

AROS DE CEBOLLA REBOZADOS (natural)

Documento : S-GREE.448.SP	Versión : 04	Fecha : 19/06/2018	Página : 2 de 6
	Revisión : 01	Fecha : 19/06/2018	

- . Olor: cebolla frito en aceite
- . Textura: firme y crujiente, pero no duro
- . Color: amarillo-marrón

- Información nutritiva (gramo / por 100 gramos):

- . *Energía* : 904 kJ – 216 kcal
- . *Grasas*: 11
- . *de las cuales saturadas*: 1.4
- . *Hidratos de carbono*: 25.3
- . *de los cuales azúcares*: 2.5
- . *Proteínas*: 3.0
- . *Sal*: 1.2

- Países de origen :

Rebozado, cebolla, aceite: Europa

2. Características microbiológicas

- Micro-organismos aerobios totales: < 10⁶ / g
- Coliformes : < 10⁴ / g
- E-Coli : < 10² / g
- Levaduras & hongos : < 10³ / g
- Salmonella : ausente / 25g
- Listeria monocytogenes: <100 / g

3. Dimensiones del producto

- Objetivo: 66 piezas / kilo (min 53 – max 80)
 - Espesor de la rodaja (medido en el producto no rebozado):
Objetivo: 10 mm (min 8 mm – max 11 mm)
-

AROS DE CEBOLLA REBOZADOS (natural)

Documento : S-GREE.448.SP	Versión : 04	Fecha : 19/06/2018	Página : 3 de 6
	Revisión : 01	Fecha : 19/06/2018	

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
 - 3.0 mm acero inoxidable
 - 3.0 mm Non-Fe

5. Embalaje**1. 6 x 1 kg**

- Bolsa:

Material: Polietileno

Peso neto: 1000 g

Ean-código: 5413408 913080

- Caja

Dimensiones : 382x287x265 mm

Ean-código: 5413408 695115

- Paletización :
 - 6*8 cajas = 288 kg / palet (neto) (palet euro)
 - 6*10 cajas = 360 kg / paleta (neto) (palet industrial)

6. Almacenaje y conservabilidad

- Fecha de caducidad (cuando todas las directivas abajo mencionado se siguen) : 24 meses después de envasar (véase embalaje)
- Código: L x yyy8 D
 - x = última cifra del año de envase

AROS DE CEBOLLA REBOZADOS (natural)

Documento : S-GREE.448.SP	Versión : 04	Fecha : 19/06/2018	Página : 4 de 6
	Revisión : 01	Fecha : 19/06/2018	

yyy = día de envase

8D = fijo (código interno d'Arta)

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

7. Conservación y modo de empleo por el consumidor

- Conservación :

. Frigorífico (4°C): 24 horas

. Congelador:

-6°C: 2 días

-12°C: 1 mes

-18°C: consulte la fecha de caducidad

- Aviso

- . Nunca volver a congelar un producto descongelado.
- . No apto para preparar en el microondas.

- Modo de empleo:

Los modos de empleo varían y sólo son directivas.

Para obtener el mejor resultado: no descongelar antes de cocinar.

Horno: precalentar el horno a 200°C. Colocar los aros de cebolla en una bandeja para el horno, formando una sola capa. Cocer durante 12 min., girándoles una vez.

Sartén: colocar los aros de cebolla formando una sola capa en una sartén. Freír durante 4 min. a cada lado a temperatura elevada.

AROS DE CEBOLLA REBOZADOS (natural)

Documento : S-GREE.448.SP	Versión : 04	Fecha : 19/06/2018	Página : 5 de 6
	Revisión : 01	Fecha : 19/06/2018	

Freidora: freír los aros de cebolla en abundante aceite de 190°C durante 2,5 min.

8. Alérgenos

Alergenos	Presencia en producto?	Concentración
Cereales que contienen gluten (p.ej. trigo, centeno, cebada, avena, ...) y productos a base de estos cereales	Sí	Trigo
Mariscos y productos a base de mariscos	No	
Huevos y productos a base de huevos	No	
Pescado y productos a base de pescado	No	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	
Soja y productos a base de soja	No	
Leche y productos a base de leche (lactosa incluida)	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	

AROS DE CEBOLLA REBOZADOS (natural)

Documento : S-GREE.448.SP	Versión : 04	Fecha : 19/06/2018	Página : 6 de 6
	Revisión : 01	Fecha : 19/06/2018	

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 (*Bertholletia excelsa*) , pistachos (*Pistacia vera*) , nueces de macadamia (*Macadamia ternifolia*)

9. Declaración general

Declaramos que nuestra producción está libre de material de vidrio.

Declaramos que nuestros productos y ingredientes no son tratados con radiación o gas.