



Wok Indonesia - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 31/05/2022

V0004

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680638906	48035	SFS1_DME027	Mezcla de verduras congeladas
Condiciones sobre atmósfera protegida	No		
Origen de Transformación	Francia	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	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 Heliocharis tuberculosa de castañas de agua, de Capsicum annum L de pimientos y de Aupricularia auricula L de setas negras.		
Lista de Ingredientes	Zanahorias, soja, guisantes, brotes de bambú, castañas de agua, setas negras (auricularia polytricha), pimientos amarillos. Puede contener : <i>alpo</i> .		
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		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	Energía en kJ	224	Rico en Fibras
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Energía (kcal)	54	
Huevos y productos a base de huevos	A	Grasas (g)	1,5	
Pescados y productos a base de pescados	A	De las cuales saturadas (g)	0,2	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	A	Hidratos de carbono (g)	4,6	
Soja y productos a base de soja	P	de los cuales azúcares (g)	2,5	
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	A	Fibra alimentaria (g)	3,6	
Frutos con cáscara y productos a base de estas frutas	A	Proteínas (g)	3,6	
Apio y productos a base de apio	T	Sal (g)	0,0	
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			

(1) Ingesta Diaria Recomendada
(2) Según el Reglamento Europeo 1924/2006/CE

Dietas alimentarias	Si	No	Sin OGM (Según Reglamento europeo 1829/2003/CE y 1830/2003/CE)	Si
Este producto es apto para Ovolutovegetariano	X			
Este producto es apto para Vegetarianos	X			
Este producto es apto para Veganos	X		Garantía de no ionización (Según Directiva Europea 1999/2/CE)	Si

Datos de Fabricación	
Cosecha, recepción/aceptación, lavado del producto, limpieza, corte, escaldado, congelación, almacenamiento vrac, mezcla, pesado/embolsado, envasado/maraje del lote, almacenamiento y expedición. Ver también la Ficha de Proceso de Fabricación de Congelado (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



Wok Indonesia - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 31/05/2022

V0004

Modo de preparación

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.

Aspecto**Textura****Sabor / Olor**

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	'<= 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 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 6888.1-1999 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
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

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 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 2 ª planta 28703 SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES - Madrid España