

## 5. CEBOLLA ENTERA Y PICADA

### 5.1 Propiedades:

<b>Descripción de producto:</b>	Cebolla entera pelada y picada cubo o pluma.
<b>Nombre científico:</b>	<i>Allium cepa</i> var. <i>Cepa</i> .
<b>Breve descripción del proceso:</b>	La cebolla destinada a entera se desprende de las capas exteriores dejando el corazón blanco limpio y uniforme, luego es sanitizada y envasada. Para el caso de la cebolla picada sigue el mismo procedimiento anterior pero se incluye el picado en máquina destinada a cubo de 10 X 10 mm o pluma. Luego es sanitizada y centrifugada para ser envasada.
<b>Presentación:</b>	Envase cebolla entera en 1, 3 y 5 kg. Envase cebolla cubo o pluma en 1, 3 y 5 kg
<b>Vida útil:</b>	Para la cebolla entera 10 días, para la cebolla en cortes 7 días en óptimas condiciones de almacenamiento.
<b>Almacenamiento:</b>	Producto envasado debe ser mantenido entre 0 a 4 °C en cámara de refrigeración y distribuido en transporte refrigerado.
<b>Instrucciones de consumo y mantención:</b>	Consumir directamente una vez abierto el envase, mediante cocción previa o sola.
<b>Consideraciones:</b>	Utilizar la totalidad de la bolsa al momento de abrir, en caso contrario, dejar refrigerada máximo 12 horas.
<b>Aditivos utilizados:</b>	No contiene.

### 5.2 Tabla nutricional:

Cebolla	Por 100 g
Energía (Kcal)	40
Proteínas (g)	1,1
Fibra Dietética (g)	1,7
Carbohidratos (g)	7,64
Lípidos (g)	0,1