



Judía verde plana - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 31/05/2022

V0004

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680040020	30981	SFS1_DHSC04	Judía Verde plana troceada congelados
Condiciones sobre atmósfera protegida	No		
Origen de Transformación	España	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	Las judías verdes planas cortadas ultracongeladas se preparan a partir de vainas verdes planas inmaduras que provienen de variedades de la especie <i>Phaseolus coccineus</i> L. o <i>Phaseolus vulgaris</i> L.		
Lista de Ingredientes	Judía Verde plana. Puede contener : <i>alpo</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	114	Rico en Fibras
Energía (kcal)	27	
Grasas (g)	0,2	
De las cuales saturadas (g)	0,0	
Hidratos de carbono (g)	3,5	
de los cuales azúcares (g)	1,6	
Fibra alimentaria (g)	2,7	
Proteínas (g)	1,5	
Sal (g)	0,0	

(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, Limpieza, Corte, Escaldado, Congelación, Almacenamiento vrac, Pesado/Embolsado, Envasado/Maraje 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



Judía verde plana - BONDUELLE FOOD SERVICE			Versión
Editada el : 31/05/2022			V0004
Modo de preparación	<p>En un horno de vapor : a 100°C, cocer durante al menos 10 minutos para 2,5 kg de producto congelado en un gastrónomo perforado</p> <p>En un horno de convección no precalentado : a 120°C, cocine durante 45 minutos para 2,5 kg de producto congelado en un gastrónomo sin tapa</p> <p>En agua hirviendo (3l) : cocer durante un mínimo de 3 minutos para volver a hervir para 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	
Color homogéneo, verde puro.	Firme. No filamentosos.	Característico y normal.	

#### 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
Judías Verdes Planas	Vainas cortadas perpendicularmente a 4cm. (+/-1cm).	100	España

#### Características físico-químicas

Defecto	Objetivo
Materias vegetales extrañas: De la propia planta u otras materias vegetales ajenas a ella.	<=4 en nº por cada 2kg.
Cuerpos extraños: De origen mineral, animal u orgánico.	0 en nº por cada 2kg.
Manchas: Manchas oscuras de descomposición con extensión entre 6 a 8 mm, puntas ligeramente marrones o negras a la altura del corte, manchas marrones.	<=10% m/m por cada 400g de producto descongelado
Rupturas: Trozos de longitud inferior a 25 mm.	<=16% m/m por cada 400g de 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