



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 <i>italica plenck</i> .		
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)		Composición Nutricional		
			de media para 100 g de producto	Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2)
	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			

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/Embosulado, 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				
		m	M			
Línea directriz	G.A.M	$\leq 5.10^5$	$\leq 5.10^6$			
	E. COLI	≤ 10	≤ 100			
G.A.M.: 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. Coli®: Escherichia coli				
> Criterios de Control						
CRITERIOS		Contenido en microorganismo En número por gramo de producto				
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				
Brócoli		Calibre: 40-60 mm. El calibre se alcanza a partir del producto congelado medido en la parte más larga.				
		% Medio a emplear sobre 10 envases				
		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 n° /1kg				
Cuerpos extraños: De origen mineral, animal u orgánico.		0 en n°/1kg				
Manchas: Mancha más o menos oscura de una extensión comprendida entre 15 y 20 mm de diámetro.		≤ 10 en n°/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 2 ª planta 28703 SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES - Madrid España						