



Espárragos Verdes - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 31/05/2022

V0004

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680044462	22090	SFS1_DAVX03	Espárragos verdes congelados
Condiciones sobre atmósfera protegida	No		
Origen de Transformación	Chili	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	Los espárragos verdes ultracongelados se preparan a partir de tallos jóvenes y tiernos de la variedad <i>Asparagus officinalis L.</i>		
Lista de Ingredientes	Espárragos verdes. Puede contener : <i>aipo</i> .		
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	
		de media para 100 g de producto	Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2)
	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		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	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		
Anhídrido 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		

(1) Ingesta Diaria Recomendada
(2) Según el Reglamento Europeo 1924/2006/CE

Dietas alimentarias	Si	No
Este producto es apto para Ovolactovegetariano	X	
Este producto es apto para Vegetarianos	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)	Si

Datos de Fabricación	
Cosecha, Recepción/Aceptación, Lavado del producto y Limpieza, Escaldado, Congelación, Calibrado, Almacenamiento vrac, 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



Espárragos Verdes - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 31/05/2022

V0004

Modo de preparación	Horno de vapor : a 100°C, cocer durante al menos 10 minutos para 2,5 kg de producto congelado en un gastrónomo perforado Horno de convección no precalentado : a 120°C, cocine durante 45 minutos para 2,5 kg de producto congelado en un gastrónomo no cubierto Agua hirviendo (3l) : cocer durante un mínimo de 3 minutos para volver a hervir para 1kg de producto congelado Es responsabilidad de cada usuario calentar el producto respetando escrupulosamente estos protocolos para garantizar la calidad del mismo.	
	Aspecto	Textura
	Yemas verdes, de color característico en todo su largo. Calibre homogéneo.	Espárragos tiernos, pero no blandos, que guardan su forma y su buen aspecto. Yemas intactas.

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	'<= 5.10^5	'<= 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 microorganismodado.

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

E. Coli: Escherichia coli

-> Criterios de Control

CRITERIOS		Contenido en microorganismos en número por gramo de producto	Documento de Referencia
Especificación Imperativa	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	≤ 100	ISO 68881.1-1999 ISO 6888.2-1999
	LISTERIA MONOCYTOGENES	Présence ≤ 10/g	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
Espárragos verdes	Corte/Calibre, medido en su diámetro mayor: 16-20 mm. Calibre medido en la mitad de la yema en su diámetro más largo. Tolerancia de 20% max. fuera de calibre. Largo: 13-17cm (+/- 3cm).	100	Chili

Características físico-químicas

Defecto	Objetivo
Cuerpos extraños: De origen mineral, animal u orgánico. Sustancia tóxica vegetal.	0 en número por kg
Materias vegetales extrañas: De la propia planta u otras materias vegetales ajena a ella.	0 en número por kg
Manchas grandes: Mancha muy oscura debida a una lesión, una enfermedad o una mancha clara de dimensión igual o superior a un círculo de 5mm.	<=5 en número por kg

Razón social del Vendedor

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