

	<b>FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO</b>	CF02N  1  21/05/2020
---	--	----------------------------------

<b>CEBOLLA DESHIDRATADA FRITA 2-6 MM DESHIDRATADO</b>
---

**1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO**

<b>DESCRIPCION</b>	Cebolla lavada,cortada,seleccionada , deshidratada y frita en aceite de girasol.
<b>ORIGEN</b>	Polonia

**2. PROVISIONES GENERALES**

Producto fabricado de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación (GMP's) y normas APPCC.

**3. ESPECIFICACIONES**

<b>SABOR</b>	Típico a cebolla frita
<b>COLOR</b>	Dorado amarillento con matices de marrones sin partes quemadas
<b>TAMAÑO</b>	2-6 mm
<b>COMPOSICION</b>	92% Cebolla Deshidratada – 8% Aceite de girasol
<b>OLOR</b>	Típico a cebolla frita dulce.
<b>MATERIAS EXTRAÑAS</b>	Máximo 1% de piezas quemadas
<b>PESTICIDAS O CONTAMINANTES</b>	De acuerdo con la legislación de la UE 396/2005 y 1881/2006
<b>HUMEDAD</b>	Máximo 10%

**4. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**

PARAMETROS	VALORES
Recuento Total en placa	200.000/g Máx (ISO 4833)
Coliformes	100/g Máx (ISO 4832)
E.Coli	<10 ufc/g (ISO 16649)
Mohos	500/g Máx (ISO 21572-2))
Salmonella	negativo en 25g (ISO 6579)

**5. PESTICIDAS**

El producto cumple con la legislación EU396/2005 y EU1881/2006.

**6. EMPAQUETADO**

- El producto es envasado en bolsas de polietileno y embalado en sacos de papel.
- El envase y embalaje utilizado es apto para uso en alimentos,según informa el fabricante.
- Cada embalaje contiene una etiqueta indicando el nombre,número de lote,peso neto y fecha de producción y de caducidad del producto.

**7. CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAJE**

- Vida útil: 12 meses sin cambios apreciables en sabor ni características funcionales.
- El producto debe ser almacenado a una temperatura fresca menor de 25°C, en lugar seco por debajo de 60% r.h. en los envases y embalajes originales para garantizar la vida útil mencionada.

**8. GMO**

-El producto es,según nos informa el fabricante,no genéticamente modificado ni está en contacto con productos genéticamente modificados en la planta.El producto es conforme con la regulación 1829/2003 y 1830/2003.

**9. IRRADIACION**

-El producto no está irradiado ni tratado con ETO.

<b>Natural Food Soul</b> <i>Alimentos con Alma</i>	<b>FICHA TECNICA DE PRODUCTO  TERMINADO</b>	CF02N 1 21/05/2020
---	---	--------------------------

<b>CEBOLLA DESHIDRATADA FRITA 2-6 MM  DESHIDRATADO</b>
--

<b>10. ALERGENOS</b>
----------------------

ALERGENO	PRESENCIA	FABRICADO EN LA MISMA LINEA	RIESGO DE CONTAMINACION CRUZADA
Cacahuets y sus derivados	NO	NO	NO
Crustáceos y sus derivados	NO	NO	NO
Pescados y sus derivados	NO	NO	NO
Huevos y sus derivados	NO	NO	NO
Nueces y sus derivados	NO	NO	NO
Leche y sus derivados	NO	NO	NO
Semillas de soja y sus derivados	NO	NO	NO
Cereales c/gluten y derivados	NO	NO	NO
Dióxido de Azufre y Sulfitos	NO	NO	NO
Apio y sus derivados	NO	SI	SI
Semillas de sésamo y derivados	NO	NO	NO
Mostaza y sus derivados	NO	NO	NO
Lupina y sus derivados	NO	NO	NO
Moluscos y sus derivados	NO	NO	NO