

# Ejercicio

**ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS  
CRITICOS DE CONTROL EN UNA  
EMPRESA DE CEBOLLA EN CONSERVA**

# PRODUCTO TERMINADO

**Ingredientes:** Cebolla, aceite orujo refinado de oliva, sal, ácido cítrico

**Parámetros físico-químicos:** pH = 4,2-4,4.

**Características organolépticas:** color blanco-dorado, sabor característico de cebolla frita, consistencia firme-blanda y aroma típico.

## **Tolerancia de calidad:**

- Cuerpos extraños: ausencia.
- Defectos de consistencia: ausencia.
- Defectos de color: 8%.
- Pieles/100 g: 1.8/cm<sup>3</sup>.

## **Análisis microbiológico:**

- |                                  |                |
|----------------------------------|----------------|
| - Incubación 7 días a 37 °C      | Sin alteración |
| - Recuento aerobias mesófilas    | < 10 ucf/g     |
| - Recuento mohos y levaduras     | < 10 ucf/g     |
| - Inv. <i>Coliformes totales</i> | Ausencia/g     |
| - Inv. <i>Escherichia coli</i>   | Ausencia/g     |

## PRODUCTO TERMINADO

**Envasado:** El producto se envasará en caliente en botes metálicos de tres piezas, con recubrimiento interior de barniz porcelánico (12 g/m<sup>2</sup> en cuerpo y 18 g/m<sup>2</sup> en tapas), recubrimiento del cuerpo exterior con estaño (5,6 g/m<sup>2</sup>) y recubrimiento de las tapas por la parte exterior con barniz incoloro (4,5 g/m<sup>2</sup>).

**Condiciones de almacenamiento:** Una vez envasado el producto se almacenará en una zona designada para ello en la que se extremarán las condiciones higiénicas, resguardado de la luz solar directa, de humedades y temperaturas elevadas, etc.

**Modo de empleo del producto:** La cebolla frita en conserva se puede consumir directamente sin necesidad de ningún tipo de preparación o de tratamiento antes de su consumo, o bien calentar e incorporar a platos preparados o como guarnición. Está especialmente recomendado para tortillas, pizzas, tartas de cebollas, hamburguesas, bocadillos, empanadillas, etc.

## PRODUCTO TERMINADO

**Condiciones de transporte:** El transporte se realizará en camiones, los cuales se mantendrán en condiciones de limpieza y desinfección aceptables. Los botes no deberán sufrir golpes, abolladuras, cortes, etc. para evitar alteraciones en el contenido por contaminación.

**Condiciones de conservación:** La conserva de cebolla no necesita condiciones especiales de almacenamiento mientras no se abra, únicamente deberá conservarse en un lugar fresco y seco, resguardado de la luz solar directa y del calor. De ésta manera el producto tendrá una durabilidad de 4 años a partir de la fecha de envasado.

Una vez abierto el envase, para mantener el producto sobrante en adecuadas condiciones antes de su próxima utilización, se recomienda trasvasar el contenido a un recipiente no metálico con tapa y almacenarlo en refrigeración por un tiempo no superior a 10 días.

