

## DATA SPECIFICATIONS

spices

# Granulado fino de cebolla

## Especia



### Descripción del producto

El granulado de cebolla es un granulado fino con granos entre 0,2 y 0,5 mm.

### Utilización

Al gusto

### Envase, consumo preferente y condiciones de almacenamiento

20 kg (neto) en sacos de papel con PE-Inlay; sobre palets; 24 meses desde la fecha de fabricación; soldado hermético o plegado y cosido; almacenar en seco y a temperatura ambiente.

### Análisis sensorico

Color beige claro a ligeramente amarillento; a cebolla; ligeramente picante.

### Origen

India



### PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| Clorato                  | 0,032 mg/kg  |
| Sulfito                  | < 5 mg/kg    |
| Bacillus cereus          | < 100 KBE/g  |
| Escherichia Coli         | < 10 KBE/g   |
| Levaduras                | < 10 KBE/g   |
| Sulfitorred. Clostridias | < 10 KBE/g   |
| Moho                     | < 1000 KBE/g |
| Salmonella               | neg. en 25 g |

### INDICACIONES SOBRE MATERIA PRIMA Y PROCEDIMIENTOS DE FABRICACIÓN

Las materias primas ni se radian ni se manipulan genéticamente. El producto no contiene materia prima de origen animal; por lo tanto no contiene material con riesgo de encefalopatía espongiforme bovina (EEB).

### INDICACIONES GENERALES SOBRE EL REGLAMENTO DE ALERGIAS

Las versiones de la información sobre alergias corresponden al estado actual del reglamento y a la presente información del proveedor. Todos los datos se refieren a las materias primas contenidas, según el formulario de la receta.

**Contaminación cruzada:** Los optimizados planes de mezcla y las periódicas medidas de limpieza de las unidades de mezcla y transporte reducen el riesgo de arrastre de sustancias alérgicas (p. ej. a través del polvo).

Sin embargo, es posible que por la gran variedad de productos fabricados por el fabricante haya presencia de trazas de potenciales almidones.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN 100 G (MATEMÁTICAMENTE CALCULADOS)

|                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| Valor energético          | 1439 kJ / 341 kcal |
| Hidratos de carbono       | 54,9 g             |
| - de los cuales azúcares  | 44,6 g             |
| Proteína                  | 13,8 g             |
| Grasa                     | 2,9 g              |
| - de las cuales saturadas | 1,0 g              |
| Sal                       | 0,1 g              |

# Granulado fino de cebolla

## DATA SPECIFICATIONS

### LIST OF ALLERGEN

| Allergen  | According to recipe included |     | In traces possible (cross-contamination) |     |
|---|------------------------------|-----|--|-----|
|   | no                           | yes | no                                       | yes |
| Trigo   | x                            |     |  | x   |
| Centeno   | x                            |     | x  |     |
| Cebada  | x                            |     | x  |     |
| Avena   | x                            |     | x  |     |
| Escanda   | x                            |     | x  |     |
| Kamut   | x                            |     | x  |     |
| Crustáceos  | x                            |     |  | x   |
| Huevo   | x                            |     |  | x   |
| Pescado   | x                            |     |  | x   |
| Nueces  | x                            |     |  | x   |
| Soja  | x                            |     |  | x   |
| Leche   | x                            |     |  | x   |
| Almendras   | x                            |     | x  |     |
| Avellanas   | x                            |     |  | x   |
| Nueces  | x                            |     | x  |     |
| Nueces de cajú  | x                            |     | x  |     |
| Nueces pecaneras  | x                            |     | x  |     |
| Nueces de Brasil  | x                            |     | x  |     |
| Pistachos   | x                            |     |  | x   |
| Anacardos/nueces Queensland   | x                            |     | x  |     |
| Apio  | x                            |     |  | x   |
| Mostaza   | x                            |     |  | x   |
| Sésamo  | x                            |     |  | x   |
| Dióxido de azufre y sulfitos (E220 – E228) en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l | x                            |     |  | x   |
| Lupino  | x                            |     |  | x   |
| Moluscos  | x                            |     |  | x   |
| Lactosa   | x                            |     |  | x   |
| Almidón   | x                            |     | x  |     |
| Cacao   | x                            |     |  | x   |
| Glutamato (E620 – E625)   | x                            |     |  | x   |
| Ave   | x                            |     | x  |     |
| Cilantro  | x                            |     |  | x   |
| Maíz  | x                            |     |  | x   |
| Legumbres   | x                            |     |  | x   |

|                 |   |  |   |   |
|-----------------|---|--|---|---|
| Carne de vacuno | x |  | x |   |
| Carne de cerdo  | x |  | x |   |
| Zanahorias      | x |  |   | x |

## Legal information and Certificates

The product complies with the requirements of German food law and EC regulations.

IFS, ISO22000:2011, ISO22000:2005, ISO22002-1:2009, FSSC22000, ISO9001:2008, Halal, Kosher, NON-GMO of SGS, HCCP

**The specification is valid until revoked and replaced all previous issues.**



IIC International AG  
Breisacher Straße 86  
79110 Freiburg, Germany

Phone: +49 761 208520  
Fax: +49 761 2085210  
E-Mail: [info@iic-ingredients.de](mailto:info@iic-ingredients.de)

All information on data sheets or specifications are primarily for information purposes and are in no way legally binding. The user is responsible for the legal permissibility in the consumer country. © Copyright by IIC International AG | 04.03.2022