



## FICHA TECNICA

Denominacion del Producto	CEBOLLITAS	
Descripcion del Producto	cebollitas encurtidas	
Principales Ingredientes	Cebollitas, agua, sal, vinagre, acidulante acido lactico y citrico y conservador sorbato potasico.	
Calibres	18/21	
Vida del Producto desde Fabricacion	3 AÑOS	Producto Pasteurizado

Valores Nutricionales Medios Aproximados por 100 gr	Características Físico-Químicas y defectos	Unidad	Valor
<b>Energia</b> 79 kJ/ 19Kcal	pH Anteincubación pH postincubacion (10 dias a 30 °C) Acidez Sal Defectos de textura (Frutos Blandos, arrugados o fibrosos)	Uds. De diferencia	<4,0
<b>Grasas</b> 0,5 g		% Ác. Láctico	<0,5
de las cuales saturadas 2,0g		% NaCl	0,5
<b>Hidratos de Carbono</b> 2,6 g			3,0-4,0
de los cuales azucares 0 g		%	<6
<b>Proteinas</b> 1,7g	Frutos Rotos	%	<3
<b>Sal</b> 1,3 g	Suma Total de Defectos	%	<17
	Materias Extrañas Inocuas	Uds./Kg ó Fraccion	<1
Los valores de metales pesados, contaminantes radioactivos, micotoxinas, residuos veterinarios y médicos, deberan cumplir los limites y normativas aplicables en aquellos paises en los que el producto vaya a ser dispuesto a la venta			

### Características Organolépticas

Aspecto	Característico Cebollitas. Limpio. Homogeneo. Color uniforme blanco
Olor	Característico. Exento de olores extraños
Sabor	Característico. Exento de sabores anónimos
Consistencia	Firme