

	<h2>FICHA TÉCNICA</h2>	Aditivos y materias para la industria alimentaria.
		Referencia producto: B021./B021.02/B021.4/ ...
		Revisión: 06/2021 Ed.08

CEBOLLA FRITA CRUJIENTE

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Descripción del producto	Cebolla frita crujiente I Original I Certificado RSPO SG aceite de palma
Preparación	La cebolla frita crujiente está lista para el consumo.
Almacenaje	Almacenar en un lugar seco, oscuro y alejado de la luz directa del sol. Se recomienda almacenar a una temperatura de 15 – 25 °C. Temperatura mínima 5°C. Temperatura máxima 35°C.
Vida útil	12 meses en el envase original cerrado

INGREDIENTES

Para hacer 100 g de cebolla frita crujiente se necesitan 220g de cebolla.

Ingrediente	% en el producto final	País de origen	Fuente
Cebolla	75	Holanda, Bélgica, Francia, UE	Natural
Aceite de palma	14	Malasia, Indonesia, Papua Nueva Guinea, Sudeste asiático, África occidental, América del Sur y América Central	No hidrogenado. RSPO
Harina de trigo	10,4	Bélgica, Holanda y Francia	Natural
Sal	0,6	Holanda, Reino Unido	Mineral

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color y apariencia	Crujiente, de color dorado-marrón, que puede ser ligeramente más oscuro a medida que avanza la temporada
Olor / Flavor	Típico de cebolla

	FICHA TÉCNICA	Aditivos y materias para la industria alimentaria.
		Referencia producto: B021./B021.02/ B021.4/ ...
		Revisión: 06/2021 Ed.08

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Defectos máximos por cada 100 g de producto final.

Defecto físico	Tamaño / Color	Cantidad
Pielés	> 10 mm	1
	6 – 10 mm	3
	3 – 6 mm	10
Raíces	-	2
Exceso de fritura	Negro	1
	Marrón oscuro	3
Trozos de cebolla	< 2,5 mm	< 20 %
Humedad	-	< 5 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento total en placa	Max. 5.000 ufc/g	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Enterobacteriaceae	< 10 ufc/g	Salmonella	Ausencia en 25 g
E. coli	< 10 ufc/g	Mohos	Max. 100 ufc/g
S. aureus	< 100 ufc/g	Levaduras	Max. 100 ufc/g

VALORES NUTRICIONALES

	Per 100 g	Per ración (7 g)	% IR
Valor energético	2450 kJ / 590 kcal	172 kJ / 41 kcal	2 %
Grasas	44 g	3,1 g	4 %
-de las cuales saturadas	21 g	1,5 g	8 %
Hidratos de carbono	40 g	2,8 g	1 %
-de los cuales azúcares	9,0 g	0,6 g	(<) 1%
Fibra	5,0 g	0,4 g	-
Proteína	6,0 g	0,4 g	(<) 1%
Sal	1,2 g	0,08 g	1 %