

	<p align="center"><b>Olivas Caseras</b>  Av. Ernest Lluch nº 32 1º 4ª  Mataró 08302  Tel:623-049-637</p>	<p align="center">Última revisión:  18/1/2021</p>
<p align="center">Departamento de Calidad  Página 1 de 4</p>	<p align="center">FICHA TÉCNICA  CEBOLLITAS</p>	<p align="center">PRO-FTP-14-G:  CEBOLLITAS</p>

## 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La cebolla se trata de una de las hortalizas de consumo más antigua, pertenece a la familia **Liliaceae** y su nombre científico es **Allium cepa L.**

Las variedades de cebolla son numerosísimas y presentan bulbos de diversas formas y colores.

El cultivo de cebolla destinado a la conserva en vinagre se diferencia del cultivo tradicional para bulbos frescos en la variedad a sembrar, estos tienen que ser de color blanco, poco desarrollados y de día corto. Entre las variedades destacan Premier, Barleta, Maravilla de Pompei, etc

Las siembras se realizarán de enero a marzo y serán muy espesas, empleando variedades de crecimiento rápido, que desarrollan perfectamente la forma del bulbo, obteniéndose finalmente todos ellos homogéneos y de reducido tamaño. La densidad de siembra depende del tamaño de bulbo deseado. La cosecha depende de la época de siembra, siendo normalmente entre junio y julio.

## 2. FORMATOS COMERCIALES

El producto se presenta en el siguiente formato comercial:

DENOMINACIÓN COMERCIAL
CEBOLLITAS 18/21 mm

## 3. INGREDIENTES

Cebollitas, sal, vinagre y conservador E-202.

Además, todos los productos de Juan Fra S.L. pueden ser envasados junto a los siguientes líquidos de gobierno:

Salmuera: sal y conservador E-202.

Sabor Natural: sal, acidulante E-330, conservador E-202 y antioxidante E-300.

Sabor Anchoa: sal, potenciador del sabor E-621, acidulante E-330, conservador E-202 y antioxidante E-300.

Aguavinagre: agua, vinagre y conservador E-202.

Aliño: sal, vinagre, pimentón y conservador E-202.

Aliño Picante: sal, vinagre, pimentón, conservador E-202 y cayena.

Mojo Picón: sal, vinagre, aroma de pimentón, aroma mojo picón, potenciador del sabor E-621 y conservador E-202.

## 4. PRESENTACIÓN

El producto se presenta envasado en tarros de polipropileno de 1000, 2000, 2500, 2750, 3000, 4500 y 5000 gramos (Peso neto escurrido). En cubos de polipropileno de 1500, 2000, 2500, 2750, 3000, 4000, 4500, 5000, 6000, 7000, 8000, 9000 y 10000 gramos (Peso neto escurrido). En garrafas de polipropileno de 8000 y 9000 gramos (Peso neto escurrido).

	<p align="center"><b>Olivas Caseras</b>  Av.Ernest Lluch nº 32 1º 4ª  Mataró 08302  Tel:623-049-637</p>	<p align="center">Última revisión:  18/1/2021</p>
<p align="center">Departamento de Calidad  Página 2 de 4</p>	<p align="center">FICHA TÉCNICA  CEBOLLITAS</p>	<p align="center">PRO-FTP-14-G:  CEBOLLITAS</p>

## 5. ENVASADO

El producto se envasa de acuerdo con el Procedimiento de Envasado a Granel del Manual de Calidad de Producción de ACEITUNAS JUANFRA, S.L.

## 6. CONDICIONES FÍSICO-QUÍMICAS

El producto se conserva en condiciones que no favorecen el crecimiento de microorganismos en un líquido de gobierno con las siguientes características físico-químicas:

pH ≤ 4,3	(≤ 4,0 para Aderezo)
Acidez ≥ 0,3 %	(≥ 0,4 % para Aderezo)
%Sal ≥ 6 %	(≥ 4 % para Aderezo)

## 7. FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA Y CONSERVACIÓN

El producto tiene una fecha de duración mínima de 1 año a partir de la fecha de envasado. Cada envase lleva en una etiqueta adherida la indicación “consumir preferentemente antes del” seguido del día en que se cumple una año desde su envasado.

El producto debe conservarse en un lugar fresco y protegido de la luz solar directa.

## 8. ETIQUETADO

Los envases irán etiquetados de acuerdo al Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones, así como el Reglamento (UE) 1169/2011 del 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus posteriores modificaciones.

Cada envase va correctamente etiquetado, donde se especifica:

- Identificación y dirección del fabricante o envasador.
- Denominación del producto.
- Categoría.
- Lote.
- Peso neto escurrido.
- Fecha de fabricación.
- Fecha de consumo preferente.
- Lista de ingredientes
- Declaración de alérgenos
- Información nutricional

	<p align="center"><b>Olivas Caseras</b>          Av. Ernest Lluch nº 32 1º 4ª          Mataró 08302          Tel:623-049-637</p>	<p align="center">Última revisión: 18/1/2021</p>
<p align="center">Departamento de Calidad Página 3 de 4</p>	<p align="center"><b>FICHA TÉCNICA</b> <b>CEBOLLITAS</b></p>	<p align="center">PRO-FTP-14-G: CEBOLLITAS</p>

## 9. VALOR NUTRICIONAL

La información nutricional por cada 100 gramos de producto es la siguiente:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100 g	
Valor energético	157 kJ/38 kcal
Grasas	0,2 g
de las cuales:	
Saturadas	0,1 g
Hidratos de Carbono	8,6 g
de los cuales:	
Azúcares	1,9 g
Proteínas	4,2 g
Fibra	1,6 g
Sal	3,0 g

## 10. ALÉRGENOS

Lista de alérgenos más comunes que puede contener el producto:

ALÉRGENO	SI/NO
Cereales con gluten o productos derivados	NO
Crustáceos o productos derivados	NO
Huevos o productos derivados	NO
Pescado o productos derivados	NO
Cacahuets productos derivados	NO
Soja o productos derivados	NO
Leche o productos derivados	NO
Frutos secos o derivados	NO
Apio o productos derivados	NO
Mostaza o productos derivados	NO
Sésamo o productos derivados	NO
Dióxido de azufre (concentraciones mayores de 10 mg/kg)	NO*
Altramuces o productos derivados	NO
Moluscos o productos derivados	NO

\* Puede contener trazas de dióxido de azufre

## 11. ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

Los productos de esta Ficha Técnica no contienen organismos modificados genéticamente.

	<p align="center"><b>Olivas Caseras</b>  Av.Ernest Lluch nº 32 1º 4ª  Mataró 08302  Tel:623-049-637</p>	<p align="center">Última revisión:  18/1/2021</p>
<p align="center">Departamento de Calidad  Página 4 de 4</p>	<p align="center"><b>FICHA TÉCNICA  CEBOLLITAS</b></p>	<p align="center">PRO-FTP-14-G:  CEBOLLITAS</p>

## 12. COMPATIBILIDAD DE DIETAS

El producto es compatible con las siguientes dietas:

- Celiaca
- Ovolactovegetariana
- Vegetariana estricta
- Musulmana
- Judía

## 13. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El producto una vez paletizado y flejado se conserva en los almacenes de ACEITUNAS JUANFRA S.L en condiciones adecuadas. El producto se transporta en camiones de forma paletizada.

## 14. LEGISLACIÓN ESPECÍFICA

Anejo Nº42.-Conservas de Encurtidos de Vegetales de la Orden de 21-11-1984

## 15. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Norma del Codex para las frutas y hortalizas encurtidas (Codex Stan 260-2007)