



ESPECIFICACIONES ARDO FOODS SLU

CEBOLLA TIRAS 5 MM (4x2,5 kg) AB

Nº de Especificación	473600
Fecha 1ª Edición	14/02/2020
Fecha Revisión	---
Revisión Nº	01

DESCRIPCIÓN GENERAL

Cebollas (*Allium cepa.*) procedentes de materia prima fresca y sana. Las cebollas se pelan, se lavan, se cortan en tiras de 4-6 mm aprox., se escaldan ligeramente y se ultracongelan individualmente.

El producto ultracongelado se envasa en bolsas que se meten en bolsas de 2,5 kg, que se codifican, se controla su peso y se pasan por un detector de metales. A continuación, 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.

Cajas/ capa 9

Capas/ palet 7

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Descripción de Defectos:

6964063725c247670c6d7607214105f4d28f7c2600d50f0f498d8a0795bb9f0e AB

- a) Materia Extraña (ME): incluye cualquier material que no proceda de la planta de cebolla, ni definido como MVE o MVE de la planta. Como por ejemplo: insectos, madera, cristal, piedras, metal, caracoles, babosas...
- b) Mat. Veg. Extraña (MVE): cualquier materia vegetal inocuo que no derive de la planta de cebolla.
- c) MVE de la planta: cualquier materia vegetal inocuo derivado de la planta de cebolla excluyendo el bulbo y parte de la raíz.
- d) Defecto mayor: cuando > 6 mm de la pieza está dañada.
- e) Defecto menor: cuando 2-6 mm de la pieza está dañada.
- f) Variación de color: Tiras que difieren claramente del color homogéneo de la muestra.
- g) Partes de raíz
- h) Piezas pequeñas: tiras de longitud < 15 mm en su mayor dimensión ó < 2 mm de espesor.
- i) Mal cortadas: Incluye las unidades que no presentan un corte limpio y/o están rotas o aplastadas.

Tolerancias:

1.000 g. de muestra deberán tener como máximo:

- a) Materia Extraña: Ausencia.
- b) MVE: Ausencia.
- c) MVE de la planta: 6 piezas.

250 g. de muestra deberán tener como máximo:

- d) Defecto mayor: 6 piezas.
- e) Defecto menor: 12 piezas.
- f) Variación de color: 5 %
- g) Partes de raíz: 6 piezas
- h) Piezas pequeñas: 20 %
- i) Tiras gruesas: 5 %

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

Aspecto: color blanco bastante uniforme, típico de la variedad de la cebolla.

Sabor y olor: típico de la cebolla, sin olores ni sabores extraños.

Textura: firme pero tierna y jugosa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio en 100 g de producto congelado:

Energía:	41 kcal / 173 kJ
Proteínas:	1,3 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

	Objetivo (ufc)	Máximo (ufc)
Recuento total	100.000 / g	1.000.000 / g
<i>Enterobacteriaceae</i>	1.000 / g	10.000 / g
<i>E. coli</i>	10 / g	100 / g
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 / g	100 / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	10 / g	100 / g
<i>Salmonella</i> (25 g)	Ausencia	Ausencia

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	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		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: XXYDDD, donde:

XX indica la fábrica
Y indica el último dígito del año de producción
DDD Día del año

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