



1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO / *PRODUCT DESCRIPTION*

Producido a partir de cebolla (*Allium cepa* L.), seleccionada, lavada, pelada, cortada, deshidratada y tostada. / *Manufactured from onion (Allium cepa L.), selected, washed, peeled, cut, dehydrated and toasted.*

Origen / *Origin*: España / *Spain*.

Referencia / <i>Reference</i>	Polvo / <i>Powder</i>
Código / <i>Code</i>	T10PA300
EAN 14	08431092008506

2. INGREDIENTES / *INGREDIENTS*

Ingredientes / *Ingredients*: Cebolla / *Onion*.

Alérgenos / *Allergens*: Presencia Natural SO₂ / *Natural presence SO₂*.

3. PREPARACIÓN / *PREPARATION*

Caliente / *Hot*: Poner 20 g de producto en 150 ml de agua hirviendo, agitar y dejar reposar 3 minutos / *Put 20 g into 150 ml of boiling water, stir and leave it to stand for 3 minutes.*

Uso directo / *Direct use*: El product puede usarse directamente como saborizante de platos preparados / *The product can be used directly as a seasoning in prepared meals.*

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS*

Color / *Colour*: Caramelo pálido / *Pale caramel*.

Olor / *Smell*: Olor característico de la cebolla, exento de olores atípicos / *Characteristic onion aroma, free of untypical smells.*

Sabor / *Flavour*: Intenso y típico de la especia / *Strong and typical of the spice.*

Materias extrañas / *Foreign materials*: Libre en la medida que lo permiten los medios técnicos existentes hoy en día / *Free so far as it is possible by current technical equipment.*

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / *PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS*

Humedad / *Moisture*: 6,5% máx. (método estufa de vacío 70°C / 6h) / *6,5% max. (vacuum Method 6h / 70°C).*

CRIBAS	Polvo
SIEVES	Powder
≥ 0,160 mm	máx. 20%

CONCEPTO DE REVISIÓN / <i>REVISION CONCEPT</i>	
Modificación punto 4/Change in poin 4	
APROBACIÓN CALIDAD / <i>QUALITY APPROVAL</i> :	APROBACIÓN CLIENTE / <i>CLIENT APPROVAL</i>
Firmado Calidad / <i>Quality Signature</i>	Firmado Cliente / <i>Client Signature</i>



6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (u.f.c./g) / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS (c.f.u./g)

CALIDAD / QUALITY	EXTRA LOW	Z01	LOW	Z03	MEDIUM	Z05	ESTÁNDAR	Z07
Recuento total en placa/Total plate count (ISO 4833)	≤ 100.000		≤ 300.000		≤ 500.000		≤ 1.000.000	
Enterobacterias/Enterobacteriaceae (Basado en/Based on ISO 7402)	≤ 100		≤ 300		≤ 500		≤ 1.000	
E. Coli (1g) (Método interno/ Internal Method)	AUSENCIA / ABSENCE							
Mohos y Levaduras/Mold & Yeast (Basado en/Based on ISO 7954)	≤ 100		≤ 300		≤ 500		≤ 1.000	
Salmonella (50 g) (Método enzimático/Enzymatic method ELFA)	AUSENCIA / ABSENCE							
Bacillus cereus (Método interno/ Internal Method)	≤ 100		≤ 300		≤ 500		≤ 1.000	
Clostridium perfringens (Método interno. Recuento en Placa. TSC Agar (Laboratorio Externo) / Internal Method. Total Plate Count. TSC Agar (External Laboratory))	≤ 10						≤ 100	
Staphylococcus aureus (Basado en /Based on ISO 6888-1)	≤ 10						≤ 100	
*Calidad Aceptada Cliente/Quality accepted customer								

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION

Información Nutricional / Average nutritional information		Por / Per 100 g	Método/Method
Energía / Energy	kJ	1425	
	kcal	337	
Grasa / Fat	g	1,00	Hidrolisis/Gravimetría Hydrolysis/Gravimetry
de las cuales saturadas / of which saturated	g	0,22	GC/FID
Hidratos de Carbono / Carbohydrates	g	65	
de los cuales azúcares / of which sugars	g	4,0	HPLC/RI
Fibra / Fiber	g	12	AOAC 985.29
Proteína / Protein	g	11	Kjeldahl
Sal / Salt	g	0,16	Absorción atómica/ Atomic absorption

8. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / SHELF LIFE

El producto conserva sus propiedades durante 24 meses en un ambiente fresco y seco ($T^a < 25^{\circ}C$, H.R. <78% recomendada), en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a una iluminación intensa. / The product maintains its properties for 24 months at cool and dry storage ($T^a < 25^{\circ}C$, R.H. <78%, recommended) in unopened packaging, without significant changes or direct exposure to a strong lighting.

CONCEPTO DE REVISIÓN / REVISION CONCEPT	
Modificación punto 4/Change in poin 4	
APROBACIÓN CALIDAD / QUALITY APPROVAL:	APROBACIÓN CLIENTE / CLIENT APPROVAL
Firmado Calidad / Quality Signature	Firmado Cliente / Client Signature

**9. INFORMACIÓN LOGÍSTICA / LOGISTICS INFORMATION**

Polvo / Powder	
Envase / Container	
Descripción del envase / <i>Container description</i>	Saco Polietileno azul / <i>Polyethylene blue bag</i>
Peso neto / <i>Net weight</i>	25 kg
Peso bruto / <i>Gross Weight</i>	25,1 kg
Embalaje / Packing	
Descripción del embalaje / <i>Packaging description</i>	Caja Cartón / <i>Carton box</i>
Medidas embalaje (largo x ancho x alto en mm) / <i>Packaging measures (long x width x height in mm)</i>	380 x 275 x 412
Unidades por embalaje / <i>Packaging units</i>	1
Peso neto / <i>Net Weight</i>	25 kg
Peso bruto / <i>Gross Weight</i>	26 kg
Marcado de embalaje / <i>Packaging Marks</i>	Caja serigrafiada + etiqueta / <i>Serigrafied carton box + label</i>
Pallet	
Medidas del Pallet / <i>Pallet measurements</i>	800 x 1.200 (EUR)
Material pallet / <i>Pallet material</i>	Madera / <i>Wood</i> *Plástico: Bajo pedido / <i>Plastic: Under request.</i>
Cajas base x altura / <i>Cartons base per layer</i>	8 x 4
Altura total mm / <i>Total height mm</i>	1.850
Total, cajas por pallet / <i>Total cartons per pallet</i>	32
Peso neto / <i>Net weight</i>	800 Kg
Peso bruto / <i>Gross weight</i>	848 Kg
Preparación del pallet / <i>Pallet preparation</i>	-Retráctil / <i>Retractable</i> -Cubre pallet / <i>Pallet cover</i> -Plancha Cartón / <i>Cardboard layer</i>
Otras Notas / Others notes	
IDIOMA descripción referencia en documentación y etiquetado / LANGUAGE description reference in documentation and labeling	Estándar Documentos Español y Etiquetado Español/inglés / Standard Spanish Documents and Spanish/English labeling
Etiquetado / Labeling	
Denominación del producto, peso neto, lote y fecha de consumo. / <i>Name of the product, net weight, batch number and best before date.</i>	

CONCEPTO DE REVISIÓN / REVISION CONCEPT

Modificación punto 4/Change in poin 4

APROBACIÓN CALIDAD / QUALITY APPROVAL:Firmado Calidad / *Quality Signature***APROBACIÓN CLIENTE / CLIENT APPROVAL**Firmado Cliente / *Client Signature*



10. OTRA INFORMACIÓN / *OTHER INFORMATION*

CERTIFICACIONES DE CALIDAD / *QUALITY CERTIFICATIONS*

Este producto cumple con unas buenas prácticas de fabricación y está incluido dentro de los certificados: BRC, ISO 9001, ISO 14001, HALAL y KOSHER. Los certificados están disponibles bajo solicitud. / *This product complies with good manufacturing practices and it is included into Vegenat certificates: BRC, ISO 9001, ISO 14001, HALAL and KOSHER. Certificates are available upon request.*

OGM / *GMO*

No contiene organismos modificados genéticamente, no ha sido elaborado a partir de los mismos ni ha sufrido contaminación accidental (De acuerdo con los Reglamento CE 1830/2003 y 1829/2003). / *It does not contain GMOs nor has been manufactured from GMOs materials nor has been exposed to cross contamination (According to European Regulations EC 1830/2003, 1829/003 and Directive 18/2001).*

PESTICIDAS Y CONTAMINANTES / *PESTICIDES & CONTAMINANTS*

El producto cumple los requisitos establecidos en la legislación de la UE 396/2005 y 1881/2006. / *The product meets the requirements set in EU regulation 396/2005 and 1881/2006.*

TRATAMIENTO DEL PRODUCTO / *PRODUCT TREATMENT*

El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO. / *The product has not been irradiated nor ETO treated.*

CONCEPTO DE REVISIÓN / <i>REVISION CONCEPT</i> Modificación punto 4/Change in poin 4	
APROBACIÓN CALIDAD / <i>QUALITY APPROVAL:</i> Firmado Calidad / <i>Quality Signature</i>	APROBACIÓN CLIENTE / <i>CLIENT APPROVAL</i> Firmado Cliente / <i>Client Signature</i>