



Salteado Campestre Minute - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 09/05/2022

V0002

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083681050158	96572	SFS1_DME141	Mezcla de verduras ultracongeladas
Condiciones sobre atmósfera protegida	No		
Origen de Transformación	Francia	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	El Salteado Campestre Minute congelado se prepara a partir de variedades de <i>Phaseolus vulgaris</i> L. de judías verdes y judías crema, de <i>Daucus carota</i> L. de zanahoria, de <i>Solanum melongena</i> L. de berenjena y de <i>Allium cepa</i> L. de cebolla.		
Lista de Ingredientes	Judías verdes, judías crema 23%, zanahoria, berenjena prefrita (berenjena 15%, aceite de girasol), cebolla prefrita (cebolla, aceite de girasol). 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)	
	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
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	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 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	285	Rico en Fibras
Energía (kcal)	69	
Grasas (g)	4,3	
De las cuales saturadas (g)	0,5	
Hidratos de carbono (g)	4,6	
de los cuales azúcares (g)	2,8	
Fibra alimentaria (g)	3,2	
Proteínas (g)	1,3	
Sal (g)	0,0	

(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 y preparación, corte/calibrado, escaldado/cocción, congelación, almacenamiento vrac, mezcla, envasado en bolsa/peso de las bolsas, marcaje del lote, almacenamiento y expedición.	
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


Salteado Campestre Minute - BONDUELLE FOOD SERVICE
Versión
Editada el : 09/05/2022
V0002
Modo de preparación

Horno Convección: a 160°C, 15 minutos para 2,5 kg de producto congelado en un gastronorm lleno.
 Microondas: 8 minutos para 500g de producto congelado en un plato cubierto.
 Sartén: 10 minutos para 500gr de producto congelado.
 Es responsabilidad de cada utilizador calentar el producto respetando escrupulosamente estos protocolos para garantizar la calidad del mismo

Aspecto
Textura
Sabor / Olor

Color característico de cada verdura.

Ni demasiado blanda ni demasiado firme.

Característico de cada verdura.

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.º: 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. Coliº: Escherichia coli

-> Criterios de Control

CRITERIOS		Contenido en microorganismos en número por gramo de producto	Documento de Referencia
Especificación Imperativa	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	≤ 100	ISO 6888.1-1999 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
Judía verde cortada	Extrafino (<=8mm), Corte 4cm (+/- 1cm)		Bélgica-Francia-Paises Bajos
Judía crema cortada	Extrafino (<=8mm), Corte 4cm (+/- 1cm)		Francia
Zanahoria en rodajas	Diametro <35mm. Tolerancia 10% max fuera de calibre superior. Corte plano 6-7mm (+/- 1mm)		Bélgica-Francia-Paises Bajos-Polonia
Berenjena en dados	15x15x14 mm (+/- 3mm)		Portugal-España
Cebolla en láminas	25x25x7mm (+/- 5mm)		Portugal-España

Características físico-químicas

Defecto	Objetivo
Cuerpos extraños: De origen mineral, animal u orgánico.	0 en nº por cada kg
Materias vegetales extrañas: De la propia planta u otras materias vegetales ajenas a ella.	<=2 en número por cada Kg
Verduras deshechas o 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