



ESPECIFICACIONES ARDO FOODS SLU

CEBOLLITA PERLA (4x2,5 kg)

Nº de Especificación	000216800
Fecha 1ª Edición	24/05/2002
Fecha Revisión	28/05/2019
Revisión Nº	11

DESCRIPCIÓN GENERAL

Pequeñas cebollas (*Allium cepa*) procedentes de materia prima fresca, sana y tierna. Las cebollitas se pelan dejándolas libres de tallos, raíces y pieles exteriores. Reciben un ligero escaldado y se 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 9

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Tamaño

16-21 mm aprox.

Definición de Defectos

- a) Materia Extraña: Cualquier materia no vegetal. Por ejemplo insectos, trozos de insectos, madera, cristal, piedras, metales, bayas tóxicas, caracoles, babosas, etc.
- b) Materia Veg. Impropia: Cualquier materia vegetal no derivada de la planta de la cebolla no tóxica
- c) Piezas con daño grave: Afectadas por podredumbre.
- d) Piel Suelta:
- e) Mal peladas: Piezas que mantienen algunas hojas externas unidas.
- f) Defecto mayor: > 4 mm
- g) Defecto menor: 2-4 mm.
- h) Decoloración verdosa: > 5 mm
- i) Dañadas:
- j) Piezas grandes: > 21 mm
- k) Fragmentos: < 16 mm

Tolerancia de Defectos.

1.000 g de muestra deberán tener como máximo:

- a) Materia Extraña: Ausencia.
- b) Materia Veg. Impropia: Ausencia.
- c) Piezas con daño grave: Ausencia.
- d) Piel Suelta: 50 g.
- e) Mal peladas: 2 piezas

100 piezas de muestra deberán tener como máximo:

- f) Defecto mayor: 3 piezas.
- g) Defecto menor: 8 piezas.
- h) Decoloración verdosa: 5 piezas.
- i) Dañadas: 5 piezas.
- j) Piezas grandes: 10 piezas.
- k) Piezas pequeñas: 10 piezas.

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

- Sabor y olor: Característicos de la cebolla.

- Textura: Firme, pero tierna.
- Color: Blanco típico de la cebolla de esa variedad.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio en 100 g de producto congelado:

Energía:	39 kcal / 167 kJ
Proteínas:	0,9 g
Hidratos de carbono:	8,1 g
de los cuales azúcares:	8,1 g
Grasas:	trazas
de las cuales saturadas:	trazas
Fibra:	1,7 g
Sal:	0,033 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 ENVASE

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 (opcional)

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

52f1281ca9aedd6ebd358857fb5b916d32048323022c41d88f671fc8ae57a2df

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