

## FICHA TECNICA

<b>NOMBRE</b>	<b>CEBOLLA EN POLVO</b>	
<b>REFERENCIA</b>	<b>HYE424</b>	
<b>DEFINICIÓN</b>	La <b>CEBOLLA EN POLVO</b> es el producto obtenido de la deshidratación de las escamas de la cebolla.	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Polvo seco fino, libres de materiales extraños, Blanco amarillento, aroma característico del producto, sabor persistente.	
<b>APLICACIONES FUNCIONALES</b>	Aderezar, Aliñar, mejorador de aroma y sabor de los alimentos. En comidas saladas, se utiliza en las salchichas, paté, carnes conservadas.	
<b>FECHA DE VENCIMIENTO</b>	Seis meses después de la fecha de empaque manteniendo el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
<b>PRESENTACION</b>	<b>Presentación de 1 Kilogramo:</b> Bolsas de polietileno de baja densidad <b>Presentación de 20 Kilogramo:</b> Empaques primario bolsa de polietileno de baja densidad 10 kg x bolsa 2 bolsas por bulto. Empaque secundario Fibra capacidad para 30 kg.	
<b>DOSIFICACIÓN</b>	De 0.5 a 1 gramos de condimento por cada Kg. de producto final.	
<b>IDENTIFICACIÓN</b>	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote.	
<b>RECOMENDACIONES DE CONSERVACION</b>	Mantener el producto dentro su empaque original, en lugares frescos con baja humedad.	
<b>PROPIEDADES FISICOQUIMICAS</b>	<b>Componente</b>	<b>Porcentaje</b>
	Humedad	4.30 %
	Cenizas totales	0.40 %
	Aceites Volátiles	1.30 %

**“JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO”**