



	Menestra especial Minute - BONDUELLE FOOD SERVICE	Versión
	Editada el : 10/05/2022	V0004

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680994583	54028	SFS1_DMK002	Mezcla de verduras congeladas
Condiciones sobre atmósfera protegida	No		
Origen de Transformación	España	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	La Menestra Especial Minute ultracongelada se prepara a partir de variedades de judías verdes planas de la especie <i>Phaseolus vulgaris L</i> , zanahorias de la especie <i>Daucus carota L</i> , de alcachofas de la especie <i>Cynara scolymus L</i> , guisantesde la especie <i>Pisum sativum L</i> , coliflor de la especie <i>Brassica oleracea L var botrytis</i> , de espárragos de la especie <i>Asparagus officinalis L</i> y de champiñones <i>Agaricus bisporus L</i> o <i>Psallotula bispora L</i> .		
Lista de Ingredientes	Judías verdes planas, zanahorias amarillas, corazones de alcachofa (acidificante: ácido cítrico), guisantes, coliflor, espárragos, champiñones de París. Puede contener: APIO		
Fecha de consumo preferente	24 meses		
Formato	Peso neto total (g)		
1000G FILM POLYETHY IMPR	1000		
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	
	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		
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 SO ₂	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	Sí	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/Calibrado, Escaldado/Cocción, 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



	Menestra especial Minute - BONDUELLE FOOD SERVICE	Versión
	Editada el : 10/05/2022	V0004
Modo de preparación		Horno Convección : a 180°C, 12 minutes para 2.5kg de producto congelado en un gastrónomo lleno Horno Convección no precalentado : a 120°C, 45 minutos para 2.5kg de producto congelado en gastrónomo lleno descubierto Microondas : a 6 minutos para 500g de producto congelado en un palto cubierto a 800W Horno Vapor : a 100°C, 6 minutes para 2.5kg de producto congelado en un gastrónomo perforado Sartén : 10 minutos para 500g de producto congelado Es responsabilidad de cada utilizador calentar el producto respetando estrictamente estos protocolos para garantizar la calidad del mismo
Aspecto	Textura	Sabor / Olor
Color característico de cada una de las verduras.	Ni demasiado blando, ni demasiado firme.	Característico de cada una de las verduras.

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
Judías verdes planas	Cortadas 4 cm (+/- 1cm)	30	Francia-España
Zanahorias extrafinas	8-14mm (20% max. fuera de calibre)	20	Francia-Bélgica-Paises Bajos
Corazones de alcachofa	Cortados en 1/6 o 1/8	13	España
Guisantes	Sin calibrar	13	España
Coliflor	10-20mm (25% max. fuera de calibre)	10	España
Espárragos blancos	Longitud: de 3 a 7cm	8	Chine
Champiñones	Enteros	6	Paises Bajos

Características físico-químicas

Defecto	Objetivo
Cuerpos extraños: De origen mineral, animal u orgánico.	0 en número por kg
Materias vegetales extrañas: Parte de la planta u otra materia vegetal ajena a ella.	<=2 en número por kg
Verduras desagregadas o con corte defectuoso.	<=3% 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