



## 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 freír, 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 de judías verdes <i>Phaseolus vulgaris L</i> .		
Lista de Ingredientes	Verduras en proporción variable 64% (calabacín verde, zanahoria, pimientto rojo, judías verdes), aceite de girasol (11%), agua, harina de <b>TRIGO</b> , almidón de maíz, almidón modificado de patata, sal, gluten de <b>TRIGO</b> , harina de maíz, levaduras, harina de arroz, almidón de <b>TRIGO</b> , 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 )	
	A : Ausencia P : Presencia T : Trazas
Cereales que contienen gluten y productos a base de cereales que contienen gluten.	P
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A
Huevos y productos a base de huevos	A
Pescados y productos a base de pescados	A
Cacahuets y productos a base de cacahuets	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
Anhidrido 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

Composición Nutricional		
	de media para 100 g de producto	Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2)
Energía en kJ	648	
Energía (kcal)	156	
Grasas (g)	10,7	
De las cuales saturadas (g)	1,2	
Hidratos de carbono (g)	10,8	
de los cuales azúcares (g)	5,1	
Fibra alimentaria (g)	3,9	
Proteínas (g)	2,2	
Sal (g)	0,5	

(1) Ingesta Diaria Recomendada  
(2) Según el Reglamento Europeo 1924/2006/CE

Dietas alimentarias	Si	No
Este producto es apto para Ovolutovegetariano	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, 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.



## Mezcla de Tempuras - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 13/05/2022

V0001

## Características Organolépticas

<b>Modo de preparación</b>	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 utilizador calentar el producto respetando escrupulosamente estos protocolos para garantizar la calidad del mismo.	
<b>Aspecto</b>	<b>Textura</b>	<b>Sabor / Olor</b>
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:

-&gt; 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.º: Gérmenes de Bacterias Aerobias

E. Coliº: Escherichia coli

\*.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.

-&gt; 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
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