



Mezcla de Verduras Asadas Service - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 21/07/2022

V0001

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083681131024	135709	SFS1_DM154	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 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)	
	A : Ausencia P : Presencia T : Trazas
Cereales que contienen gluten y productos a base de cereales que contienen gluten.	A
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A
Huevos y productos a base de huevos	A
Pescados y productos a base de pescados	A
Cacahuets y productos a base de cacahuets	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 término 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	184	Rico en Fibras
Energía (kcal)	44	
Grasas (g)	0,3	
De las cuales saturadas (g)	0,1	
Hidratos de carbono (g)	6,4	
de los cuales azúcares (g)	5,5	
Fibra alimentaria (g)	3,5	
Proteínas (g)	2,1	
Sal (g)	0,0	

(1) Ingesta Diaria Recomendada

(2) Según el Reglamento Europeo 1924/2006/CE

Dietas alimentarias	Si	No
Este producto es apto para Ovolutovegetariano	X	
Este producto es apto para Veganos	X	

Sin OGM (Según Reglamento europeo 1829/2003/CE y 1830/2003/CE)	Si
Garantía de no ionización (Según Directiva Europea 1999/2/CE)	01

Datos de Fabricación	
Cosecha, recepción/aceptación, lavado del producto, limpieza, corte/calibrado, asado, congelación, almacenamiento vrac, mezcla, pesado/embolsado, en vasado/marcage 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



Mezcla de Verduras Asadas Service - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 21/07/2022

V0001

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
Línea directriz	G.A.M	m	M	
	E. COLI	$\leq 5.10^5$	$\leq 5.10^6$	ISO 4833-2003
		≤ 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 modado.

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.	$\leq 3\%$ 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