

	Guisante con vaina - BONDUELLE RESTAURATION		Version n°
	Editada el : 01/08/2018		V0002

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680014601	13040	SFS1_DSP001	Guisantes con vaina ultracongelados.
Origen transformación	España	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	Los guisantes con vaina ultracongelados se preparan a partir de vainas de guisantes frescas e inmaduras, llenas de guisantes, conformes con las características de las variedades de <i>Pisum sativum L.</i>		
Lista de Ingredientes	Guisantes con vaina. Puede contener trazas de APIO .		
DLUO	24 meses		
Formato		Peso Neto Total (g)	
SACHET 2K5		2500	
Información de embalaje	Material de embalaje: Polietileno.		
Condiciones de Utilización y de Manipulación	Manipular con precaución		

Alérgenos más importantes (según el Reglamento Europeo 1169/2011/CE)	
	A : Ausencia P : Presencia T : Presencia Fortuita
Cereales que contienen glúten y productos a base de cereales que contienen gluten	A
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A
Huevo y productos a base de huevo	A
Pescados y productos a base de pescados	A
Cacahuete y productos a base de cacahuete	A
Soja y productos a base de soja	A
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	A
Frutos con cáscara y productos a base de estas frutas	A
Apio y productos a base de apio	T
Mostaza y productos a base de mostaza	A
Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo	A
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de más de 10mg/kg en termino de SO2	A
Altramuces y productos a base de altramuces	A
Moluscos y productos a base de moluscos	A

Composición Nutricional		
	de media para 100 g de producto	Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2)
Energía en kJ	200	Rico en Fibras
Energía (kcal)	48	
Materia Grasa (g)	0,3	
De los cuales ácidos Grasos Saturados (g)	0,1	
Carbohidratos (g)	7,4	
de los cuales azúcares (g)	4,6	
Fibra alimentaria (g)	3,0	
Proteínas (g)	2,3	
Sal (g)	0,03	
Vitamin B9 total (µg)	53,4 - 27% AQR (1)	
		Fuente de Vitamina B9

La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement
(1) Apports Quotidiens de référence
(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

Regímenes Alimentarios	Si	No
Este producto es apto para Vegetarianos	X	
Este producto es apto para Véganos	X	

Sin norma OGM (Según Reglamento europeo 1829/2003/CE y 1830/2003/CE)	Si
Garantía de no ionización (Según Directiva Europea 1999/2/CE)	Si

Datos de Fabricación	
Cosecha, Recepción/Aceptación, Lavado del producto, Limpieza, Escaldado, Congelación, Almacenamiento vrac, Pesado/Embolsado, Acondicionamiento/Maraje del lote y Expedición. Ver también la Ficha del Proceso de Fabricación de Congelados (F3.X.VDA.00106).	
Conservación antes de la apertura	En cámara congelada o congelador (-18°C): varios meses respetando la FLUO que figura en el envase. No volver a congelar una vez descongelado.

	Guisante con vaina - BONDUELLE RESTAURATION		Version n°
	Editada el : 01/08/2018		V0002
Conservación después de la apertura		En cámara refrigerada o frigorífico (0 a +3°C): 72 horas.	

Características Organolépticas		
Modo de preparación (para lograr las características organolépticas que se	Sin descongelar, añadir un poco de aceite y cocer sin tapar durante 4 minutos.	
Aspecto	Textura	Sabor / Olor
Color verde homogéneo.	No fibroso.	Característico, ligeramente dulce.

Características Microbiológicas
--

Referencia Reglamentaria:

Règlement européen 2073/2005/CE du 15/11/2005

-> Criterios de Control

CRITERIOS		Contenido en microorganismos en número por gramo de producto		Documento de Referencia
		m	M	
Línea directriz	G.A.M	$\leq 5.10^5$	$\leq 5.10^6$	ISO 4833-2003
	E. COLI	≤ 10	≤ 100	ISO 16649.2

G.A.M.º: Gérmenes de Bacterias Aerobias

E. Coliº: Escherichia coli

*.m = El criterio microbiológico que da el valor está precisado por un microorganismo dado.

M = El umbral de aceptación a partir del cual el lote no es satisfactorio.

-> Criterios de Control

CRITERIOS		Contenido en microorganismo En número por gramo de producto	Documento de Referencia
Especificación Imperativa	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	≤ 100	ISO 6888.1-1999
			ISO 6888.2-1999
	LISTERIA MONOCYTOGENES	Presencia $\leq 10/g$	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composición / Corte / Calibre		
Verdura	Corte / Calibre	% Medio a emplear sobre 10 envases
Guisantes con vaina	Longitud: 4 a 5,5cm +/-1cm. Anchura 9 a 13 mm +/-3mm. Espesor 5 a 11 mm +/-2mm.	100

Características Físico - Químicas	
Norma de 27 de septiembre de 1983 que fija las especificaciones aplicables a diversas frutas y verduras congeladas	Objetivo
Materias vegetales extrañas: Trozo de la hoja, tallo o vaina procedente de la planta misma, o cualquier otra materia vegetal como amapolas o cardos.	≤ 4 en nº por cada 4kg
Cuerpos extraños: De origen mineral, animal u orgánico.	0 en nº por cada 4kg
Manchas: Vainas que presenten una o varias manchas claramente visibles con extensión superior a la de un círculo de 3 mm de diámetro.	≤ 25 en nº por cada 500g
Rupturas: Vaina que no esté entera, con longitud inferior a 20 mm.	$\leq 6\%$ m/m en 500g

Razón Social del Vendedor
Bonduelle Ibérica S.A.U. C/ ISLA GRACIOSA Nº 1 28703 SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES España