



GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083681052350	98031	SFS1_DME140	Mezcla de verduras ultracongeladas
Origen transformación	Francia	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	El Salteado Tradicional ultracongelado es preparado a partir de verduras frescas y sanas, como las judías verdes de la especie <i>Phaseolus vulgaris L</i> , el brécol <i>Brassica oleracea L convar botrytis var italicica plenck</i> , la cebolla <i>Allium cepa L</i> , los pimientos rojos <i>Capsicum annum L</i> y los champiñones <i>Agaricus bisporus</i> .		
Listado de Ingredientes	Judias verdes, brécol en floretes 24%, champiñones de Paris 11%, pimientos rojos, cebollas pre fitas ( cebolla, aceite de girasol), brécol a partir de 7%. Puede contener : APIO		
DLUO	24 meses		
Formato	Peso Neto Total (g)		
SACHET 1000G	1000		
Información de embalaje	Material de embalaje: Polietileno.		
Condiciones de Utilización y de Manipulación	Manipular con precaución		

Alérgenos más importantes ( según el Reglamento Europeo 1169/2011/CE )		Composición Nutricional	
	A : Ausencia P : Presencia T : Presencia Fortuita		
Cereales que contienen gluten y productos a base de cereales que contienen gluten	A		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A		
Huevo y productos a base de huevo	A		
Pescados y productos a base de pescados	A		
Cacahuete y productos a base de cacahuete	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		
Altramueses y productos a base de altramueses	A		
Moluscos y productos a base de moluscos	A		

La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement  
(1) Apports Quotidiens de référence  
(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

Regímenes Alimentarios	Si	No	
Este producto es apto para Vegetarianos	X		
Este producto es apto para Véganos	X		

Sin norma 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 Limpieza, Corte/Calibrado, Escaldado/Cocción/Prefritura, Congelación, Almacenamiento vrac, Mezcla, Pesado/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 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):24h.



## Características Organolépticas

<b>Modo de preparación (para lograr las características organolépticas que se citan a continuación)</b>	Horno Convección: a 160°C, 15 minutos para 2,5 kg de producto congelado en un gastronorm completo. 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	
<b>Aspecto</b>	<b>Textura</b>	<b>Sabor / Olor</b>
Característico de cada verdura.	Ni demasiado blando, ni demasiado firme.	Característico.

## Características Microbiológicas

**Referencia Reglamentaria:** Règlement européen 2073/2005/CE du 15/11/2005

-> Criterios de Control

<b>CRITERIOS</b>	<b>Contenido en microorganismos en número por gramo de producto</b>		<b>Documento de Referencia</b>	
	<b>m</b>	<b>M</b>		
<b>Línea directriz</b>	<b>G.A.M</b>	$\leq 5.10^5$	$\leq 5.10^6$	ISO 4833-2003
	<b>E. COLI</b>	$\leq 10$	$\leq 100$	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 microorganismo dado.

M = El umbral de aceptación a partir del cual el lote no es satisfactorio.

-> Criterios de Control

<b>CRITERIOS</b>		<b>Contenido en microorganismo En número por gramo de producto</b>	<b>Documento de Referencia</b>
<b>Especificación Imperativa</b>	<b>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</b>	$\leq 100$	ISO 6888.1-1999
			ISO 6888.2-1999
	<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Presencia < 10/g	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

## Composición / Corte / Calibre

<b>Verdura</b>	<b>Corte / Calibre</b>	<b>% Medio a emplear sobre 10 envases</b>
Judías verdes cortadas	Muy finos (Diametro < 8mm) 4cm (+/- 10mm)	40
Cebolla laminada	Corte: 25x25x7mm (+/- 5mm)	8
Pimientos rojos en tiras	Espesura: 6 a 8mm (+/- 1mm).	10
Brocoli	15-40 mm ( 20 % max fuera de calibre)	24
Brocoli en pedazos	10x10x10 mm (+/- 2mm)	7
Champiñones	20-45mm (20% max fuera de calibre) Espesura: 9mm (+/- 2mm)	11

## Características Físico - Químicas

<b>Norma de 27 de septiembre de 1983 que fija las especificaciones aplicables a diversas frutas y verduras congeladas</b>	<b>Objetivo</b>
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 nº por cada kg
Verduras deshechas o corte defectuoso.	<=3% m/m

## Razón Social del Vendedor

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