



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</i> L , zanahorias de la especie <i>Daucus carota</i> L , de alcachofas de la especie <i>Cynara scolymus</i> L , guisantes de la especie <i>Pisum sativum</i> L , coliflor de la especie <i>Brassica oleracea</i> L var <i>botrytis</i> , de espárragos de la especie <i>Asparagus officinalis</i> L y de champiñones <i>Agaricus bisporus</i> L o <i>Psalliota bispora</i> L.		
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		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	Energía en kJ	135	Rico en Fibras
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Energía (kcal)	32	
Huevos y productos a base de huevos	A	Grasas (g)	0,3	
Pescados y productos a base de pescados	A	De las cuales saturadas (g)	0,1	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	A	Hidratos de carbono (g)	4,0	
Soja y productos a base de soja	A	de los cuales azúcares (g)	1,6	
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	A	Fibra alimentaria (g)	3,2	
Frutos con cáscara y productos a base de estas frutas	A	Proteínas (g)	1,8	
Apio y productos a base de apio	T	Sal (g)	0,0	
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			

(1) Ingesta Diaria Recomendada  
(2) Según el Reglamento Europeo 1924/2006/CE

Dietas alimentarias	Si	No
Este producto es apto para Ovulactovegetariano	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/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



## Menestra especial Minute - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 10/05/2022

V0004

## Modo de preparación

Horno Convección : a 180°C, 12 minutos 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 minutos 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:

-&gt; 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 <sup>5</sup>	'<= 5.10 <sup>6</sup>
	E. COLI	'<= 10	'<= 100

G.A.M.: Gérmenes de Bacterias Aerobias

E. Coli: Escherichia coli

\*.m = El criterio microbiológico que da el valor está precisado por un microorganismo modado.

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

-&gt; Criterios de Control

CRITERIOS		Contenido en microorganismos en número por gramo de producto	Documento de Referencia
Especificación Imperativa	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	≤ 100	ISO 6888.1-1999 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 2ª planta 28703 SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES - Madrid España