

	Ensaladilla Selección Minute - BONDUELLE FOOD SERVICE	Version n°
Editada el : 09/09/2021		V0003

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680994576	54148, 102973, 108625	SFS1_DMA010	Mezcla de patatas y verduras ultracongeladas
Origen transformación	Francia	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	La Ensaladilla Selección Minute ultracongelada se prepara a partir de de patata de la especie <i>Solanum tuberosum L</i> , de zanahoria de la especie <i>Daucus carota L</i> , de judías verdes de la especie <i>Phaseolus vulgaris L</i> y de guisantes de la especie <i>Pisum sativum L</i> .		
Lista de Ingredientes	Patatas (estabilizante : E450) 60%, zanahorias, guisantes, judías verdes. Puede contener : 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)		Composición Nutricional	
	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		
Altramujeres y productos a base de altramujeres	A		
Moluscos y productos a base de moluscos	A		

Rico en Fibras

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, Cocción, Congelación, Almacenamiento vrac, Pesado/Embolsado, Sellado/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 DDM 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): 24h horas.

	Ensaladilla Selección Minute - BONDUELLE FOOD SERVICE	Version n°		
	Editada el : 09/09/2021	V0003		
Características Organolépticas				
Modo de preparación (para lograr las características organolépticas que se citan a continuación)		Horno convección: a 180°C, 15 minutos para 2,5kg de producto congelado en un gastronorm completo En un horno a convección no pre calentado, a 120°C, 45 minutos para 2,5kg de producto congelado en un gastronorm completo no cubierto Microondas: 6 minutos para 500g de producto congelado en un plato cubierto Horno vapor. a 100°C, 5 minutos para 2,5kg de producto congelado en un gastronorm perforado. Sartén. 6 minutos para 500gr de producto congelado. Es responsabilidad de cada utilizador calentar el producto respetando escrupulosamente estos protocolos para garantizar la calidad del mismo		
Aspecto	Textura	Sabor / Olor		
Color característico de cada verdura.	Ni demasiado blando, ni demasiado firme.	Característico de cada una 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	
Línea directriz	G.A.M	m		M
	E. COLI	≤ 5.10 ⁵ ≤ 10	≤ 10 ⁶ ≤ 100	ISO 4833-2003 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	
Especificación Imperativa	LISTERIA MONOCYTOGENES	Presencia ≤ 10/g	ISO 11290.1	
			ISO 11290.2	
Composición / Corte / Calibre				
Verdura	Corte / Calibre	% Medio a emplear sobre 10 envases		
Patatas en dados	9X9X10 mm (+/- 2 mm)	60		
Zanahorias en dados	8X8X16 mm (+/- 2 mm)	17		
Guisantes		13		
Judías verdes troceadas	Medianas (Diámetro < 10,5mm) Longitud :10mm (+/- 2 mm)	10		
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 número por kg		
Materias vegetales extrañas: De la propia planta u otras materias vegetales ajenas a ella.		≤=2 en número por kg		
Verduras disueltas o con corte defectuoso.		≤=3% m/m		
Razón Social del Vendedor				
Bonduelle Ibérica S.A.U. C/ ISLA GRACIOSA 1 2 ^a planta 28703 SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES - Madrid España				