



**FISA TEHNICA**  
**CEAPA PRAJITA FULGI**

DATA CREARE	11/17/2025
MODIFICAT LA	11/18/2025 08:19 AM
COD	78027
EDITIE	2
REVIZIE	1

SC ION MOS SRL  
Str. Silache Gheorghe 1-3  
Rosu, Chiajna, Ilfov

SPECIFICATIA TEHNICA	CEAPA PRAJITA FULGI
CATEGORIE	CONDIMENTE SI IERBURI AROMATICE
COD	78027
EDITIE	2
REVIZIE	1
TARA	T - ROMANIA
LIMBA	L - ROMANA

F02-PO-15

**10. DESCRIEREA PRODUSULUI**

Obtinuta prin prajirea usoara a feliilor subtiri de ceapa, pentru a oferi textura crocanta si aroma intensa, ideala pentru a completa diverse preparate culinare.

**20. INGREDIENTE**

ceapa prajita , grasime vegetala ( palmier), amidon din porumb.

**30. MOD DE FOLOSIRE SI DOMENIU DE UTILIZARE**

**Domeniu de utilizare** - Se adreseaza consumatorului HORECA.

**Dozaj:** dupa gust.

**35. LIMITE REGLEMENTATE**

Prin dozajul indicat se asigura respectarea limitelor prevazute de Regulamentul (CE) No 1333/2008 si Regulamentul (CE) No 1129/2011.

**40. PROPRIETATI ORGANOLEPTICE**

***Caracteristici***

Fragmente de ceapa, fara aglomerari, fara impuritati, cu miros si gust specific, fara miros si gust strain.

**50. PROPRIETATI CHIMICE**

***Caracteristica***

Umiditate, %

***Conditii de admisibilitate***

max. 9

**60. PROPRIETATI MICROBIOLOGICE**

***Caracteristica***

***Conditii de admisibilitate***

Enterobacteriaceae, / g	max. 1000
Escherichia Coli, / g	max. 100
Salmonella, / 25 g	absent
Stafilococ coagulazo-pozitiv, /g	max. 100
Bacillus Cereus, / g	max. 5000
Clostridii sulfito - reductoare, / g	max. 1000
Drojdii si mucegaiuri, / g	max. 10000

#### 70. ALTE INFORMATII

**Produsul** sau materiile prime utilizate in fabricatie nu au fost tratate cu radiatii ionizante sau oxid de etilena si corespund prevederilor legislatiei europene si nationale in vigoare: Reg.(CE) 231/2012, Reg.(CE) 2073/2005, Reg.(UE) 915/2023, Reg.(CE) 1333/2008, Reg.(CE) 1334/2008, Reg.(CE) 1129/2011, Reg.(CE) 1169/2011.  
In acord cu EC no. 1829/2003 si 1830/2003: Materiile prime si celelalte materiale utilizate pentru realizarea acestui produs nu contin organisme modificate genetic si nu provin din organisme modificate genetic.

#### 80. AMBALARE

Punga - 1000 grame, pentru uz alimentar, ce corespund Reg. CE 1935/2004, CE 10/2011 si HG 1197/2002, cu amendamentele ulterioare.

#### 90. ETICHETARE

Eticheta contine : denumire produs, lista ingrediente, greutate neta / bruta, dozaj, lot , termen de valabilitate, conditii de pastrare si depozitare, denumire producator, sediul producatorului / importatorului.

#### 100. TERMEN DE VALABILITATE

730 de zile de la data fabricatiei.

#### 110. CONDITII DE TRANSPORT SI DEPOZITARE

**Transportul** - se va face cu mijloace uscate, curate, lipsite de miros strain. Nu sunt necesare conditii speciale de transport, produsul nefiind clasificat ca fiind periculos in sensul reglementarilor de transport.

**Depozitarea** – in incaperi curate, intunecoase, dezinfectate, fara miros strain. Se pastreaza inchis in ambalajul original.

#### 120. CONDITII DE PREGATIRE PENTRU PROCESUL DE PRODUCTIE

Nu sunt conditii speciale de pregatire pentru procesul de productie.

#### 130. DECLARAREA COMPONENTELOR ALERGENE IN ALIMENTE

	Componente alergene, inclusiv produse procesate conform clasificarii EU	Contine conform retetei
01	Cereale si produse din cereale care contin gluten	nu
02	Crustacee si produse din crustacee	nu
03	Oua si produse din oua	nu
04	Peste si produse din peste	nu
05	Arahide si produse din arahide	nu
06	Soia si produse din soia	nu
07	Lapte si produse din lapte (inclusiv lactoza)	nu
08	Nuci si produse din nuci	nu
09	Telina si produse din telina	nu
10	Mustar si produse din mustar	nu
11	Seminte din susan si produse din seminte din susan	nu
12	Dioxid de sulf si sulfiti intr-o concentratie mai mare de 10 mg/l exprimat ca SO2	nu
13	Moluste si produse din moluste	nu
14	Lupin si produse din lupin	nu

**Datorită specificului producției industriale, nu se poate elimina complet posibilitatea apariției unor urme de gluten, ou, lapte, țelină, muștar, susan, în produs.**

**140. INFORMATII NUTRITIONALE**

Valori medii la 100 gr	
Valoare calorică	403.00 Kcal / 1686.15 KJ
Proteina	9.88 gr
Carbhidrați	70.60 gr
din care zaharuri	44.03 gr
Grasimi	9.12 gr
din care acizi grași saturati	4.31 gr
Fibre	9.56 gr
Sare	gr

Acest document este generat de calculator și, prin urmare, nu este semnat. Informațiile continute în fișa sunt, după cunoștințele noastre, adevărate și exacte. Toate informațiile sunt valabile până la eliberarea reviziilor. Este responsabilitatea clientului să se asigure că utilizarea produselor noastre și nivelurile de utilizare sunt permise în conformitate cu legile și regulamentele relevante care reglementează aplicația pentru care produsul este destinat în fiecare țară.