



	<b>Wok Indonesia - BONDUELLE FOOD SERVICE</b>	<b>Versión</b>
	Editada el : 31/05/2022	V0004

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680638906	48035	SFS1_DME027	Mezcla de verduras congeladas
<b>Condiciones sobre atmósfera protegida</b>	No		
<b>Origen de Transformación</b>	Francia	<b>Registro Sanitario</b>	-
<b>Definición de Producto</b>	La mezcla de verduras WOK Indonesia ultracongelada se prepara a partir de variedades de Daucus carota L de zanahorias, de Glycine max de habas de soja, de Pisum sativum L de tirabeques, de Phyllostachys de brotes de bambú, de Helocharis tuberculosa de castañas de agua, de Capsicum annum L de pimientos y de Aupicularia auricula L de setas negras.		
<b>Lista de Ingredientes</b>	Zanahorias, soja, guisantes, brotes de bambú, castañas de agua, setas negras (auricularia polytricha), pimientos amarillos. Puede contener : <b>apio</b> .		
<b>Fecha de consumo preferente</b>	24 meses		
Formato	<b>Peso neto total (g)</b>		
2500G FILM POLYETHY IMPR	2500		
<b>Informaciones del embalaje</b>	Material de embalaje: polietileno		
<b>Condiciones de utilización y de mantenimiento</b>	Manipular con precaución		

<b>Alérgenos más importantes ( Según el reglamento europeo 1169/2011/CE )</b>		<b>Composición Nutricional</b>	
		de media para 100 g de producto	Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2)
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		
Cacahuete y productos a base de cacahuete	A		
Soja y productos a base de soja	P		
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

<b>Datos de Fabricación</b>	
Cosecha, recepción/aceptación, lavado del producto, limpieza, corte, escaldado, congelación, almacenamiento vrac, mezcla, pesado/embolsado, envasado/marcaje del lote, almacenamiento y expedición. Ver también la Ficha de Proceso de Fabricación de Congelado (F3.X.VDA.00106).	
<b>Conservación antes de la apertura</b>	En cámara congelada o congelador (-18°C): varios meses respetando la DLUO que figura en el envase. No volver a congelar una vez descongelado.
<b>Conservación después de la apertura</b>	En cámara refrigerada o frigorífico (0 a +3°C): 24 horas.

<b>Características Organolépticas</b>
---------------------------------------



	Wok Indonesia - BONDUELLE FOOD SERVICE	Versión
	Editada el : 31/05/2022	V0004
<b>Modo de preparación</b>	Horno de convección : a 160°C, cocine 15 minutos para 2,5 kg de producto congelado en un gastrónomo lleno Microondas : cocine durante 8 minutos para 500g de producto congelado en un plato cubierto En la sartén : cocinar las verduras sin descongelar previamente durante 7 minutos con un poco de aceite. Es responsabilidad de cada utilizador calentar el producto respetando estos protocolos para garantizar la calidad del mismo.	
<b>Aspecto</b>	<b>Textura</b>	<b>Sabor / Olor</b>
Característico de cada una de las verduras	Ni demasiado blando, ni demasiado firme.	Característico de cada una de las verduras

**Características Microbiológicas**
**Referencia Reglamentaria:**

-&gt; 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>	
Línea directriz	<b>G.A.M</b>	'≤ 5.10^5	'≤ 5.10^6	ISO 4833-2003
	<b>E. COLI</b>	'≤ 10	'≤ 100	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.

E. Coli\*: Escherichia coli

-&gt; Criterios de Control

<b>CRITERIOS</b>		<b>Contenido en microorganismos en número por gramo de producto</b>	<b>Documento de Referencia</b>
Especificación Imperativa	<b>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</b>	≤ 100	ISO 68881.1-1999 ISO 6888.2-1999
	<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Présence ≤ 10/g	ISO 11290.1 ISO 11290.2

**Composición / Corte / Calibre**

<b>Verduras</b>	<b>Corte / Calibre</b>	<b>% Medio a emplear sobre 10 envases</b>	<b>Origen de los componentes según nuestros proveedores</b>
Zanahorias corte rectangular	3X19X50 mm (Ancho: +/- 0,5cm; Largo: +/- 1cm)	20	Francia-Bélgica
Habas de soja		20	Chine
Tirabeques		15	Kenia-Guatemala
Brotes de bambú		12.5	Chine
Castañas de agua	Diámetro de 10 a 40mm en su dimensión más grande	12.5	Chine
Pimientos amarillos en dados	10X10X10 mm (+/- 2mm)	10	Portugal-España
Setas negras	En tiras	10	Chine

**Características físico-químicas**

<b>Defecto</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 ajena a ella.	<=2 en nº por cada kg.
Verduras disueltas 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