

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CEBOLLA MOLIDA

DESCRIPCIÓN: Bulbos sanos, limpios, deshidratados y molturados de *Allium Cepa*. El polvo presenta un color amarillo-crema con olor y sabor característico de la especia.

USO PREVISTO: Una parte de producto equivale a cuatro partes de cebolla fresca

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

ORIGEN: India

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:

✓ *Allium Cepa*

ALÉRGENOS:

Puede contener trazas de Sésamo, Apio o Mostaza.

"SIN GLUTEN"

Producto no-GMO, no-Irradiado.

DOSIS MAX.: No aplica.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Humedad (%)	<6
Cenizas totales (%)	<4
Extracto etéreo (%)	0.5-2

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:

<i>E. coli</i> (ufc/g)	<10
<i>Salmonella</i> (/25)	Ausencia
<i>Cl. sulfito-reductores</i> (ufc/g)	<1*10 ³
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/g)	<100

ENVASADO:

Bolsas de laminado plástico metalizado de 1 y 5 kgs.

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 ASA pimentón y especias S.L. con números R.S.I.: 24-00165-MU y R.G.S.E.A.A.: 40-040450-MU.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Calculado para 100 grs

Valor Energético: (Kcal)	347
Grasas (g):	1.1
-Colesterol (mg)	0
Hidratos de Carbono:	80.7
-Azúcares (g):	35.5
Proteínas (g):	10.1
Sal (g):	54

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 e Identificación de la Empresa.

INFORMACION SOBRE ALERGENOS

Puede contener trazas de Sésamo, Apio o Mostaza.

Siguiendo nuestro Sistema de APPCC, en nuestras instalaciones se llevan a cabo procesos de limpieza y desinfección después de cada producción para evitar las contaminaciones cruzadas, así como sistemas de autocontrol y verificación para la confirmación de ausencia de trazas. No obstante, **no podemos certificar que los productos estén exentos de los alérgenos presentes en planta a causa de una contaminación cruzada accidental.**

DECLARACIÓN SOBRE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (GMO)

Referente a todos los productos que manufacturamos, 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.

INFORME DE ACEPTABILIDAD SEGÚN GRUPOS:

- Apropiado para vegetarianos y veganos.
- Apropiado para la preparación de alimentos HALAL
- Apropiado para la preparación de alimentos KOSHER
- Apropiado para diabéticos.

INFORME DE SEGURIDAD Y SALUD:

NO SE CONOCEN RIESGOS ESPECIFICOS PARA ESTE PRODUCTO

CLASIFICACIÓN: Producto alimenticio no peligroso bajo uso normal.
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 mascarera, guantes y ropa protectora.

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

REQUERIMIENTOS GENERALES Y CUMPLIMIENTO LEGISLATIVO:

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

Ley de seguridad alimentaria y nutrición 17/2011
Regulación Higiene de los productos alimenticios (852/2004-UE).
Reglamento sobre OMG (1829/2003-UE y 1830/2003-UE)
Reglamento de residuos de pesticidas en productos vegetales (396/2005-UE)
Reglamento sobre contaminantes y metales pesados (1881/2006-UE)
Reglamento sobre los materiales en contacto con el alimento (1935/2004-UE y 10-2011-UE)

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.