



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 L</i> de judías verdes y judías crema, de <i>Daucus carota L</i> de zanahoria, de <i>Solanum melongena L</i> de berenjena y de <i>Allium cepa L</i> de cebolla.		
Lista de Ingredientes	Judias verdes, judias 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)		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	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 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



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.: 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
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