

AROS DE CEBOLLA REBOZADOS

Denominación Comercial	AROS DE CEBOLLA REBOZADOS	
Denominación legal	AROS DE CEBOLLA REBOZADOS	
Ingredientes en orden decreciente	Cebolla (38%), agua, harina de trigo (gluten), aceite de girasol, almidón de maíz, almidón de trigo (gluten), sal, levadura, y gasificantes (E-500ii, E-450i), espesantes (E-412, E-415) colorante (E-101ii)	
Valores energéticos medios por 100g (kJ, kcal)	906 kJ, 216 kcal	
Valores nutricionales medios por 100g	grasas	
	de las cuales:	9,5 g
	-ácidos grasos saturados	
	-ácidos grasos monoinsaturados	1,15 g
	-ácidos grasos poliinsaturados	3,13 g
	-ácidos grasos trans	5,2 g
	hidratos de carbono	0,066 g
	de los cuales:	28,5 g
	-azúcares	
	fibra alimentaria	3,17 g
	proteínas	0,5 g
	sal	3,8 g
	sodio	0,98 g
	humedad	0,39 g
	cenizas	56,5 g
		1,1 g
Peso neto	3,2 kg	
Vida del producto	18 meses a partir de su fecha de fabricación	
Marcado de fechas Señalar la que proceda	☐ Consumir preferentemente antes del fin de ... MES-AÑO ☐ Fecha de caducidad ... MES-AÑO	
	Localización de la fecha de caducidad: P. Frontal Bolsa Indicación del lote y su localización: P. Frontal Bolsa	
Otras informaciones (requerimientos legales) y/o frases de advertencia	- PRODUCTO PRECOCINADO CONGELADO - NO VOLVER A CONGELAR UNA VEZ HAYA SIDO DESCONGELADO - MANTÉNGASE A -18°C	
Consejos de utilización	Freír con abundante aceite a 180 °C de 1 y medio a 2 minutos aprox. HORNO TRADICIONAL (220°C)/ CONVECCIÓN (180°C): Durante 10 minutos aproximadamente.	
Precauciones de empleo	Preparar tal y como sale de la bolsa, sin dejarlos descongelar	
Consejos de conservación	Hasta la fecha de consumo preferente a -18°C en congelador. No volver a congelar el producto una vez descongelado.	
Logos (embalaje reciclable, para uso alimentario..)	- Embalaje Reciclable (RECIPAP)	
Envasado	Primario: Bolsa: Bobina termosellada	
	Secundario: Caja precintada	
	Terciario: Palet: cantoneras + film plástico	
Unidad mínima de venta	☐ Bolsa ☐ Caja ☐ Palet	

AROS DE CEBOLLA REBOZADOS

Ingredientes						
Ingredientes y aditivos en orden decreciente	Materia prima Origen (anim, veget) Estado (fresc, cong)		Tipo de envasado	Procedencia	Calidad (Calibre, categoría)	Porcentajes respecto producto terminado %
	Origen	Estado				
Cebolla	Vegetal	Fresco	Cajas de plástico apilables con plástico intermedio entre la caja y el producto.	ESPAÑA	70/80 mm	38± 5
Agua						62± 5
Preparado para enharinar (gluten)	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Polvo	
Preparado para empanar (gluten)	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Grano fino y semiduro	
Preparado para rebozar (gluten)	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg Depósitos 25.000	ESPAÑA	Polvo	
Aceite Girasol	Vegetal	Líquido	litros	ESPAÑA	Refinado	
INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE ALÉRGENOS PUEDE CONTENER: Pescado, crustáceos, moluscos, leche, soja y mostaza.						

(Naturaleza, % y origen de todos los Ingredientes, incluidos los aditivos, coadyugantes tecnológicos y aromas utilizados)

Importante: El proveedor ha decidido que en sus marcas propias no se utilice ningún ingrediente que provenga de un organismo modificado genéticamente, en este sentido, y para información al cliente/consumidor, en caso contrario, al lado de cada una de las materias primas se indicará "OGM" cuando sean o deriven de productos modificados genéticamente. Cuando la materia prima provenga del maíz o de la soja, el proveedor deberá asegurar que la semilla de origen de la que proviene el ingrediente o aditivo, no está genéticamente modificada (certificación tipo Identity Preserved que contenga flujo, sistema de trazabilidad y plan de control elaborado por un laboratorio independiente)

AROS DE CEBOLLA REBOZADOS

Importante:

Se resaltan en rojo aquellos ingredientes alérgenos en sí mismos o que puedan contener sustancias alérgenas o hechos a base de alérgenos según el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011 de 25 de octubre:

- Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados
- Crustáceos y productos a base de crustáceos
- Huevos y productos a base de huevo
- Pescado y productos a base de pescado
- Cacahuets y productos a base de cacahuets
- Soja y productos a base de soja
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
- Frutos de cáscara: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (de nogal), (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [(*Carya illinoensis*) (Wangenh.) K Koch], castañas de pará (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces de Macadamia y nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*), y productos derivados.
- Apio y productos derivados
- Mostaza y productos derivados.
- Granos de sésamo y productos a base de sésamo
- Anhídrido sulfuroso y sulfitos (en este caso expresar la cantidad en mg/kg o mg/litro)
- Altramuces y productos a base de altramuces
- Moluscos y productos a base de moluscos

AROS DE CEBOLLA REBOZADOS

Especificaciones			
Físico-Químicas			
PARAMETRO		VALOR DE REFERENCIA	
- pH			
- Humedad			
- Diámetro		35-90 mm	
- Grosor		10-12 mm	
- Ausencia cuerpos extraños		Ausencia	
- % Rebozado		57-67%	
- Peso/Pieza		10-25 g	
- Plomo		< 0,3 ppm	
- Cadmio		< 0,05 ppm	
Microbiológicas (Grupo A Comidas Preparadas)			
- Aerobios mesófilos	106 ufc/g		
- Enterobacterias	104 ufc/g		
- <i>E. coli</i>	102 ufc/g		
- <i>S. aureus</i>	102 ufc/g		
- <i>Salmonella</i>	Ausencia/25 g		
- <i>L. monocytogenes</i>	102 ufc/ g		
Organolépticas			
Color	Dorado	Forma	Aros de cebolla rebozados
Sabor	Característico a cebolla	Textura	Crujiente
Olor	Típico de productos fritos	% defectos	5 % ± 2
% materias extrañas ajenas al producto	AUSENCIA	Materias extrañas propias producto	AUSENCIA
Piezas/kg	55/65	Peso medio	10/25 g
Diámetro	25/95 mm	Grosor	10/12 mm

AROS DE CEBOLLA REBOZADOS



Legislación de Referencia aplicable: El proveedor dispone de un listado actualizado de legislación y normativa aplicable en vigor, que a solicitud del cliente se le puede facilitar"

Para los clientes del producto final:

La presente Ficha Técnica de producto se mantendrá en vigor mientras no se modifiquen los ingredientes, proceso de fabricación o el propio producto final, en cuyo caso el proveedor se compromete a informar a sus clientes de tales modificaciones para su aprobación