



# CEBOLLETA

## PRODUCTO

- **NOMBRE:** CEBOLLETA - Allium Fistulosum
- **MARCA COMERCIAL:** Novedades Horticolas
- **CATEGORÍA:** UNICA
- **CALIBRE:** UNICO



## DEFINICIÓN Y PROCESADO

El consumo principal de la cebolleta es en crudo, como ensaladas y como componente de numerosas recetas de comida oriental. Se compone en un 92 % de agua y en un 5 % de hidratos de carbono, además de Proteínas, Lípidos, Potasio, Sodio, Fosforo, Hierro y Vitamina C.

- **PROCESADO:** Producto que después de su recolección en manipulado para ir haciendo manojos, colocando a su alrededor una gomilla elástica. Posteriormente es loteado y etiquetado. Para su consumo aconsejamos lavar bien.

## VARIETADES

- UNICA

## FORMATOS / ENVASADOS

CAJAS A	UNIDADES	PESO/FORMATO
	8 - 10 MJS.	7 - 8 KG. APROX.

## LOTE

Código de producto (CE), parcela o proveedor de procedencia y fecha de envasado (día/mes).

## ETIQUETADO

- Denominación de venta del producto.
- Fecha de envasado.
- Conservar entre 3°C a 5°C.
- Identificación de la empresa y de Registro Sanitario.
- Lavar antes de consumir.
- Lote.

## CONSUMO PREFERENTE

La durabilidad dependerá de su propia naturaleza y de las condiciones de almacenamiento del producto.

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Conservar entre 3°C a 5°C.
- Evitar la exposición directa al sol.
- Lavar antes de consumir.

## DATOS DE LA INDUSTRIA

### NOVEDADES HORTÍCOLAS, S.L.

C/ Alameda, 10-4ª                      29200 - Antequera (Málaga)  
Tfno. / Fax: 608-953906              N.R.S.: 21.0021019/MA

## LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento 852/2004 sobre requisitos higiénico-sanitarios generales aplicables a todos los operadores de empresa alimentaria
- R.D. 1334/1999: Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios, y posteriores modificaciones, (R.D. 2220/04, de 26 de noviembre, y R.D. 1245/2008, de 18 de junio
- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.