

FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

**CEBOLLA CARMELIZADA AL VINAGRE DE JEREZ.**



**Ingredientes:**

85% Cebolla tipo Reca, azúcar, agua y vinagre de Jerez (2%).

**Alergenos: Contiene SULFITOS.**

**Procedimiento de fabricación y recomendaciones:**

Elaborado a partir de cebolla tipo Reca, cortada en tiras cocidas con el azúcar y el vinagre mediante procesos artesanos.

Una vez alcanzado su punto de cocción y textura es envasado y autoclavado a 108 °C durante 15 min.

Indicado para acompañar todo tipo de carnes especialmente carnes rojas, solomillo de cerdo y foie. También exquisito para tomar con rulo de cabra o para aderezar ensaladas.

PESO NETO/ PESO ESC.	FORMATOS DEL PRODUCTO	DATOS LOGÍSTICOS	CODIGO EAN:
130 ml./ 110 ml.	Caja de cartón de 12 ud.	Cajas x capa: 12 Capas x palet: 14	843700201957 0
270 ml./ 230 ml.	Caja de cartón de 8 ud.	Cajas x capa: 12 Capas x palet: 14	843700201917 4
1000 ml./ 840 ml.	Caja de cartón de 6 ud.	Cajas x capa: 12 Capas x palet: 7	843700201918 1
2.200 ml./ 2.000 ml.	Caja de cartón de 4 ud. Cubo de plástico	Cajas x capa: 8 Capas x palet: 7	843700201918 1

**Lote y caducidad:**

Lote: día/ año/ mes.

Caducidad: 3 años. Para envase de vidrio.

Caducidad: 3 meses. Para envase de plástico.

**Especificaciones:**

**Reglamento (CE) nº 2073/2005** del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y modificaciones posteriores **Reglamento CE nº 1441/2007**.

**Reglamento (CE) nº 852/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

**Real Decreto 2420/1978**, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Conservas Vegetales. (B.O.E. 12.10.1978) y modificaciones posteriores.

**Valores Nutricionales (por 100 gr.):**

Valor Energético.....115,50 Kcal / 483 Kjul.

Grasas .....0,01 g.

Saturadas.....0,0 g.

Trans.....0,0 g.

Hidratos de carbono.....27,9 g.

Azúcares.....17,55 g.

Proteínas.....0,93 g.

Sal.....0,25 g.

**pH:** 4,1-4,4

<b>ALERGENOS</b>	<b>PRESENTE</b>	<b>PUEDA CONTENER TRAZAS</b>
El cacahuete o sus derivados (Ej. fragmentos proteína aceite, manteca, harina de cacahuete)		
Frutos de cáscara es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> ) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ) nueces de nogal ( <i>Juglans regia</i> ) anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) pacanas, castañas de Para ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia temifolia</i> ) y productos derivados		
Las semillas de sésamo o sus derivados a base de granos de sésamo por ejemplo pasta, aceite etc.		
La leche o sus derivados, (Ej. Lactosa, caseína, polvo, etc.)		
Los huevos o sus derivados (Ej. la yema y/o claras, en polvo y las proteínas de huevo y productos a base de huevo)		
El pescado o sus derivados, (Ej. proteína y productos a base de pescado).		
Los crustáceos incluido cangrejo ,gamba, bogavante		
La soja o sus derivados (Ej. aceite, lecitina, tofu y proteínas y productos derivados).		
Los cereales que contengan gluten, es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superior a 10 mg/kg o 10mg/l expresado como SO <sub>2</sub>	X	
Apio y productos derivados		
Mostaza y productos derivados		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos (incluido caracol, almejas ostras, vieiras o sus derivados) y productos a base de moluscos		

**Uso esperado y población diana:**

Almacenar en lugar fresco y seco, una vez abierto mantener en refrigeración (Tª 0-5 °C). Destinado a todas las edades.

Formato hostelería de 2 kg. Almacenar en refrigeración entre 2-8 °C.

Fecha: Mar-2019

Revision: 1

Aprobado por:

