

FICHA TÉCNICA CEBOLLA EN POLVO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Naturaleza del producto: La cebolla deshidratada es un condimento de sabor característico obtenido a partir de la cebolla en polvo. Sin aditivos ni conservantes añadidos.

Identificación de la empresa:

QUIMTIA S.A.S
AV Troncal de Occidente #18-76 Bodega C11 – Parque Industrial Santo Domingo Mosquera –
Cundinamarca.
Tel. : (57) 4 – 6048922

Carrera 50g#10B Sur-102, Medellín – Antioquia Tel. :
(57) 4 – 6048922

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Límite
Recuento de placas aeróbicas	<10.000-500.000 UFC
Coliformes	<100 UFC/g
E. Coli	Negativo
Levadura y moho	<10-100 UFC/g
Salmonella	Negativo /375g
Listeria	Negativo
Escherichia coli	Negativo

VIDA ÚTIL

24 meses a partir de la fecha de fabricación.

USOS Y DOSIFICACIONES RECOMENDADA

La cebolla deshidratada constituye uno de los alimentos naturales más empleados. su principal utilización está en la alimentación humana como condimento. La dosis recomendada dependerá entonces del tipo de producto a condimentar, se sugiere solicitar recomendaciones al asesor comercial.

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

Análisis	Especificaciones
Humedad	<8%
Ceniza	<6%
Apariencia	Polvo
Color	Blanco
Sabor	Sabor típico de la cebolla, libre de otros olores
Tamaño	Malla 100

COMPOSICIÓN

Ingredientes	Porcentaje aprox.
Cebolla deshidratada	No especifica

METALES PESADOS

Ítem	Especificación.
Pb	<0.2 ppm
Cd	<0.5 ppm
As	<0.5 ppm
Hg	<0.5 ppm

PRESENTACIÓN DEL EMPAQUE

Empaque: Bolsa de película de aluminio y bolsa INTERNA de polietileno, cada empaque
Peso: 12.5 Kg

CONDICIONES DE MANIPULACIÓN Y TRANSPORTE

Almacenar sobre estibas en un lugar limpio, fresco y exento de humedad, con buena ventilación evitandola exposición a los rayos solares.
Una vez abierto el producto debe consumirse en el menor tiempo posible, de no ser así se debe cerrar muy bien para evitar contacto con humedad y medio ambiente.
En la bodega de almacenamiento debe haber un estricto control de plagas.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y MANEJO

Mantener el producto de preferencia en condiciones óptimas de almacenamiento y mantener su buen estado para su comercialización.
Mantener en los recipientes originales, cerrado muy bien después de su uso.
Almacenar en estanterías.
No exponer al sol
Este producto no se considera peligroso bajo los lineamientos del Sistema Globalmente Armonizado.

CUMPLIMIENTO DE NORMAS

Resolución 2674/13, Resolución 5109/05, Resolución 0333/11, Resolución 683.de 2012 (material de empaque). Resolución 4241 de 1991.

DECLARACIÓN GMO

Este producto no contiene ni está compuesto por organismos genéticamente modificados, no se haproducido a partir de OGM's, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM's.

DECLARACIÓN DE ALIMENTOS IRRADIADOS

El producto ni sus ingredientes han sido sometidos a radiaciones ionizantes.