

	FICHA TÉCNICA DE CEBOLLA DADO TG 2X2.5KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3020
		Hoja 1 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



GRUPO TOPGEL, S.L
 C.I.F. B-83491761
 Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
 28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

Cebolla

Código EAN 13: 8436024104691

Código EAN 128: (01)18436024104698(15)FC(10)LOTE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Foto



DESCRIPCIÓN: Dados de cebolla, calibre/corte 10x10mm

Defectos (Muestra: 500g)

<i>Defecto</i>	<i>Descripción</i>	<i>Máximo</i>
Pieles marrones	Restos de piel exterior de cebolla	4 piezas
Dados verdes	Restos de la capa exterior de cebolla.	5%
Restos raíz	Partes duras de la raíz/corazón de la cebolla.	5%
Bloques.	3 ó más dados pegados	5%

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).
Indicar los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

Cebolla 100%

MARCA COMERCIAL

	FICHA TÉCNICA DE CEBOLLA DADO TG 2X2.5KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3020
		Hoja 2 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

Marca TOPGEL

☒ Si

☐ No, entonces: ☐ Marca proveedor ☐ Marca Blanca

CADUCIDAD (meses)

24 meses

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Sartén: Vierta la cantidad deseada de este producto, sin descongelar previamente, en una sartén con 2 cucharadas soperas de aceite caliente. Rehogue a fuego medio 5-6 minutos moviendo continuamente y sazone al gusto. Utilice a conveniencia.

No volver a congelar una vez descongelado.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: caja de cartón

Unidad mínima de venta: 1 caja

Caja:

Largo (cm) 39.5

Ancho (cm) 29.5

Alto (cm) 13.0

Unidades caja: 2

Palé:

Kilos caja: 5 kg

Formato Palé: EUR

Cajas x fila: 8

Filas x palé: 14

Kg de Palé: 560 kg

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE
------------	------------

Hidratos de carbono:	7,9 g
----------------------	-------

De los cuales azúcares:	5,6 g
-------------------------	-------

Grasas:	0,1 g
---------	-------

De las cuales saturadas:	0,0 g
--------------------------	-------

Proteínas:	1,2 g
------------	-------

Sal:	0,01g
------	-------

VALOR ENERGÉTICO POR 100g

Kcalorías: 41

	FICHA TÉCNICA DE CEBOLLA DADO TG 2X2.5KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3020
		Hoja 3 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

Kjulios: 173

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

(Indicar según legislación que aplica)

Gérmenes

Microorganismos aeróbicos / g (30°C)
Coliformes / g (30°C)
Coliformes fecales / g
Estafilococos aureus / g
Anaerobias sulfito-reductoras 46°C / g
Salmonella en 25g
Listeria monocitógenas
Clasificación del producto:
Otras normas ¿???

Normas

Ausencia
100 ufc/g

INFORMACIÓN ALÉRGICA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso **(indicar también si existen trazas como TRAZAS)**:

- ☐ 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
- ☐ a. Trigo
 - ☐ b. Centeno
 - ☐ c. Cebada
 - ☐ d. Avena
 - ☐ e. Espelta
 - ☐ f. Kamut
- ☐ 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- ☐ 3. Huevos y productos a base de huevo
- ☐ 4. Pescado y productos a base de pescado.
- ☐ 5. Cacahuets y productos a base de cacahuets
- ☐ 6. Soja y productos a base de soja
- ☐ 7. Leche y derivados
- ☐ 8. Lactosa
- ☐ 9. Frutos de cáscara:
- ☐ a. Avellanas
 - ☐ f. Almendras
 - ☐ b. Anacardos
 - ☐ c. Pascanas
 - ☐ d. Castañas de Pará
 - ☐ e. Pistachos
 - ☐ f. Nueces
 - ☐ g. Nueces de Macadamia
- ☐ 10. Apio y derivados
- ☐ 11. Mostaza y productos derivados
- ☐ 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- ☐ 13. Dióxido de azufre y sulfitos
- ☐ 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
- ☐ 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

	FICHA TÉCNICA DE CEBOLLA DADO TG 2X2.5KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3020
		Hoja 4 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: Típico del producto fresco
 Sabor: Típico del producto fresco
 Textura: Típico del producto fresco
 Olor: Típico del producto fresco

Otros datos cualitativos:

pH =
 Grados Brix =
 Humedad:
 Ácidos grasos libres:
 Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo:
 % Rebozado:
 % Empanado:
 % Sal: 0,01%
 Talla o calibre:
 N° piezas:
 % inyección:
 Peso pieza/unidad:
 Origen:
 Zona FAO:
 Nombre en latín especie: *Allium cepa* L.

Método de producción: ☐ Extractiva ☐ Acuicultura ☐ Otro:.....

Presentación:

- ☒ IQF
☐ VACÍO
☐ HIGIENIZADO
☐ INTERFOLIADO
☐ OTRO

Peso escurrido:

Contiene OMG's: ☐ SI ☒ NO