

	Guisantes Finos Minute - BONDUELLE FOOD SERVICE	Version n°
	Editada el : 30/08/2021	V0002

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083681003017	60789	SFS1_DPG506	Guisante congelado
Origen transformación	Francia	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	Los guisantes congelados se preparan a partir de granos frescos e inmaduros conformes a las características de variedades de la especie <i>Pisum sativum L.</i>		
Lista de Ingredientes	Guisante. Puede contener: APIO		
DLUO	24 meses		
Formato	Peso Neto Total (g)		
SACHET 1000G	1000		
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	
	A : Ausencia P : Presencia T : Presencia Fortuita		
Cereales que contienen glúten y productos a base de cereales que contienen gluten	A	Energia en kJ	290
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Energia (kcal)	69
Huevo y productos a base de huevo	A	Materia Grasa (g)	0,8
Pescados y productos a base de pescados	A	De los cuales ácidos Grasos Saturados (g)	0,1
Cacahuete y productos a base de cacahuete	A	Carbohidratos (g)	7,8
Soja y productos a base de soja	A	de los cuales azúcares (g)	4,4
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	A	Fibra alimentaria (g)	5,1
Frutos con cáscara y productos a base de estas frutas	A	Proteinas (g)	5,1
Apio y productos a base de apio	T	Sal (g)	0,01
Mostaza y productos a base de mostaza	A		Rico en Fibras
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		

La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement
(1) Apports Quotidiens de référence
(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

Regímenes Alimentarios	Si	No	
Este producto es apto para Vegetarianos	X		Sin norma OGM (Según Reglamento europeo 1829/2003/CE y 1830/2003/CE)
Este producto es apto para Véganos	X		Garantía de no ionización (Según Directiva Europea 1999/2/CE)

Datos de Fabricación	
Cosecha, recepción/aceptación, lavado del producto, limpieza, escaldado, congelación, almacenamiento vrac, pesado/embolsado, acondicionamiento/marcaje, 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 DDM 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 h.

Características Organolépticas	
--------------------------------	--

	Guisantes Finos Minute - BONDUELLE FOOD SERVICE	Version n°
	Editada el : 30/08/2021	V0002
Modo de preparación (para lograr las características organolépticas que se citan a continuación)		Horno Convección, 180°C, 15 minutos para 2,5kg de producto congelado en un gastronorm lleno. Horno de convección, no precalentado, 120°C, 45 minutos para 2,5kg de producto congelado en un gastronorm lleno no cubierto. Microondas, 6 minutos para 500g de producto congelado en un plato cubierto. Horno vapor, 100°C, 6 minutos para 2,5kg de producto congelado en un gastronorm perforado. Sartén, 6 minutos para 500g 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
Buen aspecto, color verde uniforme.	Buena, carne y piel tiernas.	

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		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

*.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 microorganismo En número por gramo de producto	Documento de Referencia
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	% Medio a emplear sobre 10 envases
Guisantes	>8,2mm	100

Características Físico - Químicas

Norma de 27 de septiembre de 1983 que fija las especificaciones aplicables a diversas frutas y verduras congeladas	Objetivo
A. Guisantes amarillos: Guisantes con coloración amarilla o blanca, pero comestibles.	<=2% m/m por cada 500g
B. Guisantes dañados: Guisantes ligeramente manchados o picados.	<=5% m/m por cada 500g
C. Guisantes con defectos: Guisantes duros, deshidratados, manchados, decolorados o que presentan otros defectos de tal amplitud que su apariencia o su comestibilidad esté puesta en duda. Esta designación engloba en particular a los guisantes podridos.	<=1% m/m por cada 500g
D. Fragmentos de guisantes: Guisantes no enteros, cotiledones separados o distanciados, cotiledones rotos, fragmentados o con roturas y tegumentos separados. No serán considerados como fragmentos los guisantes enteros desprovistos de tegumentos.	<=12% m/m por cada 500g
E. Materias vegetales extrañas: Parte de la planta u otra materia vegetal ajena a ella.	<=0.5% m/m por cada 500g
La muestra es declarada defectuosa si alguno de los defectos mencionados en la tabla es superior al doble de la tolerancia o si la suma de los defectos es superior al 15% de la masa.	.

Razón Social del Vendedor

Bonduelle Ibérica S.A.U. C/ ISLA GRACIOSA 1 2 ª planta 28703 SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES - Madrid España