



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA **CEBOLLA TROCEADA**

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Trozos con sabor y olor característicos de la cebolla fresca (*Allium Cepa*). Producto totalmente natural sin ningún tipo de aditivos. La cebolla troceada se obtiene tras un proceso de pelado, cortado, esterilizado y envasado, para obtener un producto final totalmente aséptico.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

COLOR

Blanca

SABOR

Característico de cebolla fresca

COLOR

Anaranjado

TAMAÑO DEL TROCEADO

12 x 12 mm

°BRIX (RANGO)

6 - 9

PH

4.0 / 4.5 (medido a 20° C)

PESO ESCURRIDO (TAMIZ 2.5MM, 2MIN)

Min. 60%

SUSTANCIAS EXTRAÑAS (RAICES, PIELES, TROZOS QUEMADOS...)

1% máximo

VALOR ENERGÉTICO

29.81 Kcal/ 100g; 124.61 KJ/ 100g

PROTEINAS

0.98%

LIPIDOS

0.14%

HIDRATOS DE CARBONO

6.15%

AZUCARES REDUCTORES TOTALES

>65%

CENIZAS

0.34%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Enterobacterias /g:	100 CFU/gmax
Levaduras y mohos /g:	100 CFU/g max
Aerobios/ Anaerobios totales/g:	100 CFU/gmax
Lactobacillus /g:	100 CFU/g max
Coliformes totales /g:	10 CFU/g max
E. Coli /g:	Absent
Salmonella /25g:	Absent

UTILIZACIÓN

Todo tipo de preparaciones que necesiten la adición de cebolla, como pueden ser: ensaladas, salsas, bases de pizza, charcutería, patés, sofritos, potajes...

TIEMPO DE VIDA

1 año después de la fecha de producción en las condiciones de almacenamiento recomendadas.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en atmósferas frías inferiores a 25° C.

ENVASADO

Bolsas asépticas multicapa de aluminio de 5, 10, 20 y 215 Kg.

