



C/ Progrés 1 Nave 9
08160 Montmeló – BARCELONA - SPAIN
☎ 34 93.840.43.10 Fax 34 93.840.41.14
EMAIL comercial@cbc-cbc.com
www.cbc-cbc.com

FICHA TÉCNICA

Aditivos y materias para la industria alimentaria.

Referencia producto: B021.9

Revisión: 09/2013

CEBOLLA FRITA CRUJIENTE (Sin Gluten)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

“Bulbus Allium cepa” obtenido a partir de cebollas frescas que son cortadas, rebozadas en harina de alforfón con sal y fritas en aceite vegetal.

Origen: Países Bajos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color i apariencia	Color claro, que puede llegar a ser un poco más oscuro a medida que avanza la temporada
Olor	Característico del producto
Gusto	Característico del producto
Aspecto	Crispís dorados

INGREDIENTES

Cebolla (75%), aceite vegetal, harina de alforfón (o trigo sarraceno) y sal.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Defectos máximos por cada 100g de producto final:

<u>Defecto</u>	<u>Tamaño/ color</u>	<u>Número</u>
Pieles	> 10mm	1
	6-10mm	3
	3- 6mm	10
Raíces en los extremos		2
Frita en exceso	negro	1
	Marrón oscuro	3
Trozos de cebolla	<2,5mm	<20%
FFA		< 1%
Humedad		<7%



C/ Progrés 1 Nave 9
08160 Montmeló – BARCELONA - SPAIN
☎ 34 93.840.43.10 Fax 34 93.840.41.14
EMAIL comercial@cbc-cbc.com
www.cbc-cbc.com

FICHA TÉCNICA

Aditivos y materias para la industria alimentaria.

Referencia producto: B021.9

Revisión: 09/2013

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento de aerobios mesófilos	Máx 5000 ufc/g
Enterobacterias	< 10 ufc/g
E. coli	< 10 ufc/g
S. aureus	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	< 10 ufc/g
Salmonella	Ausente/25g
Mohos	Máx 100 ufc/g
Levaduras	Máx 100 ufc/g

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (por 100g de producto)

ENERGIA	2380 Kj / 573kcal
AGUA	< 7g
PROTEINAS	6 g
HIDRATOS DE CARBONO	40g
LÍPIDOS	42g
Saturados	≈ 21g
SAL	1,5 g
Sodio	0,6g
FIBRA ALIMENTARIA	≈ 5g

ALÉRGENOS: Contenido en gluten < 20ppm

VIDA ÚTIL

12 meses en envase original cerrado.

ENVASADO

Bolsa de 200 gr en cajas de 4 kg, Bolsas de 2.5 kg en cajas de 5 kg.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar seco, oscuro y alejado de la luz sola directa. La temperatura de almacenamiento recomendada es de 15-20°C.

Temperatura mínima: 5°C Temperatura máxima: 35°C

Toda la información contenida en este documento es una còpia original de su original