



# FICHA TÉCNICA

**PRODUCTO:** CEBOLLA ROJA **REVISIÓN** 3ª, MAYO 2018

**Denominación legal:** Cebolla roja

**Descripción del producto:** Cebollas con colorante en líquido de gobierno

**Marca:** Zambudio

**Fabricante:** Aceitunas Y Encurtidos Zambudio S.L.  
R.S.I 21.1.328/MU

**Calibres:** ---

**Formatos pasteurizados:** ---

**Formatos no pasteurizados:** Cubo 16l(8.000 g), cubo 10l(6.000 g), cubo 465-R(4.000 g), cubo 446-R(2.100 g), cubo 437-R(2.000 g), PET 1400(650 g)

**Composición e ingredientes:** Cebollas, agua, vinagre, colorante E-162, regulador de pH E-270, acidulante E-330, conservante E-202 y antioxidante E-300

**Información nutricional:** Composición nutricional por 100 g de producto; kcal 22, kJ 92, grasas totales 0,1 g, de las cuales grasas saturadas < 0,1 g, hidratos de carbono 4,8 g, de los cuales azúcares 2,88 g, proteínas 0,4 g, sal 3,18 g

**Identificación del lote:** Lxxxxy, donde "xxx" es el número de día del año, "y" codifica el último dígito del año de fabricación del producto

**Consumo preferente:** Producto no pasteurizado, 9 meses. Producto pasteurizado, 3 años. Mantener en lugar seco y fresco, alejado de la luz solar. Una vez abierto mantener refrigerado 15 días máximo

**Alérgenos:** *Contiene sulfitos*

**Uso esperado:** Producto para consumo directo. Las características organolépticas del producto pueden verse alteradas después de la fecha de consumo preferente. Producto destinado al público en general, con excepción de infantes (bajo supervisión adulta) y personas hipertensas

**Parámetros organolépticos:**

Textura: firme al tacto

Color: rojo

Sabor: característico

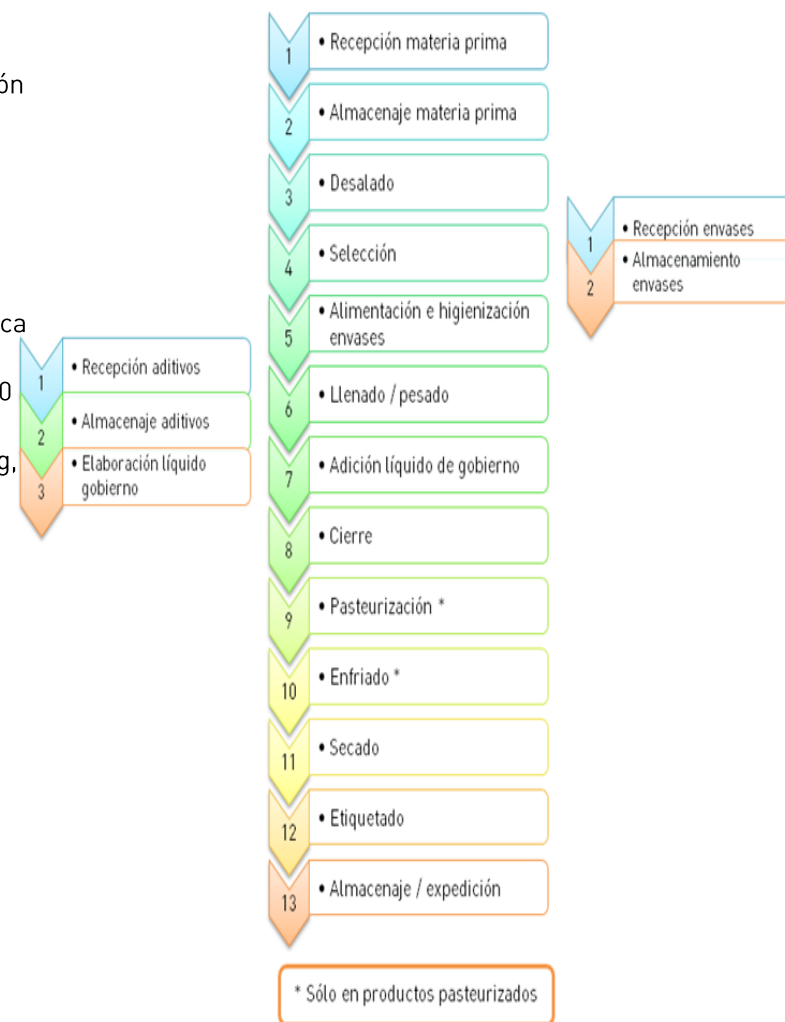
Olor: característico

**Parámetros físico-químicos:** pH 3,56, acidez acética 0,45%, cloruros 0,10%,  $SO_3^{2-}$  < 100 mg/Kg

**Parámetros microbiológicos:** Enterobacterias < 10 ufc/g, aerobios mesófilos < 150 ufc/g, mohos y levaduras < 500 ufc/g, salmonella ausencia en 25 g, listeria ausencia en 25 g

**Normativa legal:** R.D. 123/2001 reglamentación técnico sanitaria, R.D. 176/2013 reglamentación técnico sanitaria, R.D. 142/2002 aditivos alimentarios, R.D. 140/2003 agua de consumo humano, R.D. 3484/2004 manipuladores de alimentos, C.E. 2073/2005 características microbiológicas, C.E. 1169/2011 etiquetado, C.E. 22/2014 materiales contacto con alimentos

**Proceso de elaboración:**



Vereda de la Cruz, 42, 30161  
Llano de Brujas, MURCIA

T.(+34) 968 30 11 64  
F.(+34) 968 30 40 53

aceitunaszambudio.com  
[empresa@aceitunaszambudio.com](mailto:empresa@aceitunaszambudio.com)