

	Salteado de pisto - BONDUELLE RESTAURATION		Version n°
	Editada el : 02/08/2018		V0003

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083681041699	92149, 104265	SFS1_DMB051	Mezcla de verduras congeladas cocinadas con aceite de oliva virgen extra (2,3%)
Origen transformación	Francia	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	El salteado congelado de pisto cocinado con aceite de oliva virgen extra (2,3%) esta preparado a partir de variedades frescas y sanas de <i>Solanum lycopersicum L</i> para los tomates, de Cucurbita pepo L para los calabacines, de <i>Solanum melongena L</i> para las berenjenas, de <i>Capsicum annum L</i> para los pimientos y de <i>Allium cepa L</i> para la cebolla.		
Lista de Ingredientes	Verduras 80% (tomates, calabacines verdes, berenjenas prefritas 13% (berenjenas 10%, aceite de girasol), calabacines verdes asados, pimientos rojos, cebolla prefrita 8% (cebolla 6,5%, aceite de girasol), agua, pure de tomates, doble concentrado de tomate, aceite de oliva virgen extra (2,3%), sal, harina de TRIGO, ajo, planta aromática, espesantes: goma xantana, goma guar, aroma natural de pimienta. Puede contener trazas de APIO, LECHE, MOSTAZA y SOJA.		
DLUO	18 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)		Composición Nutricional		
	A : Ausencia P : Presencia T : Presencia Fortuita		de media para 100 g de producto	Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2)
Cereales que contienen gluten y productos a base de cereales que contienen gluten	P	Energía en kJ	299	Fuente de Fibras
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Energía (kcal)	72	
Huevo y productos a base de huevo	A	Materia Grasa (g)	5,5	
Pescados y productos a base de pescados	A	De los cuales ácidos Grasos Saturados (g)	0,7	
Cacahuete y productos a base de cacahuete	A	Carbohidratos (g)	3,5	
Soja y productos a base de soja	T	de los cuales azúcares (g)	3,2	
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	T	Fibra alimentaria (g)	1,9	
Frutos con cáscara y productos a base de estas frutas	A	Proteínas (g)	1,2	
Apio y productos a base de apio	T	Sal (g)	0,62	
Mostaza y productos a base de mostaza	T			
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			

(1) Apports Quotidiens de référence
(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

Regímenes Alimentarios	Si	No	Sin norma OGM (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 (Según Directiva Europea 1999/2/CE)	Si

Datos de Fabricación	
Cosecha, recepción/aceptación, lavado del producto, limpieza, corte, asado, 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.

	Salteado de pisto - BONDUELLE RESTAURATION	Version nº
	Editada el : 02/08/2018	V0003
Conservación después de la apertura	En cámara refrigerada o en un frigorífico (0 a +3°C): 24 horas.	

Características Organolépticas		
Modo de preparación (para lograr las características organolépticas que se citan a continuación)	Verter las verduras congeladas en un gastronorm lleno (capacidad aproximativa de 3,2 kg) y hornear durante 15 minutos a 160°C	
Aspecto	Textura	Sabor / Olor
Color propio de cada una de las verduras. Repartición homogénea de la salsa	No demasiado blando ni demasiado firme	Propio de cada una de las verduras. Toque provenzal. Ausencia de cualquier sabor u olor anormal.

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

*.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

-> 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
Tomate en dados		20
Calabacín en cuartos		20
Berenjena en dados prefrita		13
Calabacín en bastones asado		10
Pimientos rojos en dados		10
Cebolla prefrita		7
Salsa		20

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. Sustancia tóxica vegetal.	0 en nº/1kg
Materias vegetales extrañas: De la propia planta u otras materias vegetales ajenas a ella.	<=2 en nº/1kg
Verduras desagregadas o con corte defectuoso.	<=3% m/m

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