	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</i> L.		
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		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	290	Rico en Fibras
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Energía (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	Proteínas (g)	5,1	
Apio y productos a base de apio	T	Sal (g)	0,01	
Mostaza y productos a base de mostaza	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		
Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo	A			
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de más de 10mg/kg en termino de SO2	A			
Altramucos y productos a base de altramucos	A			
Moluscos y productos a base de moluscos	A			

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

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
--------------------------------

	<b>Guisantes Finos Minute - BONDUELLE FOOD SERVICE</b>		<b>Version n°</b>
	<b>Editada el : 30/08/2021</b>		<b>V0002</b>
<b>Modo de preparación</b> <b>(para lograr las características organolépticas que se citan a continuación)</b>		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.	
<b>Aspecto</b>	<b>Textura</b>	<b>Sabor / Olor</b>	
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	$\leq 5 \cdot 10^5$	$\leq 5 \cdot 10^6$	ISO 4833-2003
	E. COLI	$\leq 10$	$\leq 100$	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. Coli: Escherichia coli

#### -> Criterios de Control

CRITERIOS		Contenido en microorganismo En número por gramo de producto	Documento de Referencia
Especificación Imperativa	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	$\leq 100$	ISO 6888.1-1999
			ISO 6888.2-1999
	LISTERIA MONOCYTOGENES	Presencia $\leq 10/g$	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.	$\leq 2\%$ m/m por cada 500g
B. Guisantes dañados: Guisantes ligeramente manchados o picados.	$\leq 5\%$ 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.	$\leq 1\%$ 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.	$\leq 12\%$ m/m por cada 500g
E. Materias vegetales extrañas: Parte de la planta u otra materia vegetal ajena a ella.	$\leq 0.5\%$ 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 2ª planta 28703 SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES - Madrid España