



	Espinacas Hojas - BONDUELLE FOOD SERVICE	Versión
	Editada el : 31/05/2022	V0003

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680008501	83277	SFS1_DEPE02	Hojas de espinacas congeladas
Condiciones sobre atmósfera protegida	No		
Origen de Transformación	España	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	Las espinacas ultracongeladas se preparan a partir de hojas jóvenes, verdes, de acuerdo con las características de las variedades de la especie <i>Spinacia oleracea L.</i>		
Lista de Ingredientes	Hojas de espinacas		
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		
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	A		
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 SO ₂	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, Escaldado, Moldeado/Congelación, Almacenamiento vrac, Peso/Embolsado, Envasado/Marcaje 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	
Modo de preparación	Horno de vapor a 100°C, cocer durante 35 minutos para 2,5 kg de producto congelado en un gastrónomo perforado Horno combinado con 60% de vapor : a 160°C, cocer 40 minutos para 2,5kg de producto congelado en un gastrónomo no cubierto Es responsabilidad de cada usuario calentar el producto respetando escrupulosamente estos protocolos para garantizar la calidad del mismo.



Espinacas Hojas - BONDUELLE FOOD SERVICE		Versión
Editada el : 31/05/2022		V0003
Aspecto	Textura	Sabor / Olor
Verde puro, no demasiado oscuro. Hojas sin desmenuzar. Pecíolos finos.	No fibroso, tierno.	Característico, ligeramente astringente, poco amargo.

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 E. COLI	'<= 5.10^5 '< 10	'<= 5.10^6 '<= 100	ISO 4833-2003 ISO 16649.2
			E. Coli*: Escherichia coli	

G.A.M.: Gérmenes de Bacterias Aerobias

*.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
Espinacas en hojas	3 bloques de 833g	100	España

Características físico-químicas

Defecto	Objetivo
Hojas amarillas: Decoloración de cualquier origen que perjudique el aspecto del producto.	<=5 en número por cada 500g
Hojas decoloradas o parte de hojas decoloradas: Decoloración de cualquier origen que perjudique el aspecto del producto.	<=20 en número de piezas por cada 500g
Tallos florales de espinacas: Grupos florecidos de largo superior a 25 mm y botones de flores separados, despegados de las cabezuelas.	<=5 en nº de piezas por cada 500g.
Corona: Parte sólida de la planta de espinacas entre la raíz y las hojas a la que están unidas.	<=3 en nº de piezas por cada 500g
Trozos de raíces: Raíces o trozos de raíces que esté unida o no a la planta.	<=1 en nº de piezas por cada 500g
Materias vegetales extrañas: De la propia planta u otras materias vegetales ajenas a ella.	<=2 en nº de piezas por cada 500g
Materias Minerales.	<=0,1 % en masa neta
La acumulación de los defectos no debe ser superior a 25 piezas.	.
Tasa de materia seca en el producto final.	? 6,5% calculado sobre la masa nominal.

Razón social del Vendedor

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