CAPRICHOS del PALADAR	***FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO***	FECHA: 12/06/24 REVISIÓN: 3 CÓDIGO: F-4.1-3

CEBOLLA CARAMELIZADA

CAPRICHOS DEL PALADAR S.L.U.

CTRA. DE LA ESTACIÓN, 26
30580 ALQUERÍAS
(MURCIA - ESPAÑA)
TELF: 965 083535
WEB: www.caprichosdelpaladar.es
CATÁLOGO: www.nuestrofolleto.es/capricho/webview
RGSEAA: 21-20020/MU



FORMATO DE ENVASADO

ENVASE: 1/2 GALÓN (TARRO VIDRIO) TAPA BLANCA: 110 Ø

INGREDIENTES

CEBOLLA, AZÚCAR, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, VINAGRE BALSÁMICO (VINAGRE DE VINO, MOSTO CONCENTRADO DE UVA Y COLORANTE CARAMELO E-150d), SAL, ALMIDÓN MODIFICADO DE MAÍZ E-1422 Y ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO.

PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN

ELABORADO CON CEBOLLAS FRESCAS (ORIGEN ESPAÑA), A LAS QUE SE LE APLICA UN "BAÑO MARÍA"

ANÁLISIS FISICO- QUÍMICO

PESO NETO	2000g	PESO ESCURRIDO	-

PH	4,0 ± 0,3
VACIO	20-40
CIERRE SEGURIDAD	>1MM
ESPACIO DE CABEZA	>4MM

COLOR	PARDO
OLOR	TÍPICO CEBOLLA
SABOR	DULCE
TEXTURA	CREMOSA

LOGÍSTICA / INFORMACIÓN TÉCNICA

ENVASE	PESO BRUTO: 2749g MEDIDAS: 12,2CM X 12,2CM X 20,6CM
CAJAS	6 UDS X CAJA MEDIDAS: 37,5CM X 25CM X 22CM
PALET EUROPEO	63 CAJAS X PALET (9 CAJAS BASE X 7 ALTURAS) MEDIDAS: 120CM X 80CM X 169CM
PALET AMERICANO	- MEDIDAS: -
CÓDIGO EAN13	8435352812056
CÓDIGO DUN14	18435352812053
CÓDIGO CAPRICHOS	02807050000

USO PREVISTO

PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO SIN RESTRICCIÓN ALGUNA, SALVO EN AQUELLOS CONSUMIDORES CON MOTIVOS SOCIALES, CULTURALES, SANITARIOS Y RELIGIOSOS. SERVIR AL GUSTO.

CAPRICHOS del PALADAR	*FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO*	FECHA: 12/06/24 REVISIÓN: 3 CÓDIGO: F-4.1-3

CEBOLLA CARAMELIZADA

INFORMACION NUTRICIONAL / 100g		
ENERGÍA	639 kJ / 152 Kcal	7,6% CDR
GRASAS	6,3 g	9,0% CDR
DE LAS CUALES SATURADAS	1,0 g	5,0% CDR
COLESTEROL	-	-
HIDRATOS DE CARBONO	22,7 g	8,7% CDR
DE LOS CUALES AZÚCARES	17,3 g	19,2 % CDR
FIBRA	-	-
PROTEINAS	1,2 g	2,4% CDR
SAL / SODIO	0,9 g	15,0% CDR

ALÉRGENOS				
GLUTEN	AUSENCIA(<5PPM)		FRUTOS CON CÁSCARA	AUSENCIA
CRUSTACEOS Y DERIVADOS	AUSENCIA		APIO Y DERIVADOS	AUSENCIA
HUEVOS Y DERIVADOS	AUSENCIA		MOSTAZA Y DERIVADOS	AUSENCIA
PESCADOS Y DERIVADOS	AUSENCIA		SÉSAMO Y DERIVADOS	AUSENCIA
CACAHUETE Y DERIVADOS	AUSENCIA		SULFITOS	AUSENCIA
SOJA Y DERIVADOS	AUSENCIA		MOLUSCOS Y DERIVADOS	AUSENCIA
LECHE Y DERIVADOS	AUSENCIA		ALTRAMUCES Y DERIVADOS	AUSENCIA

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		
PRODUCTO COMERCIALMENTE ESTABLE	AEROBIOS MESÓFILOS	<10 ufc/g
	ESCHERICHIA COLI	<10 ufc/g
	MOHOS Y LEVADURAS	<10 ufc/g
	RTO. BACTERIAS LÁCTICAS	<10 ufc/g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

EVITAR LA EXPOSICIÓN DIRECTA A LA LUZ

EVITAR AMBIENTES CON MUCHO POLVO O MUY HÚMEDOS

CONDICIONES DE TRANSPORTE

TRANSPORTE A Tª AMBIENTE

BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA E HIGIENE

AUSENCIA DE MERCANCIA INCOMPATIBLE

VIDA ÚTIL (DURABILIDAD PRODUCTO)

4 AÑOS - 1460 DÍAS

UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE MANTENER EN REFRIGERACIÓN Y CONSUMIR ANTES DE 3-4 DÍAS

CAPRICHOS del PALADAR	*FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO*	FECHA: 12/06/24 REVISIÓN: 3 CÓDIGO: F-4.1-3

CEBOLLA CARAMELIZADA

LEGISLACIÓN APLICABLE

• Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006.
• Reglamento 396/2005, de 23 de febrero de 2005, del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y sus modificaciones (ver apartado legislación en AECOSAN: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/residuos_plaguicidas.htm).
• Reglamento 2073/2005, por el que se establecen los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
• Real Decreto 2420/1978 de 2 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales.
• Orden de 21 de noviembre de 1984, por la que se aprueban las normas de calidad para conservas vegetales.
• Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
• Reglamento 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.
• Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios (aplicable a partir del 20 de enero de 2010, salvo excepciones).
• Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) 1924/2006 y (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) 608/2004 de la Comisión.
• Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.
• Reglamento (CE) 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.
• Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

IFS Food

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

ARTESANÍA REGIÓN DE MURCIA murciartesana.es

Libre de OMG

REVISADO POR:
MARISHA VÁZQUEZ

La información contenida en esta ficha técnica no debe ser tomada como base de garantía ni objeto de responsabilidad.