

	Guisante fino - BONDUELLE FOOD SERVICE	Version n°
	Editada el : 13/09/2021	V0004

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680009003	24936	SFS1_DPG504	Guisantes finos ultracongelados
Origen transformación	Francia	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	Los guisantes finos ultracongelados se preparan a partir de granos de guisantes frescos e inmaduros, conformes a las características de las variedades de <i>Pisum sativum L.</i>		
Lista de Ingredientes	Guisantes finos. Puede contener : APIO		
DLUO	24 meses		
Formato	Peso Neto Total (g)		
SACHET 2K5	2500		
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	
		de media para 100 g de producto	Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2)
	A : Ausencia P : Presencia T : Presencia Fortuita		
Cereales que contienen gluten 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		
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		

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, Calibrado, Escaldado/Cocción, Congelación, Almacenamiento vrac, Pesado/Embolsado, Envasado en caja/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 DLUO 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

	Guisante fino - BONDUELLE FOOD SERVICE	Version n°
	Editada el : 13/09/2021	V0004
Modo de preparación (para lograr las características organolépticas que se citan a continuación)	Horno vapor: a 100°C, 6 minutos para 2,5kg de producto congelado en un gastronorm perforado. Horno convección no precalentado: a 120°C, 45 minutos para 2,5kg de producto congelado en un gastronorm lleno no cubierto. Agua hirviendo (3L), 3 minutos a ebullición para 1kg 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
Buen aspecto, color verde uniforme.	Buena, carne y piel tiernas.	Característico, azucarado.

### 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	≤ 5.10 <sup>5</sup>	≤ 5.10 <sup>6</sup>	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 < 10/g	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

### Composición / Corte / Calibre

Verdura	Corte / Calibre	% Medio a emplear sobre 10 envases
Guisantes	Sin calibrar	100

### Características Físico - Químicas

Norma de 27 de septiembre de 1983 que fija las especificaciones aplicables a diversas frutas y verduras congeladas	Objetivo
A. Guisantes amarillos: Guisantes con coloración amarilla o blanca, pero comestibles.	<=2% m/m por cada 500g
B. Guisantes dañados: Guisantes ligeramente manchados o picados.	<=5% m/m por cada 500g
C. Guisantes con defectos: Guisantes duros, deshidratados, manchados, decolorados o que presentan otros defectos de tal amplitud que su apariencia o su comestibilidad se encuentran alteradas. Esta designación engloba en particular a los guisantes podridos.	<=1% m/m por cada 500g
D. Fragmentos de guisantes: Guisantes no enteros, cotiledones separados o distanciados, cotiledones rotos, fragmentados o con roturas y tegumentos separados. No serán considerados como fragmentos los guisantes enteros desprovistos de tegumentos.	<=12% m/m por cada 500g
E. Materias vegetales extrañas: De la propia planta u otras materias vegetales ajenas a ella.	<=0.5% m/m por cada 500g
La muestra es declarada defectuosa si alguno de los defectos mencionados en la tabla es superior al doble de la tolerancia o si la suma de los defectos es superior al 15% de la masa.	

### Razón Social del Vendedor

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