



Cebolla Frita en Aceite de Oliva Virgen Lata 3 kg

DATOS FISCALES

SACESA SELECCIÓN S.L.

www.sacesaseleccion.com

Fecha Realización: 14/02/2019

Polígono La Maja, Parcela, P-6 26580 Arnedo LA RIOJA

Fecha Revisión: 24/04/2024

Tfno. 941132305

email: sacesa@sacesaseleccion.com

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

FICHA TÉCNICA

INFORMACIÓN PRODUCTO

CÓDIGO: 3068

Cebolla Frita Troceada en Aceite de Oliva Virgen

Fried Chopped Onion in Virgin Olive Oil

Oignon Haché Frit à l'Huile d'Olive Vierge

Cebola Picada Frita em Azeite Virgem

(ES) Cebolla Frita Troceada en Aceite de Oliva Virgen

Ingredientes: cebolla (96%), aceite de oliva virgen (3%), sal y corrector de acidez: E-330. Sin gluten. Lote / Consumir preferentemente antes del: ver envase. Conservação: conservar en un lugar fresco e seco. Una vez abierto, mantener refrigerado en un envase no metálico y consumir en un máximo de 10 días.

(EN) Fried Chopped Onion in Virgin Olive Oil

Ingredients: onion (96%), virgin olive oil (3%), salt and acidity regulator: E-330. Gluten-free. Batch / Best before: see packaging. Storage: keep in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated in non-metallic container and consume within a maximum of 10 days.

(FR) Oignon Haché Frit à l'Huile d'Olive Vierge

Ingédients: oignon (96%), huile d'olive vierge (3%), sel et correcteur d'acidité: E-330. Sans gluten. Lot / À consommer de préférence avant le: voir emballage. Conservación: conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouverte, conserver au réfrigérateur sans emballage métallique et consommer dans un délai maximum de 10 jours.

(PT) Cebola Picada Frita em Azeite Virgem

Ingredientes: cebola (96%), azeite virgem (3%), sal e regulador de acidez: E-330. Sem glúten. Lote/ Consumir de preferência antes do fim de: ver embalagem. Conservação: armazenar em local fresco e seco. Após abertura, conservar no frigorífico em recipiente não metálico e consumir num prazo de 10 dias.

Producto de España-Product of Spain-Produit d'Espagne-Produto da Espanha

Capacidad: 2.650 ml

Peso Neto: 2.600 g

Alérgenos: no contiene alérgenos.
contains no allergens.
ne contient pas d'allergènes.
não contém alérgenos.

OMG's: El producto no ha sido modificado genéticamente ni procede de materias primas que

hayan sido modificadas genéticamente. (Reglamentos CE 1829/2003 y CE 1830/2003).

Modo de Empleo: Preparaciones culinarias en frío o con tratamiento térmico. Como condimento de otros platos (pastas, sopas, guisos,...) o productos (tortillas, empanadas, pizzas,...).

Envase: RO-2650

Vida Útil: 4 años.

Tipo Etiqueta: Papel monte derecha

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

Valor Energético	222 kj /	53 kcal
Grasas	2,3 g	
de las cuales saturadas	0,3 g	
Hidratos de Carbono	6,3 g	
de los cuales azúcares	3,2 g	
Fibra Alimentaria	1,7 g	
Proteínas	1,0 g	
Sal	0,4 g	

DATOS LOGÍSTICOS

Unidades Caja:	6
Unidades Base Palet:	5
Alturas Palet:	10
Total Cajas Palet:	50

EAN13: 8436006913068

DUN14: 18436006913065

Condiciones de Almacenamiento:

El producto permanece en el almacén en el que se le preserva de la humedad y de los cambios bruscos de temperatura. Se le mantiene en condiciones óptimas de limpieza y estabilidad, protegiéndole de posibles roces o movimientos bruscos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

VACÍO (hg cm): Presencia.

ESPACIO DE CABEZA: máx. 7% de la altura del envase.

pH: 4,20 - 4,60

°BRIX: 6 - 12

HUMEDAD: 82 - 92

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras la incubación durante 7 días a 37°C y a 55°C, conforme a la norma AFNOR NF V 08-408. El producto se considerará estable cuando se cumpla los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del período de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH < 0,5 unidades en relación al testigo.

Además, cumple con el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: Color amarillo pálido, uniforme, característico de la variedad utilizada.

OLOR: Característico a cebolla, intenso, ausente de fermentaciones u otros malos olores.

SABOR: Típico del producto. No presenta sabores extraños.

ASPECTO: Ligada, cebolla trabada.

TEXTURA: Firme y elástica.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

El producto cumple con toda la legislación aplicable y, específicamente, la referente a plaguicidas, metales pesados, micotoxinas y otros contaminantes y de idoneidad de los materiales de envasado:

- Reglamento (CE) nº 396/2005, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.
- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.

LÍMITES MÁXIMO RESIDUAL:

Plomo: < 0,10 mg/kg

Cadmio: < 0,03 mg/kg

Estaño: < 200 mg/kg

- Reglamento (CE) nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

OTROS DATOS

Tipo de envase:

- Bote metálico SIN BISPHENOL A (109,05 x 100,4)

IRRADIACIÓN:

El producto no se encuentra sometido a tratamientos de irradiación.

LEGISLACIÓN APLICABLE:

- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Y posteriores modificaciones.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S

MATERIA PRIMA	Nº ESPECIFICACIÓN		
	SI	NO	Cont. Cruzada
Contiene (Según Directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y 2006/142/CE)			
Este artículo está fabricado con productos o derivados de productos genéticamente modificados(OMG's)		X	
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas		X	
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X	
PESCADO y productos a base de pescado		X	
HUEVOS y productos a base de huevo		X	
CACAHUETES y productos a base de cacahuets		X	
SOJA y productos a base de soja		X	
LECHE Y SUS DERIVADOS (incluida la lactosa)		X	
FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados		X	
APIO y productos derivados		X	
MOSTAZA y productos derivados		X	
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X	
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES mayor o igual a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO2		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	