



Menestra Especial con espárragos - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 31/05/2022

V0003

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083681041095	36883	SFS1_DMK004	Mezcla de verduras congelados
Condiciones sobre atmósfera protegida	No		
Origen de Transformación	España	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	La Menestra Especial con espárragos ultracongelada se prepara a partir de variedades de judías verdes planas de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> L., de 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 var botrytis</i> L., de espárragos de la especie <i>Asparagus officinalis</i> L. y champiñones <i>Agaricus bisporus</i> L. o <i>Spalliotia bispora</i> L.		
Lista de Ingredientes	Judías verdes planas, zanahorias jóvenes, corazones de alcachofa (acidulante: ácido cítrico), guisantes dulces, coliflor, espárragos blancos, setas. Puede contener : alpo .		
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)		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	113	Rico en Fibras
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Energía (kcal)	27	
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)	3,3	
Soja y productos a base de soja	A	de los cuales azúcares (g)	1,9	
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	A	Fibra alimentaria (g)	2,1	
Frutos con cáscara y productos a base de estas frutas	A	Proteínas (g)	1,7	
Apio y productos a base de apio	T	Sal (g)	0,1	
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	Sin OGM (Según Reglamento europeo 1829/2003/CE y 1830/2003/CE)	Si
Este producto es apto para Ovolutovegetariano	X		Garantía de no ionización (Según Directiva Europea 1999/2/CE)	Si
Este producto es apto para Vegetarianos	X			
Este producto es apto para Veganos	X			

Datos de Fabricación	
Cosecha, Recepción/Aceptación, Lavado del producto, Limpieza, Corte/Calibrado, Escaldado, 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 con espárragos - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 31/05/2022

V0003

Modo de preparación

Horno de vapor : a 100°C, cocine durante 8 minutos para 2,5 kg de producto congelado en un gastrónomo perforado
 En un horno mixto con un 60% de vapor : a 160°C, cocine durante 8 minutos para 2,5 kg de producto congelado en un gastrónomo cubierto
 Agua hirviendo (3l) : cocer durante 3 minutos a fuego lento 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 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
Línea directriz	G.A.M	m	M	
	E. COLI	'<= 5.10^5	'<= 5.10^6	ISO 4833-2003
		'=< 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 modado.

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 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 troceada	Longitud: de 2 a 4cm (+/- 1cm)	21	Francia-Bélgica-Paises Bajos
Corazones de alcachofa	Cortados en 1/6 o 1/8	13	España
Guisantes	Sin calibrar	13	España
Coliflor	10-20 mm (25% max. fuera de calibre)	9	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 numero por kg
Materias vegetales extrañas: De la propia planta u otras materias vegetales ajenas a ella.	<=2 en numero 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