



Salteado Chino Minute - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 17/05/2022

V0001

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083681013733	71033, 139700	SFS1_DME174	Mezcla de Verduras Congeladas
Condiciones sobre atmósfera protegida	No		
Origen de Transformación	Francia	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	El Salteado Chino congelado se prepara a partir de variedades de Pisum sativum L de guisantes y de tirabeque, de Vigna radiatae L de brotes de judía Mungo, de Daucus carota L de zanahoria, de Allium porrum L de puerro y de Aupricularia auricularia L de setas negras.		
Lista de Ingredientes	Zanahorias, guisantes, brotes de Judía Mungo, puerros, tirabeque, champiñones negros (<i>auricularia auricula</i>). Puede conterner: APIO		
Fecha de consumo preferente	24 meses		
Formato	Peso neto total (g)		
2500G FILM POLYETHY IMPR	2500		
Informaciones del embalaje	Material del 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
Cacahuates y productos a base de cacahuates	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 térmico 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	151	
Energía (kcal)	36	
Grasas (g)	0,3	
De las cuales saturadas (g)	0,1	
Hidratos de carbono (g)	4,4	
de los cuales azúcares (g)	2,3	
Fibra alimentaria (g)	3,5	Rico en Fibras
Proteínas (g)	2,2	
Sal (g)	0,0	
Vitamin A (µg)	374 - 47% AQR (1)	Rico en Vitamina 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

Datos de Fabricación	
Cosecha, recepción/aceptación, lavado de producto, limpieza, corte/calibrado, escaldado/cocción/congelación, almacenamiento vrac, mezcla, pesado/embolsado, sellado/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 FLUO 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 Chino Minute - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 17/05/2022

V0001

Modo de preparación	Horno Convección : a 160°C, 15 minutos para 2.5kg de producto congelado en un gastronorm lleno Microondas : 8 minutos para 500g de producto congelado en un plato cubierto Sartén : 10 minutos para 500g de producto congelado Es responsabilidad de cada usuario calentar el producto, respetando estrictamente 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.	Sabor 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

*.m = El criterio microbiológico que da el valor está precisado por un microorganismo modificado.

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

E. Coli: Escherichia coli

-> 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
Guisantes	Muy Finos (Diámetro <= 8,2mm)	26	Francia
Zanahorias en juliana	2,8X6,4mm (+/- 1mm)	25	Bélgica-Francia
Brotes de judía Mungo		21	Francia
Puerro en láminas	Espesor: 6mm (+/- 1mm)	13	Bélgica-Francia
Tirabeque		8	Guatemala-Kenia
Setas negras en tiras		7	Chine

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