



| | | |
|--|--------------------------------------------|---------|
| | 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 : aipo . | | |
| 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) | | Composición Nutricional | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------|-------------------------------------------------|
| | | de media para 100 g de producto | Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2) |
| 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 | | |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | 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 | | |

(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 | Horno de vapor : a 100°C, cocine durante 12 minutos para 2,5 kg de producto congelado en un gastrónomo perforado Horno de convección no precalentado : a 120°C, cocine durante 45 minutos para 2,5 kg de producto congelado en una gastrónomo no cubierto En agua hirviendo : cocer durante 3 minutos para volver a hervir 1kg de producto congelado Es responsabilidad de cada utilizador calentar el producto respetando escrupulosamente estos protocolos para garantizar la calidad del mismo. | |
| | Aspecto | Textura |
| 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.: Gérmenes de Bacterias Aerobias

E. Coli: Escherichia coli

*.m = El criterio microbiológico que da el valor está precisado por un microorganismodado.

M = El umbral de aceptación a partir del cual el lote no es satisfactorio.

-> 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 2ª planta 28703 SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES - Madrid España