



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

**Denominación de venta:** Cebolla

**Descripción del producto:** Cebolla en líquido de gobierno

**Presentación:** Cebolla pelada

**Variedades:** ---

**Calibres:** ---

**Origen de la materia prima:** España

**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)

**Composición e ingredientes:** Cebolla, agua, sal, vinagre de alcohol, corrector de acidez E-270, conservante E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300.

**Información nutricional:** Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 92, kcal 22, 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, 6 meses. Producto pasteurizado, 3 años. Mantener en lugar seco y fresco, alejado de la luz solar. Una vez abierto mantener refrigerado con el máximo de líquido posible y consumir en 15 días máximo

**Alérgenos:** No contiene

**OGM:** Este producto y todos sus componentes están exentos de organismos genéticamente modificados

**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

## FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: CEBOLLA

REVISIÓN 6ª, ENERO 2026



**Parámetros organolépticos:**

Textura: crujiente

Color: blanco

Sabor: característico

Olor: característico

**Parámetros físico-químicos:** pH  $\leq$ 4.1, salinidad 2-5 g Be

**Parámetros microbiológicos:** Enterobacterias < 20 ufc/g, aerobios mesófilos < 150 ufc/g, mohos y levaduras < 100 ufc/g



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

**Denominación de venta:** Cebolla roja

**Descripción del producto:** Cebolla en líquido de gobierno

**Presentación:** Cebolla pelada

**Variedades:** ---

**Calibres:** ---

**Origen de la materia prima:** España

**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)

**Composición e ingredientes:** Cebolla, agua, sal, vinagre de alcohol, corrector de acidez E-270, conservante E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300 y colorante E-124 *(puede alterar la actividad y atención de niños).*

**Información nutricional:** Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 92, kcal 22, 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: Lxxy, 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, 5 meses. Producto pasteurizado, 3 años. Mantener en lugar seco y fresco, alejado de la luz solar. Una vez abierto mantener refrigerado con el máximo de líquido posible y consumir en 15 días máximo

**Alérgenos:** No contiene

**OGM:** Este producto y todos sus componentes están exentos de organismos genéticamente modificados

**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.

# FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: CEBOLLA ROJA

REVISIÓN 5ª, JUNIO 2025



## Parámetros organolépticos:

Textura: crujiente

Color: blanco y rojizo por el tinte

Sabor: característico

Olor: característico

**Parámetros físico-químicos:** pH ≤4.1, salinidad 2-5 g Be

**Parámetros microbiológicos:** Enterobacterias < 20 ufc/g, aerobios mesófilos < 150 ufc/g, mohos y levaduras < 100 ufc/g

## Proceso de elaboración:

