



GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680673655	30959	SFS1_DMA008	Mezcla de patatas y verduras congeladas
Condiciones sobre atmósfera protegida	No		
Origen de Transformación	España	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	La Ensaladilla ultracongelada está preparada a partir de patata de la especie <i>Solanum tuberosum L</i> , de zanahoria de la especie <i>Daucus carota L</i> y de guisantes, con y sin vaina de la especie <i>Pisum sativum L</i> .		
Lista de Ingredientes	Patatas 57%, zanahorias 23%, guisantes dulces 10%, tirabeques 10%. Puede contener : apio .		
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	
		de media para 100 g de producto	Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2)
	A : Ausencia P : Presencia T : Trazas		
Cereales que contienen gluten y productos a base de cereales que contienen gluten.	A		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A		
Huevos y productos a base de huevos	A		
Pescados y productos a base de pescados	A		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	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		
Anhídrido 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 Ovolactovegetariano	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, Escaldado, Congelación, Almacenamiento vrac, Mezcla, Pesado/Embolsado, Sellado/Marcaje del lote, Almacenamiento y Expedición. Ver también la Ficha del 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



Modo de preparación	Horno de vapor : a 100°C, cocine durante 12 minutos para 2,5 kg de producto congelado en un gastrónomo perforado 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
Color característico de cada verdura.	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
		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

E. Coli: Escherichia coli

*.m = El criterio microbiológico que da el valor está precisado por un microorganismodado.

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 68881.1-1999 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
Patatas en dados	10X10X10mm (+/-2mm)	57	España
Zanahorias en dados	10X10X10mm (+/-2mm)	23	España
Guisantes		10	España
Guisantes con vaina troceados	<35mm	10	España

Características físico-químicas

Defecto	Objetivo
Cuerpos extraños: De origen mineral, animal u orgánico.	0 en número por kg
Materias vegetales extrañas: De la propia planta u otras materias vegetales ajenas 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 2^a planta 28703 SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES - Madrid España