

	Salteado de Verduras asadas - BONDUELLE RESTAURATION		Version n°
	Editada el : 02/08/2018		V0002

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680696760	62425, 105074	SFS1_DME063	Mezcla de verduras ultracongeladas.
Origen transformación	Francia	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	El Salteado de Verduras Asadas ultracongelado se prepara a partir de las especies de calabacín <i>Cucurbita pepo</i> L., de guisante con vaina <i>Pisum sativum</i> L., de berenjena <i>Solanum melongena</i> L. y de pimiento rojo y amarillo <i>Capsicum annum</i> L.		
Lista de Ingredientes	Mezcla de verduras: calabacín asado (41%), pimientos rojos y amarillos asados (24%), guisantes con vaina, berenjena prefrita (aceite de girasol). 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)	
	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	257	Rico en Fibras
Energía (kcal)	62	
Materia Grasa (g)	2,7	
De los cuales ácidos Grasos Saturados (g)	0,3	
Carbohidratos (g)	5,6	
de los cuales azúcares (g)	4,8	
Fibra alimentaria (g)	3,0	
Proteínas (g)	2,2	
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 (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, corte/calibrado, escaldado/asado/prefrito, congelación, almacenamiento vrac, mezcla, pesado/embolsado, envasado/marcaje del lote, almacenamiento y expedición. Ver también la Ficha de 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.
Conservación después de la apertura	En cámara refrigerada o frigorífico (0 a +3°C): 24 horas.

Características Organolépticas

	Salteado de Verduras asadas - BONDUELLE RESTAURATION		Version n°
	Editada el : 02/08/2018		V0002
Modo de preparación (para lograr las características organolépticas que se		Sin descongelar previamente, saltear 7 minutos con un poco de materia grasa.	
Aspecto		Textura	Sabor / Olor
Color característico de cada unas de las verduras		Ni demasiado blando, ni demasiado firme.	Característico de cada unas de las verduras.

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.: Gérmenes de Bacterias Aerobias

E. Coli*: 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 < 100/g	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composición / Corte / Calibre

Verdura	Corte / Calibre	% Medio a emplear sobre 10 envases
Calabacín asado	Bastones 8X8X16mm (+/- 3mm)	41
Pimientos rojos y amarillos asados	Dados 25X25mm (+/- 5mm)	24
Guisantes con vaina	Enteros	21
Berenjena prefrita	Dados 15X15X15mm (+/- 3mm)	14

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.	≤ 2 en nº por kg.
Verduras desagregadas 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