



# CEBOLLAS PELADAS ENTERAS 5KG

Ficha técnica 49  
Edición 4ª

Definición y Procesado:		Formatos:	Foto
<b>Procesado:</b> Cebolla destinada al consumo, la cual ha sufrido un procesado que incluye: lavado, selección, calibrado, pelado manual y envasado en los diferentes formatos.		✚ Cebolla redondeada entera y pelada, calibre 80/105mm	
<b>Envasado:</b>			
✚ Envasado en bolsa de plástico con cierre manual			
Variedades:		Peso:	
✚ Todas las variedades tratadas en Eduardo Sanz S.L. de Categoría I.		✚ Bolsas de 5Kg	
Etiquetado:			
ETIQUETA ADHESIVA EN SACO O BOLSA:			
✚ Denominación:			
✚ Variedades:			
✚ Producto: Cebolla Pelada			
✚ Calibre:			
✚ Peso neto (Aprox.): Kg			
✚ Trazabilidad nº:			
✚ Fecha envasado:			
✚ Fecha de caducidad:			
✚ Ingredientes: Cebollas lavadas, peladas y seleccionadas.			
✚ Nº RGS y Andalucía RIA núm.			
✚ Valor Nutricional Medio por cada 100gr			
✚ Conservación del producto: Mantener entre 2º y 5ºC.			
✚ Datos de la empresa:			
▪ Nombre: EDUARDO SANZ S.L.			
▪ Dirección: Ctra. De Granada-Córdoba Km 431, 18080 Granada (ESPAÑA), Apdo: 2079.			
▪ Tlf: 958281661 – Fax: 958804351			
▪ Web: <a href="http://www.eduardosanz.com">www.eduardosanz.com</a> – <a href="mailto:patatas@eduardosanz.com">patatas@eduardosanz.com</a> .			
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.			
Condiciones óptimas de uso y almacenamiento:		Condiciones de transporte:	
✚ Manipular con cuidado para evitar golpes o roces.		✚ Temperatura: < 8ºC	
✚ Mantener entre 2º y 5ºC			
Destino final	Información OMGs	Información Alérgenos	
✚ Mayoristas ✚ Minoristas ✚ Especialmente indicado para HORECA: Cocina profesional	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.	

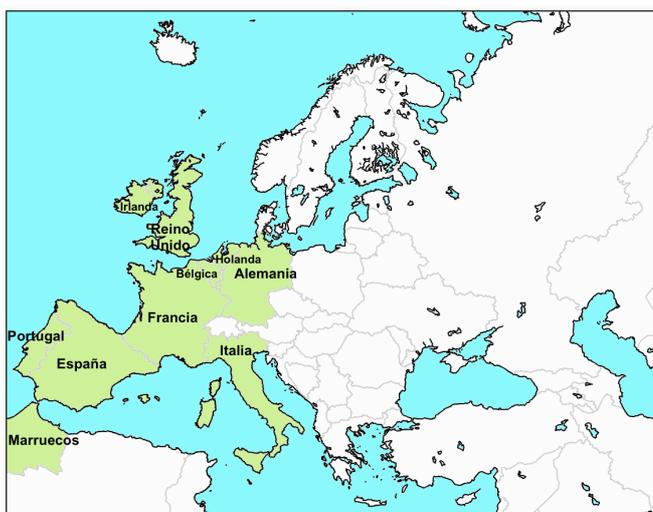
### Valores legislativos de Calidad

- ✚ Valores de Microbiológicos de la Cebolla Pelada (Reglamento (CE) 2073/2005)  
*Salmonella* → Ausencia /25 g  
*Listeria monocytogenes* → Ausencia /25g (<100ufc/g)
- ✚ 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 Cebolla de Consumo 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).  
 "Categoría I" → Un 10 % en número o en peso de cebollas que no correspondan a las características de la categoría pero que se ajusten a las de la categoría II o excepcionalmente estén admitidas en las tolerancias de dicha categoría .

### Valor Nutricional (Aproximado por variedad 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.