

	Título del documento:	FET 23
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

**PRODUCTO:** CEBOLLA EN ESCAMAS  
**ORIGEN:** INDIA/CHINA

### INFORMACION BÁSICA:

Producto obtenido de cebollas maduras, frescas y de primera calidad. Las cebollas se lavan y recortan, después se pelan procediendo por último al laminado y secado.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS:

Apariencia	Escamas sin excesivos trozos rotos ó polvo. Sin cuerpos extraños.
Color	De blanco a marrón claro. Libre de decoloración
Olor	Fresco y aromático
Defectos	1% máx. de trozos marrón oscuro o pieles.
Sabor	Puro y profundo. Sin sabores extraños.
Tamaño	5 – 10 mm de longitud
Tamaño partículas	Máx. 5% en malla 4 BBS y máx. 5% en malla 18 BBS

### ESPECIFICACIONES QUÍMICAS:

HUMEDAD (desección en estufa a 105°C)	< 6 %
CENIZAS TOTALES (incineración a 550°C)	< 4 % sobre E.S.

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

<i>Escherichia coli</i> B-D-Glucuronidasa + (Recuento en placa. Confirmación con prueba del Indol)	< 10 ufc/g
<i>Salmonella</i> (Preenriquecimiento, enriquecimiento, aislamiento y confirmación por pruebas bioquímicas y serológicas)	Ausencia/25 g
<i>Clostridium</i> sulfito-reductores (Recuento por inoculación)	< 1000 ufc/g

### FORMATO:

Cajas de 25 kilos netos.

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Para su correcta conservación se recomienda guardar el producto en un lugar seco, fresco con humedad relativa baja. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores.

**CADUCIDAD:** 2 años.

Responsable de Calidad  
Paprimur, S.L.