



GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083681131024	135709	SFS1_DMX154	Mezcla de Verduras Asadas Congeladas
Condiciones sobre atmósfera protegida	No		
Origen de Transformación	Francia	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	La mezcla de verduras asadas ultracongelada se prepara a partir de variedades de pimiento rojo <i>Capsicum annum L.</i> , de berenjena <i>Solanum melongena L.</i> , de calabacín <i>Cucurbita pepo L.</i> , y de cebolla <i>Allium cepa L.</i>		
Lista de Ingredientes	Verduras Asadas: pimientos rojos, berenjenas, calabacines asados, cebollas. puede contener: APIO		
Fecha de consumo preferente	24 meses		
Formato	Peso neto total (g)		
1000G FILM POLYETHY IMPR	1000		
Informaciones del embalaje	Material de embalaje: Polietileno.		
Condiciones de utilización y de mantenimiento	Manipular con precaución		

Alérgenos más importantes (Según el reglamento europeo 1169/2011/CE)		Composición Nutricional	
	A : Ausencia P : Presencia T : Trazas	de media para 100 g de producto	Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2)
Cereales que contienen gluten y productos a base de cereales que contienen gluten.	A	Energía en kJ Energía (kcal)	184 44
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Grasas (g) De las cuales saturadas (g)	0,3 0,1
Huevos y productos a base de huevos	A	Hidratos de carbono (g) de los cuales azúcares (g)	6,4 5,5
Pescados y productos a base de pescados	A	Fibra alimentaria (g)	3,5
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	A	Proteinas (g)	2,1
Soja y productos a base de soja	A	Sal (g)	0,0
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	A	(1) Ingesta Diaria Recomendada (2) Según el Reglamento Europeo 1924/2006/CE	
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		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de más de 10mg/kg en término de SO2	A		
Altramujeres y productos a base de altramujeres	A		
Moluscos y productos a base de moluscos	A		

Dietas alimentarias	Si	No	
Este producto es apto para Ovolactovegetariano	X		Sin OGM (Según Reglamento europeo 1829/2003/CE y 1830/2003/CE)
Este producto es apto para Veganos	X		Garantía de no ionización (Según Directiva Europea 1999/2/CE)

Datos de Fabricación	
Cosecha, recepción/aceptación, lavado del producto, limpieza, corte/calibrado, asado, congelación, almacenamiento vrac, mezcla, pesado/embolsado, en vasado/marcaje del lote, almacenamiento 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.
Conservación después de la apertura	En cámara refrigerada o frigorífico (0 a +3°C): 24 horas.

Características Organolépticas



Modo de preparación	Horno Convección, 15 minutos, 180°C para 2.5kg de producto congelado en un gastronorm lleno. Horno Convección, no precalentado, 120°C, 45 minutos para 2.5kg de producto congelado en un gastronorm lleno no cubierto. Sartén, 10 minutos para 500g de producto congelado. Uso en frío, descongelar de 12 a 24h a +3°C max para 1kg de producto. Conservar 2h max a +3°C max Es responsabilidad de cada utilizador respetar escrupulosamente estos protocolos para garantizar la calidad del producto.	
Aspecto	Textura	Sabor / Olor
Característico de cada una de las verduras. Marcas de asado.	Ni demasiado blando, ni demasiado firme.	Característico de cada una de las verduras, sin gusto a quemado.

Características Microbiológicas**Referencia Reglamentaria:**

-> 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. Coliº: Escherichia coli

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

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

-> Criterios de Control

CRITERIOS		Contenido en microorganismos en número por gramo de producto	Documento de Referencia
Especificación Imperativa	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	≤ 100	ISO 6888.1-1999 ISO 6888.2-1999
	LISTERIA MONOCYTOGENES	Absence / 25g	ISO 11290.1 ISO 11290.2

Composición / Corte / Calibre

Verduras	Corte / Calibre	% Medio a emplear sobre 10 envases	Origen de los componentes según nuestros proveedores
Pimiento rojo	23X23 mm (+/- 4mm)	30	Portugal-España
Berenjena en medias lonchas	Grosor: 5-8 mm (+/- 1mm). Longitud: 45-55	30	Portugal-España
Calabacín verde en medias lonchas	Grosor: 6-8 mm (+/- 1mm). Largo: 48-60	30	Portugal-España
Cebolla en dados	25X37X37mm (+/- 6mm)	10	España-Portugal

Características físico-químicas

Defecto	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.	<=3% m/m

Razón social del Vendedor

Bonduelle Ibérica S.A.U. C/ ISLA GRACIOSA 1 2ª planta 28703 SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES - Madrid España