

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Enero 2018
Página 1 de 5
Rev.: 08

CEBOLLA

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La cebolla (*Allium cepa* L.) debe estar fresca, sana y libres de materias extrañas a la planta. Durante el proceso de fabricación la cebolla se selecciona, se limpia, se trocea para posteriormente higienizarse y se ultracongela I.Q.F. hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C .

2. COMPOSICIÓN

100 % cebolla

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

La cebolla estará:

- sana, libre de zonas de podredumbre o dañadas mecánicamente
- limpia de barro o piedras
- libre de insectos u otros animales que pueda albergar la planta

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto

Color homogéneo blanco-crema o crema ligeramente verdosa típica de la cebolla fresca, sin tonalidades marrones y pieles exteriores.

Sabor

Característico de la cebolla fresca. Exenta de sabores extraños.

Textura

Su textura carnosa y jugosa, no deberá presentar una textura seca.

5.- VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)

Valor energético	153,3 kJ 36,4 kcal
Grasas	0,4 g
Ácidos grasos saturados	0,02 g
Hidratos de Carbono	5,7 g
Azúcares	2,9 g
Fibra alimentaria	1,8 g
Proteínas	1,6 g
Sal	0,038 g

6.- GMO'S

La cebolla procederá de semillas no modificadas genéticamente.

7. ALERGENOS

El producto no es alérgeno, no contiene ingredientes alérgenos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alérgeno tal y como se establece en el Anexo II del Reglamento Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

8. IONIZACIÓN

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Enero 2018
Página 2 de 5
Rev.: 08

CEBOLLA

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

El producto se mantendrá correctamente envasado a una temperatura igual o inferior a -18°C .

10. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

Descongelar el producto y utilizarlo como cebolla fresca. Puede utilizarse como ingrediente en guisos, ensaladas o en tortillas.

El producto de la bolsa o caja que no se vaya a utilizar se volverá a cerrar, para devolverlo lo más rápido posible al congelador.

ATENCIÓN: No volver nunca a congelar producto que se haya descongelado.

11. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

- 30 meses tras la fecha de envasado a granel o en cajas de 10 kg, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C .
- 24 meses tras la fecha de envasado en bolsa, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C .

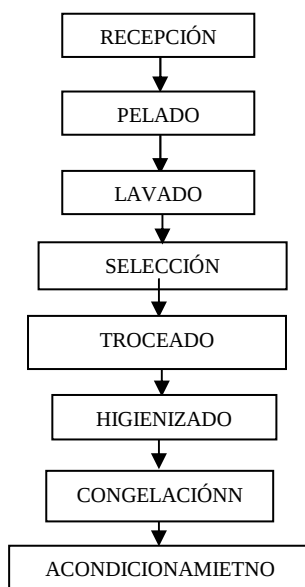
12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN

	CORTE
Cebolla lonchas	Corte natural. Grosor: 5mm (tolerancia 4-6mm)
Cebolla 6x6	Cubos 6mmx6mm
Cebolla 10x10	Cubos 10mmx10mm
Cebolla 20x20	Cubos 20mmx20mm

Envases:

- octobín de cartón con bolsón de plástico (polietileno de baja densidad) azul.
- caja de cartón de 10Kg de capacidad con bolsa de plástico (polietileno de alta densidad) azul
- sacos de 20kg.
- bolsa de diferentes formatos.

13.- PROCESO



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Enero 2018
Página 3 de 5
Rev.: 08

CEBOLLA

14.- DEFECTOS

La presencia de los defectos que se relacionan a continuación no debe exceder de los límites indicados para cada uno de ellos. El control de defectos debe realizarse sobre una muestra de 500 gr.

DEFECTOS	TOLERANCIA			
	6x6	10x10	20x20	Lonchas
1. Migaja	9% en peso			
2. Unidades verdosas o amarillas	3% en peso			
3. Unidades moradas	1% en peso			
4. Bloques	4 unidades/kg			
5. Defectos mayores	10 unidades / 1 Kg	10 unidades / 1 Kg	8 units / 1 Kg	2 unidades / 1 kg
6. Defectos menores	20 unidades / 1 Kg	20 unidades / 1 Kg	16 units / 1 Kg	4 unidades / 1 kg
7. Mal cortadas	10 unidades/ 1 Kg			-
8. Grupos mayores de 7 mm	5 unidades / 1 Kg			-
9. Materia vegetal	5 unidades/kg			1 unidad/kg
10. Pieles marrones	1 unidad/2kg			
11. Unidades con restos de raíz	1 unidad/2kg			-
12. Material extraña vegetal	Ausencia / 2 Kg			
13. Materia extraña	Ausencia / 2 Kg			
14. Centros verdes	-	-	-	1 unidad/kg
15. Trozos y culos	-	-	-	4 %

DEFINICIÓN DE DEFECTOS

1. Migaja

6x6	Unidades que pasan a través de una tamiz de 2,5 mm de luz de malla.
10x10	Unidades que pasan a través de una tamiz de 5,6 mm de luz de malla.
20x20	Unidades que pasan a través de un tamiz de 11,2 mm de luz de malla.
Lonchas	Unidades < 2 cm

2. Unidades amarillas o verdes

3. Unidades moradas.

4. Bloques

3 ó más piezas que son muy difíciles de separar entre si.

5. Defecto mayor

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Enero 2018
Página 4 de 5
Rev.: 08

CEBOLLA

Unidades que presenten manchas, heridas o roces mayores de 6 mm o bien presencia de daños apreciables de ataque de insecto, podredumbre, enfermedad.

6. Defecto menor.

Unidades que presentan manchas, heridas o roces entre 2 y 6 mm, o bien presencia de daños poco importantes de ataque de insectos, podredumbre o enfermedad.

7. Mal cortados.

Presencia de unidades a los que la cuchilla no ha podido cortarlas limpiamente, con tamaño superior a 1,5 veces las dimensiones normales.

8. Grupos mayores de 7 mm.

Unidades cuyo grosor es mayor de 7 mm

9. Materia vegetales.

Presencia de restos vegetales no propios del producto.

10. Piel marrones.

11. Unidades con restos de raíz

Presencia de trozos de raíces de la cebolla

12. Materia extrañas vegetales.

Presencia de restos vegetales no propios del producto.

13. Materia extraña.

Presencia de materiales de origen no vegetal impropios del producto.

14. Centros verdes

Centros verde-amarillentos.

15. Trozos y culos

Rodajas no huecas correspondientes a los extremos de la cebolla.

15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA

	n	c	m	M
Recuento total aerobios mesófilos	5	2	10^6	10^7
Enterobacterias	5	2	10^4	10^5
Coliformes totales	5	2	10^3	10^4
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10^2
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10	10^2
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia / 25g	Ausencia / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	2	10	10^2

16. RESIDUOS DE PESTICIDAS, METALES PESADOS, NITRATOS Y NITRITOS

El contenido de residuales de pesticidas, metales pesados, nitratos y nitritos cumple la Legislación Europea vigente.

Los análisis son realizados por un laboratorio externo acreditado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Enero 2018
Página 5 de 5
Rev.: 08

CEBOLLA

17. ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

En el etiquetado del producto aparece:

- Identificación del proveedor
- La descripción del producto
- El número de lote
- La fecha de caducidad
- Las condiciones de conservación
- Peso neto

En el etiquetado del pallet aparece:

- Localizador de almacenamiento
- Nº de pallet
- Fecha de caducidad
- Descripción del producto
- Lote
- Nº referencia del producto
- Peso neto
- Identificación del proveedor

La trazabilidad del producto responde a cualquiera de los siguientes elementos:

- lote
- nº pallet