



Alcachofa cortada - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 31/05/2022

V0003

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680052214	83238	SFS1_DARC02	Corazones de alcachofa cortados congelados
Condiciones sobre atmósfera protegida	No		
Origen de Transformación	España	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	Los corazones de alcachofas ultracongelados se preparan a partir de alcachofas troceada, cortada delicadamente, sin tallos y brácteas exteriores duras, proveniente de la especie <i>Cynara scolymus L.</i>		
Lista de Ingredientes	Alcachofa cortada 99.9%, acidulante: ácido cítrico. Puede contener : <i>aipo</i> .		
Fecha de consumo preferente	24 meses		
Formato		Peso neto total (g)	
2500G FILM POLYETHY IMPR		2500	
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)	
	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
Cacahuets y productos a base de cacahuets	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 término 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	131	Rico en Fibras
Energía (kcal)	31	
Grasas (g)	0,6	
De las cuales saturadas (g)	0,2	
Hidratos de carbono (g)	2,7	
de los cuales azúcares (g)	0,3	
Fibra alimentaria (g)	4,2	
Proteínas (g)	1,7	
Sal (g)	0,2	

(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, Corte/Calibrado, Escaldado, Congelación, Almacenamiento vrac, Mezcla, 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



Alcachofa cortada - BONDUELLE FOOD SERVICE		Versión
Editada el : 31/05/2022		V0003
Modo de preparación	<p>Horno de vapor : a 100°C, cocine durante 12 minutos para 2,5 kg de producto congelado en un gastrónomo perforado</p> <p>Horno de convección no precalentado : a 120°C, cocine durante 45 minutos para 2,5 kg de producto congelado en una gastrónomo no cubierto</p> <p>En agua hirviendo : cocer durante 3 minutos para volver a hervir 1kg de producto congelado</p> <p>Es responsabilidad de cada utilizador calentar el producto respetando escrupulosamente estos protocolos para garantizar la calidad del mismo.</p>	
Aspecto	Textura	Sabor / Olor
Característico, ni gris, ni amarillo.	Tierno, pero firme, no fibroso.	Característico y normal. Sin sabor ácido.

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.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 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
Corazones de alcachofa	Corte a 1/6 o 1/8 según el calibre del producto.	100	España

Características físico-químicas

Defecto	Objetivo
Cuerpos extraños: De origen mineral, animal u orgánico.	0 en nº por kg de producto descongelado.
Manchas grandes: Manchas marrones o de otro color, con tamaño o extensión que perjudica de manera considerable a la forma del producto. Mancha oscura o con diámetro superior a 2 cm.	<=11 en número por kg de producto descongelado.
Corazones violetas: Unidades que presentan hojas o trozos de hojas de color violeta.	<=3 en nº por kg de producto descongelado.
Hojas libres: Extremos de las hojas separadas de la alcachofa.	<=16% m/m sobre el producto descongelado.

Razón social del Vendedor

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