

	Título del documento:	FET 25
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

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

### INFORMACION BÁSICA:

Producto obtenido de cebollas maduras, frescas y de primera calidad. Las cebollas se lavan y recortan, después se pelan y por último se secan.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS:

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

### ESPECIFICACIONES QUÍMICAS:

HUMEDAD (deseccación 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 ó 22 kilos netos.

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Para su correcta conservación se recomienda guardar el producto en un lugar seco y 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.