphylococcus aureus /g   | Testigo falta de higiene | <=10     | <=100     | 2 | 5 |
| Coliformes /g              | Indicador                | <=1000   | <=10000   | 2 | 5 |
| Aerobios totales (30 C) /g | Indicador                | <=100000 | <=1000000 | 2 | 5 |

R.D. 3484/2000

**Características Químicas**

|  |                             |               |
|--|-----------------------------|---------------|
| <b>Composición nutricional (por 100 g de producto)</b> | Kj                          | <b>158,40</b> |
|  | kcal                        | <b>37,30</b>  |
|  | Proteínas (g)               | <b>1,20</b>   |
|  | Hidratos de Carbono (g)     | <b>7,90</b>   |
|  | -de los cuales azúcares (g) | <b>5,60</b>   |
|  | Grasas (g)                  | <b>0,10</b>   |
|  | -de la cual saturadas (g)   | <b>0,00</b>   |
|  | Fibra (g)                   | <b>1,80</b>   |
|  | Sodio (mg)                  | <b>3,00</b>   |

**Según Legislación española y europ**
**Libre de OGM**
**Libre de irradiación**


Contaminantes

Si

Si

**Alérgenos Alimentarios**
 **Si Contiene**     **No Contiene**

- Cereales que contengan gluten y productos derivados
- Crustáceos y productos a base de crustáceos
- Huevos y productos a base de huevo
- Pescado y productos a base de pescado
- Cacahuets y productos a base de cacahuets
- Soja y productos a base soja
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
- Frutos de cáscara: almendras, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de Macadamia y nueces de Australia y productos derivados
  
- Apio y productos derivados
- Mostaza y productos derivados
- Granos de sésamo y productos a base de sésamo
- Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10 ppm
- Altramuces y productos derivados
- Moluscos y productos derivados

|   |   |               |             |
|---|---|---------------|-------------|
|  | <b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO CONGELADO</b> | <b>Código</b> | <b>Pag.</b> |
|   |   | 04 0015       | 3 / 3       |
| CEBOLLA 6 X 6      "JV" PAQ. 10X1   |   | <b>Fecha</b>  | <b>Rev.</b> |
|   |   |               |             |

### Legislación Aplicable

- RD-3484-2000:** Normas para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas
- RD-930-1992:** Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de productos y posteriores modificaciones
- RD-1999-1334:** Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y posteriores modificaciones
- RD-1109-1991:** Norma relativa a alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana. Legislación vigente sobre contaminantes y plaguicidas  
Legislación vigente sobre contaminantes y plaguicidas

|                 |                       |               |             |             |
|-----------------|-----------------------|---------------|-------------|-------------|
| <b>ENVASADO</b> | <b>Peso Neto:</b>     | 1.000,000 (g) |             |             |
|                 | <b>Bolsas / Caja:</b> | 10 (u)        |             |             |
|                 | <b>Peso Bolsa</b>     | 0,010 (g)     |             |             |
|                 | <b>Medidas Bolsa:</b> | L 340 (mm)    | An 480 (mm) |             |
|                 | <b>Peso Caja:</b>     | 0,403 (g)     |             |             |
|                 | <b>Medidas Caja:</b>  | L 395 (mm)    | An 295 (mm) | Al 220 (mm) |
|                 | <b>Cajas / palet:</b> | 64 (u)        |             |             |

|            |                      |
|------------|----------------------|
| <b>EAN</b> | <b>8413993040106</b> |
|------------|----------------------|