



Salteado de Verduras asadas - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 31/05/2022

V0003

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680696760	62425, 105074	SFS1_DME063	Mezcla de verduras congeladas
Condiciones sobre atmósfera protegida	No		
Origen de Transformación	Francia	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	El Salteado de Verduras Asadas ultracongelado se prepara a partir de las especies de calabacín <i>Cucurbita pepo L</i> , de guisante con vaina <i>Pisum sativum L</i> , de berenjena <i>Solanum melongena L</i> y de pimiento rojo y amarillo <i>Capsicum annum L</i> .		
Listado de Ingredientes	Calabacines verdes a la plancha 41%, tirabeques, berenjenas prefritas (berenjenas, aceite de girasol), pimientos rojos a la plancha 12%, pimientos amarillos a la plancha 12%. Puede contener : <i>apio</i> .		
Fecha de consumo preferente	24 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		
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		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, limpieza, corte/calibrado, escaldado/asado/prefrito, 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 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



Salteado de Verduras asadas - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 31/05/2022

V0003

Modo de preparación	En un horno de convección : a 160°C, cocine 15 minutos para 2,5 kg de producto congelado en un gastrónomo completa En un microondas : cocine durante 8 minutos para 500g de producto congelado en un plato cubierto a 800W En una sartén: cocinar durante 10 minutos para 500g de producto congelado Es responsabilidad de cada usuario calentar el producto respetando escrupulosamente estos protocolos para garantizar la calidad del mismo.	
Aspecto	Textura	Sabor / Olor
Color característico de cada una de las verduras	Ni demasiado blando, ni demasiado firme.	Característico de cada una de las verduras.

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 E. COLI	'<= 5.10^5 '<= 10	'<= 5.10^6 '<= 100
			E. Coli: Escherichia coli ISO 4833-2003 ISO 16649.2

G.A.M.: Gérmenes de Bacterias Aerobias

*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
Calabacín asado	Bastones 8X8X16mm (+/- 3mm)	41	España-Portugal
Pimientos rojos y amarillos asados	Dados 25X25mm (+/- 5mm)	24	Portugal-España
Guisantes con vaina	Enteros	21	España
Berenjena prefrita	Dados 15X15X15mm (+/- 3mm)	14	Portugal-España

Características físico-químicas

Defecto	Objetivo
Cuerpos extraños: De origen mineral, animal u orgánico.	0 en nº por kg.
Materias vegetales extrañas: De la propia planta u otras materias vegetales ajenas a ella.	'<=2 en nº por kg.
Verduras desagregadas o con corte defectuoso.	'<=3% m/m

Razón social del Vendedor

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