

Guía informativa para congeladoras, envasadoras y supermercados: cebolla amarilla y cebolla morada (envases y calibres Girsac 3–10 kg)

Esta guía reúne la información técnica y operativa esencial para tres tipos de establecimientos —congeladoras, envasadoras e híper/supermercados— que trabajan con **cebolla amarilla** y **cebolla morada**. El objetivo es ayudar a equipos de compras, calidad, producción y operaciones a estandarizar especificaciones, optimizar procesos y reducir mermas, con foco en formatos **Girsac 3–10 kg** y calibres homogéneos, así como en los **certificados clave** a solicitar al proveedor: **Global G.A.P.**, **Nurture**, **BRC-2025/0003**, **LEAF Marque** y **SMETA – SEDEX Member**.

1) Panorama general por establecimiento

1.1 Congeladoras (industria IQF y bloques)

Qué importa

- **Homogeneidad de calibre** (diámetro/peso): impacta en el corte, el escaldado y la congelación uniforme.
- **Firmeza y sólidos solubles**: condicionan textura tras el proceso térmico.
- **Curado y estado de piel**: facilitan pelado y reducen deshidratación previa.
- **Trazabilidad y constancia**: imprescindible para auditorías y estabilidad de la línea.

Qué pedir al proveedor

- **Cebolla amarilla y cebolla morada** en **Girsac 3–10 kg**, con **calibres** definidos y tolerancias por ficha técnica.
- **Certificados vigentes** (**Global G.A.P.**, **Nurture**, **BRC-2025/0003**, **LEAF Marque**, **SMETA**).
- **Históricos de lote** (parámetros de calidad, humedad, defectología).
- **Ventanas de suministro** por semanas y opción de **palé mixto** (amarilla+morada) si se ajusta a la planificación.

Beneficio esperado

- Menos paradas de línea, **rendimiento por kilo más alto** y **pérdida de peso** controlada.
-

1.2 Envasadoras (IV y V gama)

Qué importa

- **Uniformidad** para cortes (brunoise, juliana/pluma, dados) que reduzcan reprocesos.
- **Piel bien adherida pero fácil de retirar**: clave en pelado mecánico o manual.
- **Pungencia y azúcares** estables: minimiza pardeamiento y mejora vida útil del producto listo.

Qué pedir al proveedor

- **Girsac 3–10 kg** con **calibres** constantes y **tolerancias** específicas por referencia.
- Fichas con **límites de defectos** (daños mecánicos, brotación, humedad superficial).
- Certificaciones de campo y planta (**Global G.A.P.**, **Nurture**, **BRC-2025/0003**) y auditoría ética **SMETA**.

Beneficio esperado

- **Menor merma** en pelado/corte y **vida útil** más estable en MAP o atmósferas controladas.
-

1.3 Supermercados (plataformas y tiendas)

Qué importa

- **Presentación y lectura en lineal**: Girsac 3–10 kg facilita exposición y reaprovisionamiento.
- **Calibres** acordes a planogramas y preferencias locales/estacionales.
- **Etiquetado** claro (origen, variedad, calibre, trazabilidad) y **mensaje de sostenibilidad**.

Qué pedir al proveedor

- Etiquetado **GS1/EAN** y **SSCC** por pallet, **origen** y **lote** visibles.
- **Programas estacionales** con mix **amarilla + morada** coordinado con promociones.

- Certificados (BRC-2025/0003, Global G.A.P., Nurture, LEAF Marque, SMETA).

Beneficio esperado

- **Rotación saludable**, menos incidencias en recepción y **mejor experiencia** para el consumidor.

2) Especificaciones técnicas recomendadas (orientativas)

Ajustar siempre con la **ficha de producto** interna de su establecimiento.

Formato: Girsac 3– 10 kg para cebolla amarilla y morada.

Calibres: definidos por **diámetro** y/o **peso unitario**, con **tolerancias** pactadas (p. ej., $\pm 5-10\%$ fuera de rango).

Condición: piel **seca y firme**, sin roturas extensas ni humedad libre, **brote** dentro de tolerancias.

Defectología: límites por tipo (golpes, cortes, mohos, manchas, deformaciones).

Trazabilidad: lote, origen, variedad y fecha de **cosecha/curado** en etiqueta/picking list.

Parámetros funcionales (industria): **firmeza** y **sólidos solubles** por lote para prever comportamiento térmico y rendimiento.

Sostenibilidad: preferencia por materiales reciclables en malla y **optimización de film** en paletizado.

3) Recepción e inspección: listas de chequeo rápidas

3.1 Checklist común (amarilla y morada)

- **Documentación:** albarán, **certificados** (Global G.A.P., Nurture, BRC-2025/0003, LEAF Marque, SMETA), ficha del lote.
- **Etiquetado:** origen, variedad, calibre, lote, peso neto, **SSCC** y códigos GS1 correctos.
- **Integridad:** malla Girsac sin roturas, **peso** verificado (\pm tolerancia).
- **Sensorial:** piel seca, firmeza adecuada, ausencia de olores atípicos o humedad.
- **Muestreo:** porcentaje conforme a plan HACCP/QA, registrar **defectos** y **temperatura**.

3.2 Puntos extra para congeladoras

- Revisar **tamaño real** vs. especificado (diámetro/peso).
- Mini test de **pelado/corte** para confirmar rendimiento.

- **Firmeza y sólidos solubles** (si están en ficha).

3.3 Puntos extra para envasadoras

- Ensayo rápido de **pelado** (manual/mecánico) y aspecto tras corte.
- Valoración de **pungencia/olor** para descartar extremos.
- Comprobar **humedad superficial** y estado de piel.

3.4 Puntos extra para supermercados

- **Uniformidad visual** para lineal.
 - Legibilidad de **origen/calibre** para consumidor.
 - Verificar **mix** amarilla+morada y **planograma**.
-

4) Almacenamiento y manipulación

- **Temperatura:** mantener estable y adecuada (evitar condensaciones).
- **Ventilación:** clave para preservar piel y reducir deshidratación.
- **Rotación:** FIFO/FEFO por lote y fecha de curado.
- **Manipulación:** evitar caídas/golpes; no apilar por encima de lo recomendado.
- **Control periódico:** muestreo de defectos, brotación y pérdidas de peso.

La **cebolla morada** es más sensible a daños de piel y decoloración; extremar cuidado en manipulación y exposición.

5) Procesos y rendimiento: consejos prácticos

5.1 Congeladoras

- Ajustar **cuchillas y alimentadores** al **calibre** para cortes regulares.
- Verificar **tiempos/temperaturas** de escaldado para preservar textura y color (especialmente en morada).
- Monitorizar **merma** por lote y retroalimentar a compras con datos de rendimiento.

5.2 Envasadoras

- Seleccionar **variedades** y **ventanas de cosecha** acordes a la vida útil deseada.
- Controlar **pH**, **actividad de agua** y **pungencia** si el estándar lo exige.
- Optimizar **ATM/MAP** según cortes (dados vs. pluma) y producto objetivo (D+ vida útil).

5.3 Supermercados

- Ubicar Girsac en zonas de **alta visibilidad** y **rotación**.
- Etiquetas **claras**: origen, calibre y mensajes de **sostenibilidad** (LEAF/Global G.A.P.).
- Sinergias de **cross-selling**: morada con ensaladas/quesos; amarilla con bases culinarias.

6) Certificaciones: qué significan y cómo usarlas

- **Global G.A.P.** (campo): mejores prácticas agrícolas, seguridad alimentaria y trazabilidad de origen.
- **Nurture** (campo-retail): exigencias reforzadas para retail en seguridad y sostenibilidad.
- **BRC-2025/0003** (planta): seguridad alimentaria, **APPCC**, alérgenos, control de cuerpos extraños, infraestructura y formación.
- **LEAF Marque** (sostenibilidad): biodiversidad, suelo, agua, energía y evidencias de mejora.
- **SMETA – SEDEX Member** (ética): derechos laborales, salud y seguridad, medioambiente y ética empresarial.

Recomendación operativa: incluir estos certificados como **requisito de homologación** y **criterio de evaluación** en auditorías de proveedor y en el **PLM/ERP**.

7) Diferencias clave entre cebolla amarilla y cebolla morada

Aspecto	Cebolla amarilla	Cebolla morada
Perfil organoléptico	Sabor equilibrado, versátil	Más dulce, gran impacto visual

Uso típico	Sofritos, bases, salsas, Fresco (ensaladas), IV gama, toppings congelado	
Sensibilidad	Buena vida útil con curado	Más sensible a daños de piel/color
En lineal	Rotación alta por uso diario	Incrementa ticket medio por valor percibido

Implicación para procesos: en **congelado**, la amarilla ofrece mayor versatilidad; la **morada** exige más cuidado para preservar color. En **lineal**, la morada aporta **diferenciación**; la amarilla asegura **volumen**.

8) Trazabilidad y datos: qué registrar siempre

- **Lote y origen** (finca, región, país).
- **Variedad y ventana de recolección/curado**.
- **Calibre y formato** (Girsac 3–10 kg).
- **Certificados** vigentes vinculados al lote.
- **Resultados de recepción:** temperatura, defectología, peso, observaciones.
- **Rendimiento en proceso** (industria) o **rotación** (retail).
- **Incidencias y acciones correctoras** compartidas con proveedor.

Estos datos permiten **mejora continua**, renegociar tolerancias y anticipar ajustes de campaña.

9) Sostenibilidad y economía operativa

- **LEAF Marque y Global G.A.P.** facilitan al retail reportar objetivos ESG.
- **Materiales reciclables** en Girsac y reducción de film/peso en pallets: ahorro logístico y menor huella.
- **Planificación por ventanas:** menos urgencias, mejor **OTIF** y reducción de **costes ocultos** (incidencias, reprocesos, roturas).

10) Preguntas frecuentes (FAQ)

¿Qué rango de calibres conviene para industria de corte y congelado?

Los **calibres homogéneos** dentro de **Girsac 3–10 kg** suelen mejorar estabilidad de corte y rendimiento. Defina un **rango estrecho** con tolerancias por ficha.

¿Cómo afecta la pungencia a IV/V gama?

Pungencia muy alta puede acelerar pardeamiento y olor fuerte en MAP. Solicite **parámetros organolépticos** orientativos y ajuste con pruebas piloto.

¿Qué etiqueta pedir para lineal?

Origen, variedad, calibre, lote y códigos **GS1/EAN**; añadir **mensajes de sostenibilidad** (Global G.A.P./LEAF) mejora la comunicación en tienda.

¿Puedo mezclar amarilla y morada en un mismo palé?

Sí, es recomendable para campañas o logística a plataforma; mantenga **trazabilidad por lote** en documentación consolidada.

¿Qué certificados son imprescindibles?

Para campo: **Global G.A.P.** y **Nurture**; para planta: **BRC-2025/0003**; para sostenibilidad: **LEAF Marque**; para ética: **SMETA – SEDEX Member**.

11) Conclusiones operativas

- Para **congeladoras**, la prioridad es **calibre constante, firmeza** y **parámetros** que aseguren **rendimiento IQF**; el formato **Girsac 3–10 kg** facilita alimentación de línea y control por lotes.
- Para **envasadoras**, la clave está en la **facilidad de pelado**, la **uniformidad de cortes** y la **estabilidad organoléptica** que prolonga la vida útil del producto listo.
- Para **supermercados**, la **presentación** y el **etiquetado** claro impulsan la rotación; combinar **cebolla amarilla** (volumen) con **cebolla morada** (valor percibido) optimiza ventas.

En los tres casos, exigir y verificar **Global G.A.P., Nurture, BRC-2025/0003, LEAF Marque y SMETA – SEDEX Member** ofrece una **capa adicional de seguridad, sostenibilidad y ética** que simplifica auditorías y fortalece la relación con el consumidor.