

Descripción del Producto

Nombre del producto: **CEBOLLA EN POLVO**

Descripción: La Cebolla en polvo es obtenida del proceso de molienda de cebollas blancas frescas, las cuales previamente pasan por un proceso de deshidratado (bulbo comestible proveniente de la familia de las Aliáceas, especie Allium cepa L). Tenemos implementado un Sistema de Gestión de Calidad HACCP y la certificación ISO 9001, que nos permite producir alimentos inocuos dentro de las exigencias de BPM, limpieza y sanidad, que aseguran productos con altos estándares de calidad.

Características:

Físicas:

Impurezas metálicas:	< 7 ppm.
Humedad:	6 % máx.
Apariencia:	Polvo Fino.
Olor:	Característico fuerte aromático.
Color:	Blanco crema.
Sabor:	Característico al producto.

Microbiológico

E.Coli:	<3 NMP/g.
Mohos:	<500 UFC/g.
Coliformes totales:	< 100 NMP/g.
Levaduras:	<500 UFC/g.
Salmonella en 25 g:	Ausencia
Recuento Total:	<100,000 UCF/g.

Químicas:

Ceniza insoluble en ácido:	0.5%
máx.	
Ceniza Total:	5% máx.

Calidad:

Nuestro producto es muestreado e inspeccionado de acuerdo a nuestro plan de calidad y luego de los análisis respectivos se emiten los resultados fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales, los residuos de plaguicidas permitidos para este producto no sobrepasarán los límites máximos establecidos por la legislación del país de destino. El control de calidad de residual de pesticidas así como el de metales pesados-(Pb y Cd) se realiza aplicando la Metodología de Validación de producto.

Envase: Bolsas de polietileno de alta barrera que impida el ingreso de oxígeno al producto, debido a que es altamente higroscópico debe evitarse el ingreso de aire que viene acompañado de cierto grado de humedad. Más bolsa de papel.