

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO AGROTÉCNICA CEBOLLA DESHIDRATADA	FECHA: 23/04/09	REV: 1
		CÓD: 010-A	PAG: 1 / 2

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Producido a partir de cebolla (*Allium cepa* L.) seleccionada, lavada, pelada, cortada y deshidratada.

2. PREPARACIÓN

TROZOS: Poner 10 g de producto en 300 ml de agua fría, llevar a ebullición durante 10 minutos y dejar reposar 3 minutos.
 POLVO: Poner 20 g de producto en 150 ml de agua hirviendo, agitar y dejar reposar 3 minutos.

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: Blanca - Blanca amarillenta
 Olor: Típico, sin olor a pasado
 Sabor: Típico a cebolla
 Materias extrañas: Libre en la medida que lo permiten los medios técnicos existentes hoy en día.

4. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Humedad: 6.5% máx. (método estufa de vacío 70°C / 6h)
 Aditivos: Ninguno

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (en u.f.c./g)

CALIDAD	EXTRA LOW	Z01	LOW	Z03	MEDIUM	Z05	ESTÁNDAR	Z07
Recuento total en placa	≤ 100.000		≤ 300.000		≤ 500.000		≤ 1.000.000	
Enterobacterias	≤ 100		≤ 300		≤ 500		≤ 1.000	
E. Coli (1g)	Ausencia							
Mohos y Levaduras	≤ 100		≤ 300		≤ 500		≤ 1.000	
Salmonella (25 g)	Ausencia							
Bacillus cereus	≤ 100		≤ 300		≤ 500		≤ 1.000	
Clostridium perfringens	≤ 10			≤ 100				
Staphylococcus aureus	≤ 10			≤ 100				
* Calidad Aceptada Cliente								

6. ENVASE Y EMBALAJE

Envase: Bolsa de polietileno de uso alimentario
 Embalaje: Caja de cartón.

El producto es etiquetado con el nombre, peso neto, lote y fecha de consumo preferente

CONCEPTO DE LA REVISIÓN	
APROBADO CALIDAD Firma Calidad.	APROBADO CLIENTE Firma Cliente.



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO
AGROTÉCNICA
CEBOLLA DESHIDRATADA

FECHA: 23/04/09

REV: 1

CÓD: 010-A

PAG: 2 / 2

7. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

El producto conserva sus propiedades durante 36 meses en un ambiente fresco y seco ($T^a < 25^{\circ}\text{C}$, H.R. <78%, recomendada), en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a una iluminación intensa.

8. PRESENTACIÓN

CODIGO ARTICULO	CORTE	* CORTE ACEPTADO CLIENTE
010A01	KIBBLED	
010A03	LARGE CHOPPED	
010A05	SMALL CHOPPED	
010A06	MINCED	
010A07	GROUND 1 mm	
010A08	GRANULATED	
010PA00	POLVO	

CRIBAS	KIBBLED	LARGE CHOPPED	SMALL CHOPPED	MINCED	GROUND 1mm	GRANULATE	POLVO
≥ 8.00 mm	máx 5%						
≥ 6.30 mm		máx 5%	0%				
≥ 5.00 mm			máx 2%	0%			
≥ 3.35 mm		mín. 30%		máx 4%			
≤ 2.50 mm			máx 60%				
≤ 2.00 mm	máx 1%						
≤ 1.600 mm		máx 3%	máx 10%		mín. 95%		
$\leq 0,800$ mm				máx 3%			
$\geq 0,500$ mm						max. 1%	
$\leq 0,500$ mm				máx 1%	máx 5%		
$\geq 0,160$ mm						mín 94%	máx 20%
$\leq 0,160$ mm						max 5%	

CONCEPTO DE LA REVISIÓN

APROBADO CALIDAD

APROBADO CLIENTE

Firma Calidad.

Firma Cliente.

FPC-05.03.00

* Por favor, marque con una X la calidad y corte que desea le sea suministrada