	Brécol - BONDUELLE FOOD SERVICE		Version n°
	Editada el : 08/09/2021		V0003

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680055628	60901	SFS1_DBR401	Brécol floretes ultracongelado
Origen transformación	España	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	Los brócolis son ultracongelados y preparados a partir de las inflorescencias de la especie <i>Brassica oleracea</i> , variedad italica plenck.		
Lista de Ingredientes	Brécol. 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 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
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	98	Rico en Fibras
Energía (kcal)	24	
Materia Grasa (g)	0,3	
De los cuales ácidos Grasos Saturados (g)	0,1	
Carbohidratos (g)	1,6	
de los cuales azúcares (g)	1,2	
Fibra alimentaria (g)	2,6	
Proteínas (g)	2,3	
Sal (g)	0,02	
Vitamin B9 total (µg)	60,4 - 30% AQR (1)	
		Rico en 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, Congelación, Almacenamiento vrac, 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 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

	Brécol - BONDUELLE FOOD SERVICE		Version n°
	Editada el : 08/09/2021		V0003
Modo de preparación (para lograr las características organolépticas que se citan a continuación)		Horno Vapor: a 100°C, 8 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 en 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	
Color de verde claro a verde oscuro, homogéneo. Brotes con buen aspecto, no deshechos.	Tallo tierno, extremidades no fibrosas, textura de la flor no esponjosa.	Delicado del brócoli, no amargo.	

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.º: Gérmenes de Bacterias Aerobias

E. Coliº: 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
Brócoli	Calibre: 40-60 mm. El calibre se alcanza a partir del producto congelado medido en la parte más larga.	100

Características Físico - Químicas

Norma de 27 de septiembre de 1983 que fija las especificaciones aplicables a diversas frutas y verduras congeladas	Objetivo
Materias vegetales extrañas: Trozos de tronco sin brote, hojas de brócolis.	≤ 6 en nº /1kg
Cuerpos extraños: De origen mineral, animal u orgánico.	0 en nº/1kg
Manchas: Mancha más o menos oscura de una extensión comprendida entre 15 y 20 mm de diámetro.	≤ 10 en nº/1kg
Trozos y rupturas: Pedazos inferiores a 40 mm.	$\leq 10\%$ 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