



ESPECIFICACIONES ARDO FOODS SLU

CEBOLLA CUBOS 10×10 mm (4×2,5 kg)

| | |
|-----------------------------|------------|
| Nº de Especificación | 000216700 |
| Fecha 1ª Edición | 06/06/2007 |
| Fecha Revisión | 27/04/2015 |
| Revisión Nº | 06 |

DESCRIPCIÓN GENERAL

Preparado a partir de cebollas (*Allium cepa*) frescas, sanas, tiernas y bien desarrolladas. Una vez peladas, las cebollas se lavan, seleccionan y cortan mecánicamente en cubos de 10 mm aproximadamente, se escaldan y ultracongelan individualmente.

El producto ultracongelado se envasa en bolsas de 2,5 kg que se codifican, pasan por un controlador de pesos y un detector de metales. A continuación, se meten en cajas, se paletizan y almacenan a - 18 °C o temperaturas inferiores.

Tª DE ALMACENAMIENTO Y ENTREGA

El producto está congelado a temperaturas de -18 °C, o inferiores.

PESO NETO

Peso nominal: 2.500 g

Error tolerable por defecto 1: 37,5 g

Error tolerable por defecto 2: 75 g

Valor medio/ lote: ≥ 2.500 g

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

Por debajo de TU2: 0%

ENVASE/ EMBALAJE

Bolsa de polietileno.

Caja de cartón.

Bolsas / Caja 4

Cajas / Capa 9

Capas / Palet 8

Bolsas / Palet 288

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Tamaño

Corte 10x10 mm aprox

Definición de Defectos

- a) Materias Extrañas (ME): Material no vegetal ni definido como MVE (incluye piedras, maderas, insectos, caracoles, cristales, metales, tierra...).
- b) Materia vegetal impropia (MVI): Materias vegetales inocuas que no derivan de la planta de cebolla.
- c) Materia vegetal extraña (MVE): Materias vegetales que derivan de la planta de cebolla como hojas marrones; quedan excluidas las partes que provienen de raíces fibrosas.
- d) Daños mayores: Piezas de cebolla con manchas oscuras o decoloraciones que ocupan una superficie igual o mayor de 6 mm de diámetro.
- e) Daños menores: Piezas de cebolla con manchas oscuras o decoloraciones que ocupan una superficie de 2-6 mm de diámetro. No se considerarán las manchas < 2 mm.
- f) Variación de color: Piezas de cebolla con color claramente diferente al resto. Se incluyen piezas con tonos visiblemente púrpuras, grises, verde oscuro y amarillo oscuro.
- g) Piezas fibrosas: Piezas de cebolla con fibra o trozos fibrosos de la raíz.
- h) Piezas grandes: > 20 mm.
- i) Piezas pequeñas: < 5 mm.

Tolerancia de Defectos

1.000 g de muestra deberán tener como máximo:

- a) ME: Ausencia.
- b) MVI: Ausencia.
- c) MVE: 2 piezas

250 g de muestra deberán tener como máximo:

- d) Daños mayores: 6 piezas.
- e) Daños totales: 18 piezas.
- f) Variación de color: 3 % (en peso).
- g) Piezas fibrosas: 6 piezas.
- h) Piezas grandes: 7 % (en peso).

500 g de muestra deberán tener como máximo:

- i) Piezas pequeñas: 15 % (en peso).

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

- Color: Blanco vivo o blanco ligeramente amarillo.
- Sabor y olor: Característico de la cebolla, sin olores ni sabores extraños.

- Textura: Crujiente pero tierna.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio en 100 g de producto congelado:

| | |
|--------------------------|------------------|
| Energía: | 41 kcal / 173 kJ |
| Proteínas: | 0,9 g |
| Hidratos de carbono: | 7,8 g |
| de los cuales azúcares: | 5,5 g |
| Grasas: | 0,2 g |
| de las cuales saturadas: | 0,0 g |
| Fibra: | 1,4 g |
| Sal: | 0,01 g |

NORMAS BACTERIOLÓGICAS

| | n | c | m | M |
|-------------------------------|---|---|-------------|---------------|
| Recuento total | 5 | 2 | 100.000 / g | 1.000.000 / g |
| Coliformes totales | 5 | 2 | 1.000 / g | 10.000 / g |
| <i>E. coli</i> | 5 | 2 | 10 / g | 100 / g |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 2 | 10 / g | 100 / g |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 2 | 10 / g | 100 / g |
| <i>Salmonella</i> (25 g) | 5 | 0 | Ausencia | Ausencia |

Plan de muestreo basado en el Sistema ICMFS (1986)

ICMFS: International Commission on Microbiological Specifications for Foods.

n: Número de muestras examinadas por lote.

m: Límite microbiológico con calidad aceptable.

M: Límite microbiológico a partir del cual la calidad no es aceptable.

c: Máximo número de muestras permitidas entre m y M.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

| Alérgenos incluidos en el ANEXO IIIa de la directiva 2000/13/EC y sus modificaciones | Contenido en el producto | | Posibilidad de encontrar trazas en el producto | | Alérgenos presentes en: (dar detalles de dónde está localizado) |
|--|--------------------------|----|--|----|---|
| | SI | NO | SI | NO | |
| Cereales que contengan gluten y productos derivados | | X | | X | |
| Altramuces y derivados | | X | | X | |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | | X | | X | |

| | | | | | |
|---|--|---|--|---|--|
| Moluscos y derivados | | X | | X | |
| Huevos y productos a base de huevos | | X | | X | |
| Pescado y productos a base de pescados | | X | | X | |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | | X | | X | |
| Soja y productos a base de soja | | X | | X | |
| Leche y sus derivados | | X | | X | |
| Frutos de cáscara y productos derivados | | X | | X | |
| Apio y productos derivados | | X | | X | |
| Mostaza y productos derivados | | X | | X | |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | | X | | X | |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos > 10 mg/kg ó 10 mg/l expresado como SO2 | | X | | X | |

Nota: En caso de requerirse, está disponible la lista ALBA completa.

RESIDUOS DE PESTICIDAS Y OTROS 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.

DECLARACIÓN DE NO-OMG

Ardo declara que ninguno de sus productos, producidos, envasados, distribuidos ni vendidos están modificados genéticamente. El producto no contiene ningún organismo modificado genéticamente. Tampoco se ha utilizado biotecnología durante la producción. El producto cumple con la Reglamento CE nº 1829/2003 y 1830/2003.

DECLARACIÓN DE NO IRRADIADOS

Ardo declara que ninguno de sus productos, producidos, envasados, distribuidos ni vendidos contiene ingredientes producidos, directa o indirectamente, con la ayuda de técnicas de radiaciones ionizantes según Directivas 1999/2/CE y 1999/3/CE y sus actualizaciones.

MARCADO DEL EMBALAJE

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

Lote: XXYDDDLL hh:mm, donde:

XX indica la fábrica

Y indica el último dígito del año de producción

DDD Día del año

LL Línea

hh:mm hora y minuto de envasado (en su defecto, un dígito que indica el turno)

Vida útil: Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA
MM= Mes AAAA= Año

La fecha de consumo preferente son 24 meses a partir de la fecha de envasado.

Aprobado por: Juan Luis Reyes

DPTO. DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD