

CEBOLLA PERLA

Documento : S-GREE.028.SP	Versión : 05	Fecha : 30/01/2018	Página : 1 de 6
	Revisión : 03	Fecha : 30/01/2018	

1. Características

- Ausencia de aditivos
- Ausencia de OMG's
- Restos de pesticidas : según la legislación europea (cf. www.fytoweb.fgov.be)
- Metales pesados: según la legislación europea (belga).
- Cebollitas perlas
 - . *Etapa 1:* las cebollitas perlas se limpian, las piedras se quitan, las cebollitas perlas se lavan.
 - . *Etapa 2:* las cebollitas perlas se escaldan (peroxidasa-negativa) un poco y se enfrían.
 - . *Etapa 3:* Las cebollitas perlas se congelan de manera IQF hasta alcanzar una temperatura de al menos - 20 °C.
 - . *Defectos:* * ausencia de material extraña
 - * ausencia de material extraña vegetal
 - * cebollitas con restos de raíz: máx. 2 pzs/500 g
 - * daño mecánico : máx. 10 pzs/500 g
 - * color discrepante: máx. 8 pzs/500 g
 - * hojas sueltas: máx. 10 pzs/500 g
 - * un poco pegajoso: máx. 25 g
- Información nutricional (gramo / por 100 gramos):

CEBOLLA PERLA

Documento : S-GREE.028.SP	Versión : 05	Fecha : 30/01/2018	Página : 2 de 6
	Revisión : 03	Fecha : 30/01/2018	

. Energía :	146 kJ – 35 kcal
. Grasas:	0.30
. de las cuales saturadas:	0.20
. Hidratos de carbono:	5.40
. de los cuales azúcares:	2.50
. Proteínas:	1.00
. Sal:	0.04

- Países de origen: Países Bajos

2. Características microbiológicas

- Micro-organismos aerobios totales: < 10⁶/ g
- Coliformes: < 10⁴/ g
- E.-Coli: < 10²/ g
- Levaduras & hongos: < 10³/ g
- Salmonella: ausencia / 25 g
- Listeria: < 10²/ g

3. Dimensiones del producto

- diámetro: 14-21 mm
diámetro <14 o >21 mm: máx. 30g/500 g

4. Proceso de embalaje

- E-código ("e"): conforme los reglamentos
- Surtido óptico
- Detector de metal:
 - . Cada línea de embalaje es equipado de un detector de metal
 - . El laboratorio controla cada línea de embalaje al menos una vez cada 2 horas.
 - . Sensibilidad: - 2.0 mm Fe

CEBOLLA PERLA

Documento : S-GREE.028.SP	Versión : 05	Fecha : 30/01/2018	Página : 3 de 6
	Revisión : 03	Fecha : 30/01/2018	

- 3.0 mm acero inoxidable

- 3.0 mm Non-Fe

5. Embalaje



1. 15x450 g

- Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 210 mm

Espesor: 55 µm

Peso: 4.38 g

neto: 450 g

EAN-código: 5 413408 128033

- Caja:

Color: marrón

Peso de la caja: 232.8 g

Dimensiones: 330x240x160 mm

EAN-código: 5 413408 030169

- Paletización: 10x10 cajas = 675 kg / paleta (neto)

(= EURO PALETA)

2. 10x1 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 270 mm

Espesor: 55 µm

Peso: 7.2 g

Peso neto: 1000 g

EAN-código: 5 413408 118034

CEBOLLA PERLA

Documento : S-GREE.028.SP	Versión : 05	Fecha : 30/01/2018	Página : 4 de 6
	Revisión : 03	Fecha : 30/01/2018	

- Caja:

Color: marrón

Peso: 273.6 g

Dimensiones: 380x245x200 mmEAN-

código: 5 413408 020160

- Paletización: 8x9 cajas = 720 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)

3. 4x2.5 kg

- Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 380 mm

Espesor: 50 µm

Peso: 11.68 g Peso

neto: 2500 g

EAN-código: 5 413408 108035

- Caja:

Color: marrón

Peso: 265.4 g

Dimensiones: 380x245x185 mmEAN-

código: 5 413408 420168

- Paletización: 9x9 cajas = 810 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)

Z. Almacenaje y conservabilidad

- Conservabilidad a temperatura constante de -18°C: 30 meses después del embalaje

- Código: L x yyy z ww D

x = última cifra del año de envase
yyy = día de envase

CEBOLLA PERLA

Documento : S-GREE.028.SP	Versión : 05	Fecha : 30/01/2018	Página : 5 de 6
	Revisión : 03	Fecha : 30/01/2018	

z = turno de envase (A, B ou C)

ww = línea de envase (01, 02, 03, 04, 05, ...)

- Temperatura del almacenaje (en la fábrica): máx. -20°C
- Transporte: . temperatura al cargar: máx. -18°C
. temperatura al transportar: máx. -20°C
- Temperatura del almacenaje durante la distribución: máx. -18°C

8. Conservación y modo de empleo por el consumidor

- Conservación en el congelador:

-6°C: 2 días

-12°C: 1 mes

-18°C: consulte la fecha de caducidad

- Modo de empleo:

Preparar las verduras sin descongelar como si fueron frescas, pero cocerlas un poco menos (6 – 8 minutos). Añadir sal y hierbas a gusto.

Las verduras también se pueden preparar en un horno de microondas. No volver a congelar un producto descongelado.

9. Alergenos

Alergenos	Presencia en producto?	Concentración
Cereales que contienen gluten (p.ej. trigo, centeno, cebada, avena, ...) y productos a base de estos cereales	No	
Mariscos y productos a base de mariscos	No	
Huevos y productos a base de huevos	No	
Pescado y productos a base de pescado	No	

CEBOLLA PERLA

Documento : S-GREE.028.SP	Versión : 05	Fecha : 30/01/2018	Página : 6 de 6
	Revisión : 03	Fecha : 30/01/2018	

Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	
Soja y productos a base de soja	No	
Leche y productos a base de leche (lactosaincluida)	No	
Aquenios * y productos a base de aquenios *	No	
Apio y productos a base de apio	No	
Mostaza y productos a base de mostaza	No	
Sésamo y productos a base de sésamo	No	
Dióxido de azufre y sulfitos, expresado como SO ₂ , en concentraciones de 10 mg / kg o 10 mg / l	No	
Lupino y productos a base de lupino	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	

* almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*) , anacardos (*Anacardium occidentale*) , pacanes (*Carva illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch), nueces de Brasil (*Berthollet excelsa*) , pistachos (*Pistacia vera*), nueces de macadamia(*Macadamia ternifolia*)

10. Declaración general

Declaramos que nuestra producción está libre de material de vidrio. Declaramos que nuestros productos e ingredientes no son tratados con radiación o gas.