



Mezcla de Tempuras - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 13/05/2022

V0001

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083681062205	102208	SFS1_DQA004	Verduras rebozadas en harina de freir, prefritas ultracongeladas.
Condiciones sobre atmósfera protegida	No		
Origen de Transformación	España	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	La Tempura de Verduras ultracongelada se prepara a partir de calabacín verde <i>Cucurbita pepo L</i> , de zanahoria <i>Daucus carota L</i> , de pimientos rojos <i>Capsicum annum L</i> y de judías verdes <i>Phaseolus vulgaris L</i> .		
Listado de Ingredientes	Verduras en proporción variable 64% (calabacín verde, zanahoria, pimiento rojo, judías verdes), aceite de girasol (11%), agua, harina de TRIGO, almidón de maíz, almidón modificado de patata, sal, gluten de TRIGO, harina de maíz, levaduras, harina de arroz, almidón de TRIGO, estabilizante: metilcelulosa o E461, levadura: E450-E500ii, especias, cebolla en polvo.		
Fecha de consumo preferente	18 meses		
Formato	Peso neto total (g)		
1000G FILM POLYETHY IMPR	1000		
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		de media para 100 g de producto
Cereales que contienen gluten y productos a base de cereales que contienen gluten.	P	Energía en kJ	648
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Energía (kcal)	156
Huevos y productos a base de huevos	A	Grasas (g)	10,7
Pescados y productos a base de pescados	A	De las cuales saturadas (g)	1,2
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	A	Hidratos de carbono (g)	10,8
Soja y productos a base de soja	A	de los cuales azúcares (g)	5,1
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	A	Fibra alimentaria (g)	3,9
Frutos con cáscara y productos a base de estas frutas	A	Proteínas (g)	2,2
Apio y productos a base de apio	A	Sal (g)	0,5
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		Sin OGM (Según Reglamento europeo 1829/2003/CE y 1830/2003/CE)
Este producto es apto para Vegetarianos	X		Garantía de no ionización (Según Directiva Europea 1999/2/CE)
Este producto es apto para Veganos	X		Si

Datos de Fabricación	
Cosecha, recepción/aceptación, lavado del producto, corte, preparación, rebozado, prefritura, congelación, envasado en bolsa/peso de las bolsas, emvasado/marcaje del lote, almacenamiento y expedición.	
Conservación antes de la apertura	En cámara congelada o congelador (-18°C): varios meses respetando la DLUO 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	En la freidora : sin descongelar previamente, para 120g, cocer de 1,5 a 2 minutos a 180°C. Horno convección : sin descongelar previamente, cocer de 10 a 12 minutos a 220°C encima de un papel de horno. Es responsabilidad de cada usuario calentar el producto respetando escrupulosamente estos protocolos para garantizar la calidad del mismo.	
Aspecto	Textura	Sabor / Olor
Verduras rebozadas, individualmente. Color dorado claro.	Crujiente y ligero.	Características de cada una de las verduras con un ligero gusto de tempura.

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
	LISTERIA MONOCYTOGENES	Présence ≤ 10/g
		ISO 68881.1-1999
		ISO 6888.2-1999
		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
Calabacines verdes	Diametro: de 35 a 65mm. Grosor: de 9 a 12mm	TOTAL : 64	Portugal-España
Zanahorias	Diametro: de 25 a 50mm. Grosor: de 9 a 11mm	TOTAL : 64	España
Pimientos rojos	Largo: de 65 a 130mm. Ancho : 20mm (+/- 4mm)	TOTAL : 64	Portugal-España
Judías Verdes	Enteras. Calibre: Fino (largo máximo de las vainas: 9mm)	TOTAL : 64	Bélgica-Francia-Paises Bajos
Tempura	-	36	

Características físico-químicas

Defecto	Objetivo
Cuerpos extraños: De origen mineral, animal u orgánico.	Ausencia en número sobre 1kg
Defectos en el rebozado: unidades sin rebozar.	<5% 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