

## 1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO / *PRODUCT DESCRIPTION*

Producido a partir de cebolla (*Allium cepa* L.), seleccionada, lavada, pelada y deshidratada. Para obtener el producto en polvo, tras la deshidratación el producto es molido. / *Manufactured from onion (Allium cepa L.), selected, washed, peeled, cut and dehydrated. To obtain the powder product, after dehydration the product is milled.*

Origen Materia Prima / *Raw Material Origin*: España/Portugal; *Spain/Portugal*.

## 2. INGREDIENTES / *INGREDIENTS*

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

Alérgenos / *Allergens*: Presencia Natural SO<sub>2</sub>/Natural presence SO<sub>2</sub>.

## 3. PREPARACIÓN / *PREPARATION*

### TROZOS / *PIECES*

Caliente / *Hot*: Poner 10 g de producto en 300 ml de agua fría, llevar a ebullición durante 10 minutos y dejar reposar 3 minutos finalmente retirar el exceso de agua/ *In hot water: Put 10 g into 300 ml of cold water, let boil for 10 minutes and leave it to stand for 3 minutes, at the end drain the excess water.*

En frío / *Cold*: Para obtener un producto con textura crujiente poner 10 g de producto en 150 ml agua fría y dejar reposar 15 minutos aproximadamente finalmente retirar el exceso de agua/ *In cold water: Put 10 g into 150 ml of cold water and leave it to stand for approximately 30 minutes for a product with a crispy texture, at the end drain the excess water.*

### POLVO / *POWDER*

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*: Color típico, blanco amarillento, propio del bulbo / *Typical colour, yellowish white, typical of corm.*

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.*

### CONCEPTO DE REVISIÓN / *REVISION CONCEPT*

Cambio en el punto 6 y 9. / *Change in point 6 and 9.*

APROBACIÓN CALIDAD / *QUALITY APPROVAL*:

Firmado Calidad / *Quality Signature*

APROBACIÓN CLIENTE / *CLIENT APPROVAL*

Firmado Cliente / *Client Signature*



**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	Large Chopped	Small Chopped	Minced	Grano 2 mm	Grano 1 mm	Granulated	Polvo
<i>SIEVES</i>	<i>Large Chopped</i>	<i>Small Chopped</i>	<i>Minced</i>	<i>Ground 2 mm</i>	<i>Ground 1 mm</i>	<i>Granulated</i>	<i>Powder</i>
≥ 6.30 mm	máx. 5%						
≥ 4.75 mm		máx. 2 %					
≥ 3.35 mm	mín. 30%		máx. 4%				
≤ 2.36 mm		máx. 70%					
≥2.00 mm				máx. 15%			
≤ 1.700 mm		máx. 10%					
≤ 1.600 mm	máx. 3%				mín. 95%		
≤ 0.800 mm			máx. 3%	máx. 5%			
≥ 0.500 mm						máx. 1%	
≤ 0.500 mm			máx 1%		máx. 5%		
≥ 0.160 mm						mín. 94%	máx. 20%
≤ 0.160 mm						máx. 5%	
<b>*Tamaño Aprobado Cliente / <i>Approved Size Customer</i></b>							

**CONCEPTO DE REVISIÓN / *REVISION CONCEPT***

Cambio en el punto 6 y 9. /*Change in point 6 and 9.*

**APROBACIÓN CALIDAD / *QUALITY APPROVAL:***

**APROBACIÓN CLIENTE / *CLIENT APPROVAL***

Firmado Calidad / *Quality Signature*

Firmado Cliente / *Client Signature*

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

CALIDAD / QUALITY	ULTRA LOW Z00	EXTRA LOW Z01	HIGH LOW Z01B	LOW Z03	MEDIUM LOW Z05	MEDIUM Z07
Recuento total en placa/Total plate count (ISO 4833)	≤ 50.000	≤ 100.000	≤ 100.000	≤ 300.000	≤ 500.000	≤ 1.000.000
Enterobacterias/Enterobacteriaceae (Basado en/Based on ISO 21528-2)	≤ 100	≤ 100	≤ 100	≤ 300	≤ 500	≤ 1.000
Coliformes/Coliforms (ISO 4831)	AUSENCIA / ABSENCE	NO ANALIZADO/NOT ANALYSED	NO ANALIZADO/NOT ANALYSED	NO ANALIZADO/NOT ANALYSED	NO ANALIZADO/NOT ANALYSED	NO ANALIZADO/NOT ANALYSED
E. Coli (1g) (ISO 16649-2)	AUSENCIA / ABSENCE	<10				
Mohos y Levaduras/Mold & Yeast (Basado en/Based on ISO 7954)	≤ 100	≤ 100	≤ 100	≤ 300	≤ 500	≤ 1.000
Salmonella (375 g) Detección: VIDAS UP Salm.	AUSENCIA / ABSENCE					
Bacillus cereus (Método interno/Internal Method)	≤ 100	≤ 100	≤ 1000			
Clostridium perfringens (UNE EN ISO 7937)	≤ 10			≤ 100		
Staphylococcus aureus (Basado en/Based on ISO 6888-1)	≤ 10			≤ 100		
<b>*Calidad Aceptada Cliente/Quality accepted customer</b>						

**7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION**

Información Nutricional / Average nutritional Information	Por / Per 100 g	Método/Method
<b>Energía / Energy</b>	kJ	1393
	kcal	330
<b>Grasa / Fat</b>	g	1,00
de las cuales saturadas / of which saturated	g	<0,1
<b>Hidratos de Carbono / Carbohydrates</b>	g	62,9
de los cuales azúcares / of which sugars	g	4,26
<b>Fibra / Fiber</b>	g	19
<b>Proteína / Protein</b>	g	10,14
<b>Sal / Salt</b>	g	0,20
		Hidrolisis/Gravimetría Hydrolysis/Gravimetry
		GC/FID
		HPLC/RI
		AOAC 985.29
		Kjeldahl
		Absorción atómica/ Atomic absorption

**CONCEPTO DE REVISIÓN / REVISION CONCEPT**

Cambio en el punto 6 y 9. /Change in point 6 and 9.

APROBACIÓN CALIDAD / QUALITY APPROVAL:

APROBACIÓN CLIENTE / CLIENT APPROVAL

Firmado Calidad / Quality Signature

Firmado Cliente / Client Signature



## 8. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / *SHELF LIFE*

El producto conserva sus propiedades durante 36 meses en un ambiente fresco y seco ( $T^{\text{a}}$  <25°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 36 months at cool and dry storage ( $T^{\text{a}}$  <25°C, R.H. <78%, recommended) in unopened packaging, without significant changes or direct exposure to a strong lighting.*

## 9. INFORMACIÓN LOGÍSTICA / *LOGISTICS INFORMATION*

*Ficha Logística Anexa (Rev.15)*

*Logistical Sheet attached (Rev. 15)*

## 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, IFS, 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, IFS, 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, 915/2023 y sus posteriores modificaciones. / *The product meets the requirements set in EU regulation 396/2005, 915/2023 and its subsequent modifications.*

### 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 / *REVISION CONCEPT*

Cambio en el punto 6 y 9. / *Change in point 6 and 9.*

#### APROBACIÓN CALIDAD / *QUALITY APPROVAL:*

Firmado Calidad / *Quality Signature*

#### APROBACIÓN CLIENTE / *CLIENT APPROVAL*

Firmado Cliente / *Client Signature*