	Coliflor - BONDUELLE FOOD SERVICE	Version n°
	Editada el : 08/09/2021	V0003

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680008464	31026	SFS1_DCF501	Coliflor en floretes ultracongelado
Origen transformación	España	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	La coliflor ultracongelada es preparada a partir de inflorescencias frescas, blancas, firmes, compactas, de grano apretado, limpias, saneadas, troceadas, convenientemente calibrados y congelados en IQF da especie <i>Brassica oleracea, var botrytis L.</i>		
Lista de Ingredientes	Coliflor. Puede contener : APIO		
DLUO	24 meses		
Formato		Peso Neto Total (g)	
SACHET 2K5		2500	
Información de embalaje	Material de embalaje: Politetileno		
Condiciones de Utilización y de Manipulación	Manipular con precaución		

Alérgenos más importantes (según el Reglamento Europeo 1169/2011/CE)	
	A : Ausencia P : Presencia T : Presencia Fortuita
Cereales que contienen gluten y productos a base de cereales que contienen gluten	A
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A
Huevo y productos a base de huevo	A
Pescados y productos a base de pescados	A
Cacahuete y productos a base de cacahuete	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
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de más de 10mg/kg en termino de SO2	A
Altramuces y productos a base de altramuces	A
Moluscos y productos a base de moluscos	A


Composición Nutricional			
	de media para 100 g de producto	Alegaciones Nutricionales Atuorizadas (2)	
Energia en kJ	104	Rico en Fibras	
Energia (kcal)	25		
Materia Grasa (g)	0,3		
De los cuales ácidos Grasos Saturados (g)	0,1		
Carbohidratos (g)	3,0		
de los cuales azúcares (g)	1,8		
Fibra alimentariia (g)	2,0		
Proteinas (g)	1,5		
Sal (g)	0,25		
Vitamin B9 total (µg)	61,4 - 31% AQR (1)		Rico en Vitamina B9
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	
Este producto es apto para Véganos	X	

Sin norma 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, Congelación, Almacenamiento vrac, 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 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 horas.

Características Organolépticas	
Modo de preparación (para lograr las características organolépticas que se citan a continuación)	Horno Vapor a 100°C, 12 minutos para 2,5kg de producto congelado en un gastronorm perforado. Horno de Convección no precalentado a 120°C, cocer 45 minutos para 2,5kg de producto congelado en un gastronorm lleno no cubierto. Agua Hirviendo (3L), cocer 3 minutos en ebullición para 1kg de producto congelado. Es responsabilidad de cada utilizador calentar el producto respetando escrupulosamente estos protocolos para garantizar la calidad del mismo.

	Coliflor - BONDUELLE FOOD SERVICE		Version n°
	Editada el : 08/09/2021		V0003
Aspecto	Textura	Sabor / Olor	
Floretes no desechos, buen aspecto, de color blanco crema.	Coliflor firme, no fibrosa. Cocida por escaldado tradicional. Tierna y ligeramente crujiente.	Característico de la coliflor, no amarga y no insípido.	

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	$\leq 5.10^5$	$\leq 5.10^6$	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. Coli°: 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
Coliflor	40-65mm. Calibre inf. $\leq 10\%$. Calibre sup. >80mm: ausencia; fuera del calibre inf + sup: 20% . El calibre es determinado a partir de la medición del producto en la parte más grande, en altura y anchura.	100

Características Físico - Químicas

Norma de 27 de septiembre de 1983 que fija las especificaciones aplicables a diversas frutas y verduras congeladas	Objetivo
Defecto de coloración: Zona ligeramente marrón, verde o de otro color- Color claro: mancha de un diámetro superior a 3cm que desaparece prácticamente por completo tras la cocción.- Color oscuro: mancha de un diámetro superior a 2cm que no desaparece tras la cocción.Un color verde en los tallos o los pedúnculos no es considerado como un defecto de coloración.	$\leq 15\%$ en número
Daño Menor: De 3 a 10 mm.	$\leq 4\%$ en número
Daño Mayor: Superior a 10 mm de diámetro.	$\leq 1\%$ en número
Floretes no compactos: Florete débil montado sobre pedúnculos tenues, que se deshacen al menor contacto y presentan aspecto de "borra".	$\leq 5\%$ en número
Pedúnculos fibrosos: Unidades que presentan fibras o hilos duros.	Nada
Roturas: Fragmentos de inflorescencias que midan 15mm o menos.	$\leq 10\%$ en masa
Pedúnculos sueltos: Unidades sueltas de coliflor que midan 15mm o más en alguna de sus dimensiones.	$\leq 2\%$ en masa
Defectos de limpieza: Trozos de pedúnculos que se prolonguen más de 1cm por debajo del punto de inserción de las ramificaciones. Para el cálculo de este defecto, se pesa el trozo de pedúnculo que sobrepasa más de 1cm desde el punto de inserción de las ramificaciones.	$\leq 4\%$ en masa
Suma de las tolerancias 1 a 3.	$\leq 20\%$ en número
Suma de las tolerancias 4 a 7.	$\leq 12\%$ en masa
La muestra es declarada defectuosa si:- 1+2+3 es superior a 20% en número.- 5+6+7 es superior a 12% en masa.- Uno de los defectos supera en una vez y media la intolerancia.	.

Razón Social del Vendedor

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