



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

MERMELADA DE CEBOLLA

Presentación: Tarro de vidrio 35 gr y 215 gr

Ingredientes: Cebolla y limón 70%, azúcar moreno y blanco 30%

Descripción del proceso: Selección, Lavado, Troceado, Cocción (60 minutos mínimo), Triturado, Envasado, Cerrado, Esterilizado (30 minutos a 100°C) Enfriado, Etiquetado.

Conservación: Una vez abierto conservar en frigorífico boca abajo.

Consumo preferente: 24 meses

Producto sin gluten, sin leche, sin soja, sin frutos secos, sin colorantes, sin conservantes, sin gelatinas, sin aditivos químicos.

Valor nutricional:

Valor calórico 170 Kcal / 721 Kjul

Grasa total 0,5g

Saturadas 0,1g

Hidratos de carbono 42g

Azúcares totales 40g

Proteínas 0,8g

Sal 0,09g

Análisis realizado por el **CITA** del Gobierno de Aragón

Información Alérgenos.

Según las Directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y el Real Decreto 1164/2005	Presencia en el producto	Presencia en la línea de producción	Presencia en las instalaciones
CEREALES CON GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADOS Trigo, centeno, cebada, cebada cervecera, avena, espelta, kamut o variedades híbridas	-	-	X
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos	-	-	-
PESCADO y productos a base de pescado	-	-	-
HUEVOS y productos a base de huevo	-	-	-
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes	-	-	-
SOJA y productos a base de soja	-	-	-
LECHE DE VACA y sus derivados (incluida la lactosa)	-	-	-
FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia	-	-	X
APIO y productos derivados	-	-	-
MOSTAZA y productos derivados	-	-	-
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo	-	-	-
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS procedentes del vino o vinagre	-	-	X