



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</i> L., de guisante con vaina <i>Pisum sativum</i> L., de berenjena <i>Solanum melongena</i> L. y de pimiento rojo y amarillo <i>Capsicum annuum</i> L.		
Lista 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 : alpo .		
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)	
	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	256	Rico en Fibras
Energía (kcal)	61	
Grasas (g)	2,7	
De las cuales saturadas (g)	0,3	
Hidratos de carbono (g)	5,8	
de los cuales azúcares (g)	4,0	
Fibra alimentaria (g)	2,5	
Proteínas (g)	2,2	
Sal (g)	0,0	
Vitamin B9 total (µg)	34,4 - 17% AQR (1)	
		Fuente de Vitamina B9

(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, 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 utilizador calentar el producto respetando escrupulosamente estos protocolos para garantizar la calidad del mismo.

Aspecto

Textura

Sabor / Olor

Color característico de cada unas de las verduras

Ni demasiado blando, ni demasiado firme.

Característico de cada unas 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	'<= 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 modado.

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