	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 )	
	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 Atuorizadas (2)
Energia en kJ	295	Rico en Fibras
Energia (kcal)	70	
Materia Grasa (g)	0,6	
De los cuales ácidos Grasos Saturados (g)	0,1	
Carbohidratos (g)	8,7	
de los cuales azúcares (g)	5,6	
Fibra alimentaria (g)	4,8	
Proteinas (g)	5,1	
Sal (g)	0,01	
Vitamin B9 total (µg)	45,6 - 23% AQR (1)	
		Fuente de Vitamina B9

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
--------------------------------

	<b>Guisante fino - BONDUELLE FOOD SERVICE</b>		<b>Version n°</b>
	<b>Editada el : 13/09/2021</b>		<b>V0004</b>
<b>Modo de preparación</b> <b>(para lograr las características organolépticas que se citan a continuación)</b>		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.	
<b>Aspecto</b>	<b>Textura</b>	<b>Sabor / Olor</b>	
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	$\leq 5.10^5$	$\leq 5.10^6$	ISO 4833-2003
	E. COLI	$\leq 10$	$\leq 100$	ISO 16649.2

G.A.M.º: 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. Coliº: Escherichia coli

#### -> Criterios de Control

CRITERIOS		Contenido en microorganismo En número por gramo de producto	Documento de Referencia
Especificación Imperativa	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	$\leq 100$	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.	$\leq 2\%$ m/m por cada 500g
B. Guisantes dañados: Guisantes ligeramente manchados o picados.	$\leq 5\%$ 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.	$\leq 1\%$ 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.	$\leq 12\%$ m/m por cada 500g
E. Materias vegetales extrañas: De la propia planta u otras materias vegetales ajenas a ella.	$\leq 0.5\%$ 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 2ª planta 28703 SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES - Madrid España