

	CEBOLLA GORDA 15KG	Ficha técnica 46 Edición 4ª
Procesado:	Formatos:	Foto
Procesado: Cebolla destinada al consumo, la cual ha sufrido un proceso de normalización que incluye: cepillado, selección, calibrado y envasado en los diferentes formatos.	 Sacos de 15 Kg	
Envasado:		
 En saco de malla roja o naranja con banda central marca Granada Verde		
Variedades y Calidad:		
 Todas las variedades tratadas: Blanca de España, Reca,... Pero siempre Extra.  Calibrada: de 90mm a 120mm  Puede ser cebolla nueva o de conservación, de Categoría II		
Etiquetado:	Características	
<p>ETIQUETA INCLUIDA EN CAJA O SACO:</p> <ul style="list-style-type: none">  Denominación  Peso y calibre (mm)  Variedades, categoría y origen.  Nº RGS  Nº RIA  Nº Trazabilidad  Datos de la empresa: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nombre: EDUARDO SANZ S.L. ▪ Dirección: Ctra. De Granada-Córdoba Km 431, 18080 Granada (ESPAÑA), Apdo: 2079. ▪ Tlf: 958281661 – Fax: 958804351 ▪ Web: www.eduardosanz.com – patatas@eduardosanz.com. <p>Marcado Nº de trazabilidad: MMMM / NNNN MMMM: Se corresponde con la fecha de recogida del lote de cebolla tratada. NNNN: Se corresponde con la fecha de manipulación del producto en venta.</p>	<p>Teniendo en cuenta las disposiciones especiales previstas para cada categoría y las tolerancias admitidas , los bulbos deben estar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enteras; no obstante, la presencia de hendiduras superficiales y la ausencia de la túnica exterior no se considerarán defectos siempre que la carne no sea visible. - Sanos; se excluirán los productos afectados de podredumbre u otras alteraciones que les hagan impropios para el consumo. - Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles. - Exentos de daños causados por heladas. - Suficientemente secos a los fines de la utilización prevista (para las cebollas destinadas a la conservación , el tallo y por lo menos las dos primeras túnicas exteriores deben estar completamente desecados). - Exentos de humedad exterior anormal. - Exentos de olores o de sabores extraños. <p>Además , el tallo debe estar retorcido o presentar un corte neto y no superar los 4 centímetros de longitud (salvo para las cebollas presentadas en trenzas).</p> <p>Las cebollas deben presentar un estado que les permita:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soportar el transporte y la manipulación - Llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino. 	
Condiciones óptimas de uso y almacenamiento:	Condiciones de transporte:	
<ul style="list-style-type: none">  Almacenar en lugar fresco y seco  Almacenar protegido de la luz. 	 En vehículos de la propia empresa, del cliente o empresa de transportes	

Destino final	Información OMGs	Información Alérgenos
<ul style="list-style-type: none">  Mayoristas  Minoristas  Marcas blancas por encargo 	Nuestro producto no es, ni contiene, ni está compuesto por OMGs y no ha sido producido a partir de OMGs, ni contiene ingredientes producidos a partir de OMGs.	 No contiene

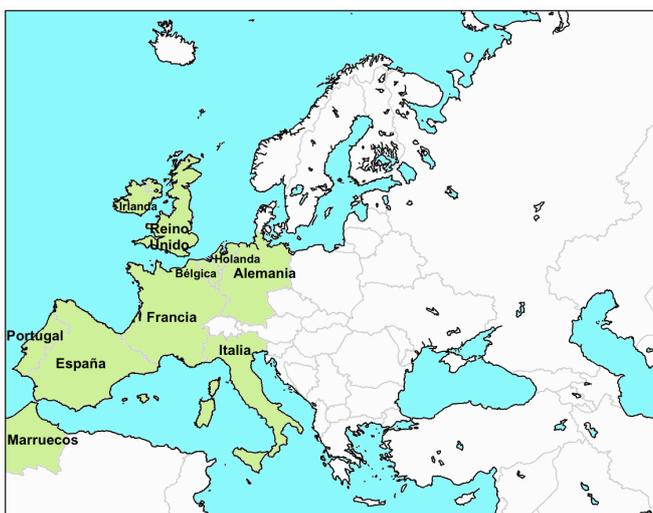
Valores legislativos de Calidad

-  Valores de Metales Pesados (Reglamento (CE)1881/2006)
Pb < 0,10 mg/kg
Cd < 0,05 mg/kg
-  Valores de Pesticidas Legales (Reglamento (CE) 396/2005)
En control todos los valores propuestos.
-  Control de Calidad para la Cebolla según Reglamento CEE/2213/83:
«Nuevas» (las cosechadas en su completa maduración natural y comercializadas en las semanas inmediatas a su recolección sin más almacenamiento y/o conservación que el necesario para garantizar el desarrollo normal de su proceso comercializador).
“Conservación” (las cosechadas en su plena madurez, aptas para su comercialización después de pasar por un período de almacenamiento y/o conservación más o menos prolongado, sin merma de sus cualidades organolépticas)
“Categoría II” → Forma y coloración que no sean típicas de la variedad. Principio de brotación (con un límite del 10 % en número o en peso por unidad de presentación). Señales de roces. Marcas ligeras producidas por ataques parasitarios o enfermedades. Pequeñas grietas cicatrizadas. Ligeras magulladuras cicatrizadas, no susceptibles de perjudicar la buena conservación.

Valor Nutricional (Aproximado variando por tipo y origen de la cebolla)

Composición por 100 g	
Energía	43 kcal
Agua	89 %
Glúcidos	7,1 %
Lípidos	0,2 %
Proteínas	1,3 %
Fibras	2,1 %
Calcio	25 mg
Magnesio	10 mg
Potasio	170 mg
Hierro	0,3 mg
Vitamina C	7 mg
Vitamina B1	0,06 mg
Vitamina B3	0,3 mg
Vitamina B6	0,14 mg
Vitamina B9	0,02 mg
Vitamina E	0,14 mg

Zonas de Origen



Procesado y Envasado por:

Nº RGS 21.06711/GR

Calle de los Pinos S/N
C.P. 18330 Chauchina
Granada.