

|                                                                                  |                                                                   |  |                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--|-------------------|
|  | <b>Salteado con puntas de espárragos - BONDUELLE RESTAURATION</b> |  | <b>Version nº</b> |
|                                                                                  | <b>Editada el : 02/08/2018</b>                                    |  | <b>V0002</b>      |

| GTIN                                         | Código Corto JDE                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Código Receta       | Denominación Legal                 |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------|
| 03083680600088                               | 46014                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | SFS1_DME022         | Mezcla de verduras ultracongeladas |
| Origen transformación                        | Francia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Registro Sanitario  | -                                  |
| Definición de Producto                       | El Salteado con puntas de espárragos congelado se prepara a partir de variedades de Cucurbita pepo L de calabacín, de Solanum melongena L de berenjenas, de Brassica oleracea L var Botrytis de col romanesco, de Asparagus officinalis L de espárragos y de Capsicum annum L de pimientos. Presencia fortuita de APIO. |                     |                                    |
| Lista de Ingredientes                        | Mezcla de verduras: calabacín verde asado, berenjena prefrita (aceite de girasol), col romanesco, puntas de espárragos verdes 13%, pimiento rojo. Puede contener trazas de APIO.                                                                                                                                        |                     |                                    |
| DLUO                                         | 24 meses                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                     |                                    |
| Formato                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Peso Neto Total (g) |                                    |
| SACHET 1000G                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1000                |                                    |
| 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 )                |                                                         | Composición Nutricional                   |                                 |                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------|
|                                                                                       | A : Ausencia<br>P : Presencia<br>T : Presencia Fortuita |                                           | de media para 100 g de producto | Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2) |
| Cereales que contienen glúten y productos a base de cereales que contienen gluten     | A                                                       | Energía en kJ                             | 296                             | Rico en Fibras                            |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos                                           | A                                                       | Energía (kcal)                            | 71                              |                                           |
| Huevo y productos a base de huevo                                                     | A                                                       | Materia Grasa (g)                         | 4,6                             |                                           |
| Pescados y productos a base de pescados                                               | A                                                       | De los cuales ácidos Grasos Saturados (g) | 0,5                             |                                           |
| Cacahuete y productos a base de cacahuete                                             | A                                                       | Carbohidratos (g)                         | 4,1                             |                                           |
| Soja y productos a base de soja                                                       | A                                                       | de los cuales azúcares (g)                | 3,2                             |                                           |
| Leche, productos lácteos y productos a base de leche                                  | A                                                       | Fibra alimentaria (g)                     | 2,6                             |                                           |
| Frutos con cáscara y productos a base de estas frutas                                 | A                                                       | Proteínas (g)                             | 2,1                             |                                           |
| Apio y productos a base de apio                                                       | T                                                       | Sal (g)                                   | 0,03                            |                                           |
| 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                                                       |                                           |                                 |                                           |

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 | Sin norma OGM<br>(Según Reglamento europeo 1829/2003/CE y 1830/2003/CE) | Si |
|-----------------------------------------|----|----|-------------------------------------------------------------------------|----|
| Este producto es apto para Vegetarianos | X  |    |                                                                         |    |
| Este producto es apto para Véganos      | X  |    | Garantía de no ionización<br>(Según Directiva Europea 1999/2/CE)        | Si |

| Datos de Fabricación                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cosecha, recepción/aceptación, lavado del producto, limpieza, corte/calibrado, escaldado/cocción/asado/prefrito, congelación, almacenamiento vrac, mezcla, pesado/embolsado, envasado/maraje del lote, almacenamiento y expedición. Ver también la Ficha de Proceso de Fabricación de Congelados (F3.X.VDA.00106). |                                                                                                                                               |
| <b>Conservación antes de la apertura</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           | En cámara congelada o congelador (-18°C): varios meses respetando la FLUO que figura en el envase. No volver a congelar una vez descongelado. |

|                                                                                  |                                                            |            |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------|
|  | Salteado con puntas de espárragos - BONDUELLE RESTAURATION | Version nº |
|                                                                                  | Editada el : 02/08/2018                                    | V0002      |
| Conservación después de la apertura                                              | En cámara refrigerada o frigorífico (0 a +3°C): 24 horas.  |            |

| Características Organolépticas                                                                      |                                                                                                                |                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Modo de preparación<br>(para lograr las características organolépticas que se citan a continuación) | En una sartén, saltear la mezcla, sin descongelar previamente, durante 7 minutos con un poco de materia grasa. |                                             |
| Aspecto                                                                                             | Textura                                                                                                        | Sabor / Olor                                |
| Color característico de cada una de las verduras.                                                   | Ni demasiado blando, ni demasiado firme.                                                                       | característico de cada una de las verduras. |

| Características Microbiológicas |
|---------------------------------|
|---------------------------------|

**Referencia Reglamentaria:**

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

-&gt; Criterios de Control

| CRITERIOS       |         | Contenido en microorganismos<br>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 | $\leq 10$                                                       | $\leq 100$    | ISO 16649.2             |

G.A.M.: Gérmenes de Bacterias Aerobias

\*.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.

E. Coli: Escherichia coli

-&gt; Criterios de Control

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

| Composición / Corte / Calibre |                                                |                                    |
|-------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------|
| Verdura                       | Corte / Calibre                                | % Medio a emplear sobre 10 envases |
| Calabacín asado               | Grosor: 6-8mm (+/- 1mm). Largo: 16mm (+/- 3mm) | 30                                 |
| Berenjena en dados            | 15X15X14 mm (+/- 3 mm)                         | 25                                 |
| Col romanesco                 | 15-40mm (30% max. fuera de calibre)            | 22                                 |
| Puntas de espárragos verdes   |                                                | 13                                 |
| Pimientos rojos en tiras      | 6-8 mm (+/- 2mm)                               | 10                                 |

| Características Físico - Químicas                                                                                  |                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Norma de 27 de septiembre de 1983 que fija las especificaciones aplicables a diversas frutas y verduras congeladas | Objetivo               |
| Cuerpos extraños: De origen mineral, animal u orgánico.                                                            | 0 en nº por kg.        |
| Materias vegetales extrañas: De la propia planta u otras materias vegetales ajenas a ella.                         | $\leq 2$ en nº por kg. |
| Verduras desgredadas o con corte defectuoso.                                                                       | $\leq 3\%$ m/m         |

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