	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</i> L , de zanahoriade la especie <i>Daucus carota</i> L , de judías verdes de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> L y de guisantes de la especie <i>Pisum sativum</i> L.		
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)	
	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
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	248	Rico en Fibras
Energía (kcal)	59	
Materia Grasa (g)	0,2	
De los cuales ácidos Grasos Saturados (g)	0,0	
Carbohidratos (g)	11,2	
de los cuales azúcares (g)	1,7	
Fibra alimentaria (g)	2,4	
Proteínas (g)	1,8	
Sal (g)	0,02	

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)	<p>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</p>		
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
		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. Coli°: Escherichia coli

*.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.

-> 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 $\leq 10/g$	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.	$\leq 3\%$ 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