

|                                                                                  |                                                       |            |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------|
|  | Ensaladilla Selección Minute - BONDUELLE RESTAURATION | Version n° |
|                                                                                  | Editada el : 01/08/2018                               | V0002      |

| GTIN                                         | Código Corto JDE                                                                                                                                                                                                                                                                              | Código Receta       | Denominación Legal                 |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------|
| 03083680994576                               | 54148, 102973, 108625                                                                                                                                                                                                                                                                         | SFS1_DMA010         | Mezcla de verduras ultracongelada. |
| Origen transformación                        | Francia                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Registro Sanitario  | -                                  |
| Definición de Producto                       | La Ensaladilla Selección Minute ultracongelada se prepara a partir de de patata de la especie <i>Solanum tuberosum</i> L , de zanahoriade la especie <i>Daucus carota</i> L , de judías verdes de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> L y de guisantes de la especie <i>Pisum sativum</i> L. |                     |                                    |
| Lista de Ingredientes                        | Mezcla de verduras: patatas (estabilizante: E450), zanahorias, guisantes, judías verdes. Puede contener trazas de <b>APIO</b> .                                                                                                                                                               |                     |                                    |
| 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 )                |                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
|                                                                                       | A : Ausencia<br>P : Presencia<br>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                                                       |
| Altramucos y productos a base de altramucos                                           | A                                                       |
| Moluscos y productos a base de moluscos                                               | A                                                       |

| Composición Nutricional                   |                                 |                                           |
|-------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------|
|                                           | de media para 100 g de producto | Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2) |
| Energia en kJ                             | 238                             | Rico en Fibras                            |
| Energia (kcal)                            | 56                              |                                           |
| Materia Grasa (g)                         | 0,2                             |                                           |
| De los cuales ácidos Grasos Saturados (g) | 0,1                             |                                           |
| Carbohidratos (g)                         | 10,7                            |                                           |
| de los cuales azúcares (g)                | 1,7                             |                                           |
| Fibra alimentaria (g)                     | 2,3                             |                                           |
| Proteinas (g)                             | 1,8                             |                                           |
| Sal (g)                                   | 0,03                            |                                           |

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<br>(Según Reglamento europeo 1829/2003/CE y 1830/2003/CE) | Si |
| Garantía de no ionización<br>(Según Directiva Europea 1999/2/CE)        | Si |

| Datos de Fabricación                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cosecha, Recepción/Aceptación, Lavado del producto, Limpieza, Corte, Cocción, Congelación, Almacenamiento vrac, Pesado/Embolsado, Sellado/Marcale del lote, Almacenamiento y Expedición. Ver también la Ficha de Proceso de Fabricación de Congelados (F3.X.VDA.00106). |

|                                                                                  |                                                                                                                                               |  |                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------|
|  | <b>Ensaladilla Selección Minute - BONDUELLE RESTAURATION</b>                                                                                  |  | <b>Version n°</b> |
|                                                                                  | <b>Editada el : 01/08/2018</b>                                                                                                                |  | <b>V0002</b>      |
| <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. |  |                   |
| <b>Conservación después de la apertura</b>                                       | En cámara refrigerada o frigorífico (0 a +3°C): 72 horas.                                                                                     |  |                   |

| Características Organolépticas                                                        |                                                                   |                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Modo de preparación<br/>(para lograr las características organolépticas que se</b> | Descongelar en cámara refrigerada o frigorífico durante 24 horas. |                                             |
| <b>Aspecto</b>                                                                        | <b>Textura</b>                                                    | <b>Sabor / Olor</b>                         |
| Color característico de cada verdura.                                                 | 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

**-> Criterios de Control**

| CRITERIOS              |                | Contenido en microorganismos<br>en número por gramo de producto |               | Documento de Referencia |
|------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------|
|                        |                | m                                                               | M             |                         |
| <b>Línea directriz</b> | <b>G.A.M</b>   | $\leq 5.10^5$                                                   | $\leq 5.10^6$ | ISO 4833-2003           |
|                        | <b>E. COLI</b> | $\leq 10$                                                       | $\leq 100$    | 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<br>En número por gramo de producto | Documento de Referencia |
|----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Especificación Imperativa</b> | <b>STAPHYLOCOCCUS<br/>AUREUS</b>  | $\leq 100$                                                     | ISO 6888.1-1999         |
|                                  |                                   |                                                                | ISO 6888.2-1999         |
|                                  | <b>LISTERIA<br/>MONOCYTOGENES</b> | Presencia $\leq 10/g$                                          | ISO 11290.1             |
|                                  |                                   |                                                                | ISO 11290.2             |

| Composición / Corte / Calibre |                                                        |                                    |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Verdura                       | Corte / Calibre                                        | % Medio a emplear sobre 10 envases |
| Patatas en dados              | 9X9X10 mm (+/- 2 mm)                                   | 60                                 |
| Zanahorias en dados           | 8X8X16 mm (+/- 2 mm)                                   | 17                                 |
| Guisantes                     |                                                        | 13                                 |
| Judías verdes troceadas       | Medianas (Diámetro < 10,5mm) Longitud :10mm (+/- 2 mm) | 10                                 |

| Características Físico - Químicas                                                                                         |                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>Norma de 27 de septiembre de 1983 que fija las especificaciones aplicables a diversas frutas y verduras congeladas</b> | <b>Objetivo</b>           |
| Cuerpos extraños: De origen mineral, animal u orgánico.                                                                   | 0 en número por kg        |
| Materias vegetales extrañas: De la propia planta u otras materias vegetales ajenas a ella.                                | $\leq 2$ en número por kg |
| Verduras disueltas 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 |