

6808

CEBOLLA TROC. 2X2.5

Versión
02

Fecha
24/07/2023



Marca (FF) FERRER	Origen ESPAÑA	Elaborado en ESPAÑA	Peso neto=Peso escurrido envase (g) 2500	Peso neto=Peso escurrido caja (g) 5000	EAN caja 18411757068080
-----------------------------	-------------------------	-------------------------------	--	--	-----------------------------------

Formato 2x2.5	% Glaseo 0%	Talla Cortado a 10mm por lado	Peso bruto envase (g) 2518	Peso bruto caja (g) 5244	EAN Envase 8841175706808
-------------------------	-----------------------	--	--	------------------------------------	------------------------------------

Tipo de lote LXXXX	X: corresponde a la última cifra del año de elaboración YYY: corresponde al día de elaboración según calendario juliano	Peso con glaseo envase (g)
------------------------------	---	---------------------------------------

Denominación legal Datos de cebolla ultracongelada

Ingredientes Cebolla (100%)

Zona de pesca

Arte de pesca -

**Método de
producción** -

**Denominación
científica** *Allium cepa L*

Alérgenos

**Declaración nutricional (Por
100gr)***Valor energético (kJ): 173**Valor energético (kcal): 41**Grasas (g): < 0,5**de las cuales grasas saturadas:
< 0,1**Hidratos de Carbono (g): 7,9**de los cuales azúcares: 5,6**Proteínas (g): 1,2**Sal (g): < 0,01***Declaraciones destacables /
claims****Valores microbiológicos límite**aerobios: 5x10⁵ ufc/genterobacterias: 10² ufc/g

Escherichia C.: 10 ufc/g

Staphylococcus A.: 10²
ufc/gsalmonella: Ausencia en
25gmohos: 10² ufc/g**Valores químicos límite**

Plomo: 0.10mg/kg

Cadmio: 0.10mg/kg

Características organolépticas*Olor:* característico*Textura:* firme*Color:* característico*Aspecto:* característica**Otras declaraciones**

Envase, caja y paletización

	Medidas (mm)	Descripción	Reutilizable	Peso (g)	Total (+productos)	Envases por caja
Envase Primario	440x680x0 Ancho, Largo, Altura	Bolsa polietileno con información impresa en ella	NO	18	2518	2
Envase Secundario (Caja)	120x295x395 Ancho, Largo, Altura	Caja de cartón desechable marrón con marca en el lateral	NO	244	5524	

Paletización	Cajas/rellano	Envases/rellano	Rellanos/palet	Envases/palet	Cajas/palet	Peso total (kg)	Altura palet (mm)	Tipo de palet
-	8	16	14	224	112	621	1830	euro

Vida útil, conservación y preparación

Conservación	Producto ultracongelado. Almacenado y transportado a T ^a inferior a -18 oC. Conservar y transportar a temperatura inferior a -18oC. Una vez descongelado no volver a congelar. Consumir antes de la fecha de consumo preferente.	Uso previsto preparación	COCCIÓN: Verter el contenido de este producto, sin descongelar, en un recipiente con agua hirviendo. Añadir sal. Esperar a que vuelva a hervir y mantener el hervor a fuego moderado durante 10 minutos aproximadamente. Escurrir y utilizar a conveniencia. SARTÉN: Verter la cantidad deseada de este producto, sin descongelar previamente, en una sartén con 3-4 cucharadas soperas de aceite caliente. Rehogar a fuego medio 5 minutos moviendo continuamente y sazonar al gusto. Utilizar a conveniencia. MICROONDAS 800W: Introducir la cantidad deseada de este producto en un recipiente apto para microondas. Tapar y cocer a máxima potencia durante 5 minutos
Población vulnerable	No es apto para personas que sean alérgicas a alguno de los componentes indicados en el apartado alérgenos.	Vida util	Vida útil secundaria
		24 mes(es)	24h
Recomendaciones	-		

Normativas de aplicación

NORMAS GENERALES:

Reglamento (CE) 178/2002 de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 852/2004 de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 853/2004 de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, y posteriores modificaciones.

Real Decreto 3/2023, de 10 de enero de 2023 por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.

NORMAS RELATIVAS A CRITERIOS SANITARIOS Y DE HIGIENE:

Reglamento (CE) 396/2005 de 23 de febrero de 2005 por el que se establece límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos, y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 2023/915 de 25 de abril de 2023 en lo relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.

Reglamento (CE) 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 en lo relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios, y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 37/2010 de 22 de diciembre de 2009 en lo relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) 2021/1317 de la comisión de 9 de agosto de 2021 por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 en lo relativo a los contenidos máximos de plomo en determinados productos alimenticios, el que afecta al valor del plomo permitido.

Reglamento (UE) 2021/1323 de la comisión de 10 de agosto de 2021 que modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en determinados productos alimenticios.

Reglamento (UE) 2022/2388 de la Comisión de 7 de diciembre de 2022 por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de sustancias perfluoroalquiladas en determinados productos alimenticios.

NORMAS RELATIVAS A ENVASES:

Reglamento (UE) 10/2011 de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) 1935/2004 de 27 de octubre de 2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y posteriores modificaciones.

NORMAS RELATIVAS A ETIQUETAJE:

Reglamento (CE) 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) 1379/2013 de 11 de diciembre de 2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de la pesca y de la acuicultura, y posteriores modificaciones.

BOE. 9026 Resolución de 24 de mayo de 2019 de la secretaría General de Pesca, por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.

Aspectos como el glaseo, porcentaje de ingredientes, gramaje... están sujetos a un margen de variabilidad de 3puntos o 3% según el parámetro

Le recordamos que la información contenida en este documento es estrictamente confidencial y de uso exclusivo en su relación comercial con Frigorífics Ferrer. F. Ferrer declina cualquier responsabilidad por el uso fraudulento del mismo.

Elaborado y aprobado por:

Departamento de Calidad

Fecha y versión:

automatizada a través de la plataforma una vez se valida la FT

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.