



## Ficha Técnica de Producto

**Cod. Artículo**..... ES0001129                      **Versión**..... 1                      **Fecha aprobación**..... 03/10/14  
**Especificación Num**..... 288  
**Producto**..... Cebolla frita deshidratada  
**Código Artículo Cliente**.....

**Descripción**            Cebolla fresca, pelada, lavada, cortada en laminas, rebozada y frita  
**Apariencia**            Cebolla frita en laminas de diversas dimensiones  
**Color**                    Marron-dorado  
**Sabor**                    Típico de cebolla frita

**Ingredientes**            Cebolla, aceite vegetal, harina de trigo, sal común.

	Concepto	Mínimo	Máximo	Unidades	Método
Físico	Humedad		6	%	P-1/05
	Cenizas Totales		2	%	AOAC 941.12
Microbiológico	TPC		5.000	cfu/g	AOAC 990.12
	Hongos		500	cfu/g	P-5/02
	Levaduras		500	cfu/g	P-5/02
	E.Coli		10	cfu/g	AOAC 991.14
	Salmonella		Ausente	en 25 g	AOAC 2004,03

**Alergenos**            Contiene gluten y compuestos di y trisulfuros presentes de manera natural en la especia.

**Lourdes Coll**  
**Directora de Garantía de Calidad**  
lcoll@pimursa.es