



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

Denominación de venta: Cebollitas

Descripción del producto: Cebollitas en líquido de gobierno

Presentación: ---

Variedades: ---

Calibres: 18/21, 21/23, 23/25

Origen de la materia prima: UE (Holanda, Italia, España)

Formatos pasteurizados: Galón (2.500 g), A-370 (175 g)

Formatos no pasteurizados: Cubo 16l (10.000 g), cubo 10l (7.000 g), cubo 465-R (4.500 g), cubo 437-R (2.000 g) barriles (150 kg)

Composición e ingredientes: Cebollitas, agua, vinagre de alcohol, correctores de acidez E-260 y E-270, conservante E-202, antioxidante E-300. Contiene **sulfitos**.

Información nutricional: Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 156, kcal 37, grasas totales 0 g, de las cuales grasas saturadas 0 g, hidratos de carbono 8.5 g, de los cuales azúcares 7 g, proteínas 0,4 g, sal 3,5 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: **sulfitos**.

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: CEBOLLITAS

REVISIÓN 7ª ENERO 2026



Parámetros organolépticos:

Textura: firme al tacto

Color: blanco marfil

Sabor: ácido y salado

Olor: característico

Parámetros físico-químicos: pH ≤ 4.5 , salinidad 2-5 g Be

Parámetros microbiológicos: Enterobacterias < 10 ufc/g, aerobios mesófilos < 150 ufc/g, mohos y levaduras < 100 ufc/g