

 	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		N° de code : R&DFT5270
	<b>Oignons préfrits</b> 5/1 3/1 4/4 1/2	CODE: <b>5270</b>	Date de mise à jour : 05/12/2011

## **DESCRIPTIF**

Ce produit est constitué d'oignons préalablement émincés et lentement cuisinés dans de l'huile d'olive

**Dénomination légale :** Oignons préfrits

**Origine :** Espagne

## **Ingrédients**

**Matières premières mises en œuvre :**

Oignons : 89.37%

Huile d'olive : 10%

Sel : 0.5%

Correcteur d'acidité (E-330) 0.13%

## **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Couleur : jaune avec des teintes brun orangé

Parfum et saveur : caractéristiques de l'oignon préfrit

**nudisco** alimentos en conserva  
canned foods



# FICHE TECHNIQUE

N° de code : R&DFT5270

**Oignons préfrits**  
5/1 3/1 4/4 1/2

CODE: **5270**

Date de mise  
à jour : 05/12/2011

## VALEUR NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g

Energie	43 Kcal / 183 KJ
Glucides	8g
Lipides	0,9 g
Protéines	0.8g

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

**Critère de stabilité :** Le produit devra être stable après application de la norme NF V08-402 du CTCPA  
(Incubation à 37°C et 55°C pendant 7 jours)

Mésophiles aérobies :	< 10 u.f.c./g
Coliformes totaux :	absence
Escherichia Coli	absence
Salmonelles	absence/25g
Moisissures et levures	< 10/g
Clostridium Perfringens	absence

## MENTIONS SUR L'ETIQUETTE

- **Appellation du produit**
- **Poids net**
- **Nom du fabricant**
- **Date Limite de Consommation**
- **« e » métrologique**
- **Origine**
- **EAN Code**
- **Valeurs nutritionnelles**

Langues : Français/Espagnol/Anglais

 	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		N° de code : R&DFT5270
	<b>Oignons préfrits</b> 5/1 3/1 4/4 1/2	CODE: <b>5270</b>	Date de mise à jour : 05/12/2011

### Mode de conservation

Conserver dans un endroit sec à l'abri du soleil et de l'humidité

### Garanties / Certifications

Le produit est garanti sans OGM

Le produit n'a pas subi un traitement par ionisation

Le produit est garanti sans allergènes

Contaminants : le produit est conforme à la directive CE 2001/110/CE

### CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

Conditionnement	Poids net total de l'UVC	Nombre de pots par carton	Nombre de cartons par couches	Nombre de couches par palette	Nombre de boites par palette
<b>Boite 1/2</b>	400g	12	12	10	<b>1440</b>
<b>Boite 4/4</b>	750g	12	6	12	<b>864</b>
<b>Boite 3/1</b>	2.6 Kg	6	5	10	<b>300</b>
<b>Boite 5/1</b>	4.650 kg	3	11	6	<b>198</b>