



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CEBOLLA FRITA

DESCRIPCIÓN: Cebolla cortada en tiras y frita con aceite vegetal. Presenta un color marrón anaranjado con aroma y sabor características de la especia.

USO PREVISTO: Para enriquecer sofritos, como base para la elaboración de diferentes tipos de salsas.

MODO DE EMPLEO: Incorporación del producto durante y/o después del cocinado.

ORIGEN: Polonia

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:

- ✓ Cebolla 76%
- ✓ Aceite vegetal
- ✓ Harina de **trigo**
- ✓ Sal

ALÉRGENOS:

Contiene GLUTEN

Producto no-GMO, no-Irradiado.

DOSIS MAX.: No aplica.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Aflatoxinas B1 (ppb)	<5
Aflatoxinas totales (ppb)	<10

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:

<i>E. coli</i> (ufc/g)	<10
<i>Salmonella</i> (/25g)	Ausencia 25 g
<i>Cl. sulfito-reductores</i> (ufc/g)	<1 * 10 ³

ENVASADO:

Bolsas de laminado plástico metalizado de 1 y 5 kgs.

Bolsas de poliéster y polietileno de 100 a 1kg.

Botes PET de diferentes pesos.

Sacos de polipropileno de diferentes pesos.

Nuestros envases están acogidos al Sistema Integrado de Gestión de Envases ECOEMBES.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN:

Conservar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.

Preservar de contacto directo con el suelo.

Caducidad indicada en el envase. 4 Años desde la fecha de envasado.

Producto elaborado por *Números R.S.I.: 24-00165-MU* y *R.G.S.E.A.A.: 40-040450-MU*. Para *Exclusivas Dipper. S.l.*



INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Calculado para 100 grs

Valor Energético: (Kcal)	108
Grasas (g):	6
-Colesterol (mg)	
Hidratos de Carbono (g):	11.2
-Azucres (g):	
Proteínas (g):	
Sodio (mg):	

ETIQUETADO

Todos nuestros productos cumplen el Reglamento (UE) nº 1169/2011

En la información del etiquetado constan: Denominación del producto, Peso neto, Fecha de consumo preferente, Lote de Fabricación, Origen e Identificación de la Empresa.

INFORME DE SEGURIDAD Y SALUD:

NO SE CONOCEN RIESGOS ESPECIFICOS PARA ESTE PRODUCTO

CLASIFICACIÓN: Producto alimenticio no peligroso bajo uso normal (ver a continuación).
CONDICIONES DE TRANSPORTE: Ambiente seco y limpio.
RIESGO POR INCENDIO : Riesgo bajo de incendio y/o explosión.
Extinguir con agua o CO2.

ELIMINACIÓN DE VÉRTIDOS: Eliminar como un residuo inocuo.
LÍMITES DE EXPOSICIÓN : No atribuidos.

REQUERIMIENTOS DE MANEJO/SEGURIDAD PERSONAL:

El producto puede, por su naturaleza aromática y bajo uso prolongado, causar irritación en ojos, nariz, garganta y piel. Se recomienda el uso de una ventilación eficiente, confinamiento o, si no es posible, el uso de mascarilla, guantes y ropa protectora.

EN CASO DE IRRITACIÓN, LAVAR LA PARTE AFECTADA CON ABUNDANTE AGUA. SI LA IRRITACIÓN PERSISTE ACUDA A UN SERVICIO MÉDICO.

INFORME DE ACEPTABILIDAD SEGÚN GRUPOS :



- **NO Apropriado para personas con enfermedad celiaca**

- Apropriado para vegetarianos
- Apropriado para vegetarianos estrictos
- Apropriado para diabéticos

DECLARACIÓN SOBRE ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (GMO)

Referente a todos los productos que manufacturamos, nosotros certificamos mediante esta declaración que:

- Nuestros productos no han sido genéticamente modificados.
- Nuestros productos no contienen productos genéticamente modificados.
- Nuestros productos son materias primas naturales obtenidas de proveedores de productos agrícolas, sin la intención de que sean incluidos en el mercado internacional de productos genéticamente modificados.

INFORMACION SOBRE ALERGENOS

**Producto compuesto por Harina de Trigo.
Contiene GLUTEN**

REQUERIMIENTOS GENERALES Y CUMPLIMIENTO LEGISLATIVO:

Los materiales y su envasado cumplen plenamente con la legislación tanto de la UE como internacional referente a:

Acta de seguridad alimentaria de 1990
Regulación de la seguridad alimentaria (Higiene alimentaria general) de 1995
Residuos de pesticidas
Metales pesados
Otros contaminantes

Los materiales y cualquiera de sus partes constituyentes, no han sido irradiadas ni tratadas con óxido de etileno para su conservación, reducción de su contenido microbiológico o cualquier otro propósito.

Esta información es, según nuestro conocimiento actual, correcta. Aunque se ha puesto el mayor cuidado en asegurar su exactitud, los cambios en la legislación y las características individuales de los productos hace necesario rehusar cualquier tipo de garantía o responsabilidad.

Es responsabilidad del usuario, asegurarse de que el uso del producto se realice de acuerdo con la legislación vigente y en las condiciones adecuadas para el mismo.