	Salteado Camargués - BONDUELLE FOOD SERVICE		Version n°
	Editada el : 14/09/2021		V0003


GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083681014396	104829	SFS1_DPQ050	Mezcla de verduras y arroz cocinado ultracongelados.
Origen transformación	España	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	El Salteado Camargués ultracongelado se prepara a partir de variedades de la especie <i>Capsicum annum L</i> para los pimientos, de <i>Solanum lycopersicum L</i> para los tomates, de <i>Cucurbita pepo L</i> para los calabacines, de <i>Allium cepa L</i> para la cebolla y de <i>Oryza sativa L</i> para el arroz.		
Lista de Ingredientes	Mezcla de verduras 53% (pimiento rojo, verde y amarillo, tomates, calabacín asado, cebolla prefrita (aceite de girasol), cebolla), arroz cocido 31%, agua, concentrado de tomate, aceite de oliva, plantas aromaticas, aromas, sal, ajo, almidón modificado de maíz, aceite de girasol, especias. Puede contener trazas de <b>TRIGO, APIO, LECHE, HUEVO, SOJA.</b>		
DLUO	24 meses		
Formato		Peso Neto Total (g)	
SACHET 2K5		2500	
Información de embalaje	Material de embalaje: Polietileno.		
Condiciones de Utilización y de Manipulación	Manipular con precaución		

Alérgenos más importantes ( según el Reglamento Europeo 1169/2011/CE )		Composición Nutricional		
	A : Ausencia P : Presencia T : Presencia Fortuita		de media para 100 g de producto	Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2)
Cereales que contienen gluten y productos a base de cereales que contienen gluten	T	Energía en kJ	337	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Energía (kcal)	80	
Huevo y productos a base de huevo	T	Materia Grasa (g)	2,5	
Pescados y productos a base de pescados	A	De los cuales ácidos Grasos Saturados (g)	0,4	
Cacahuete y productos a base de cacahuete	A	Carbohidratos (g)	12,1	
Soja y productos a base de soja	T	de los cuales azúcares (g)	2,4	
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	T	Fibra alimentaria (g)	1,5	
Frutos con cáscara y productos a base de estas frutas	A	Proteínas (g)	1,6	
Apio y productos a base de apio	T	Sal (g)	0,68	
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 termino de SO2	A			
Altramuces y productos a base de altramuces	A			
Moluscos y productos a base de moluscos	A			

(1) Apports Quotidiens de référence  
(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

Regímenes Alimentarios	Si	No	Sin norma OGM (Según Reglamento europeo 1829/2003/CE y 1830/2003/CE)	Si
Este producto es apto para Vegetarianos	X			
Este producto es apto para Véganos	X		Garantía de no ionización (Según Directiva Europea 1999/2/CE)	Si

Datos de Fabricación	
Recepción/aceptación de ingredientes, almacenamiento, cocción del arroz, congelación, mezcla/ensalsado, envasado en bolsa/peso de las bolsas, 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.

	<b>Salteado Camargués - BONDUELLE FOOD SERVICE</b>		<b>Version n°</b>
	<b>Editada el : 14/09/2021</b>		<b>V0003</b>
<b>Conservación después de la apertura</b>		En cámara refrigerada o frigorífico (0 a +3°C): 24 horas.	

<b>Características Organolépticas</b>		
<b>Modo de preparación (para lograr las características organolépticas que se</b>	En sartén, sin descongelar previamente, calentar 7 minutos con materia grasa.	
<b>Aspecto</b>	<b>Textura</b>	<b>Sabor / Olor</b>
Reparto homogéneo de los componentes.	Característica de cada uno de los componentes.	Característico del producto, ausencia de gusto anormal.

<b>Características Microbiológicas</b>
--

**Referencia Reglamentaria:**

Règlement européen 2073/2005/CE du 15/11/2005

**-> 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>	
<b>Línea directriz</b>	<b>G.A.M</b>	$\leq 5 \cdot 10^5$	$\leq 5 \cdot 10^6$	ISO 4833-2003
	<b>E. COLI</b>	$\leq 10$	$\leq 100$	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 dado.

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

**-> Criterios de Control**

<b>CRITERIOS</b>		<b>Contenido en microorganismo En número por gramo de producto</b>	<b>Documento de Referencia</b>
<b>Especificación Imperativa</b>	<b>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</b>	$\leq 100$	ISO 6888.1-1999
			ISO 6888.2-1999
	<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Presencia < 10/g	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

<b>Composición / Corte / Calibre</b>		
<b>Verdura</b>	<b>Corte / Calibre</b>	<b>% Medio a emplear sobre 10 envases</b>
A. Arroz cocinado		31
B. Pimientos rojos, verdes y amarillos	Pimientos: tiras 6-8mm (+/- 1mm)	Cumul B-F=53
C. Tomate	Tomates en dados : 12x12x12mm (+/- 2mm)	Cumul B-F=53
D. Calabacín asado	Calabacín: Grosor 6-8, ancho: 16 mm (+/- 3 mm), largo: 30-50mm	Cumul B-F=53
E. Cebolla prefrita	Cebolla prefrita en dados: 10x10x10mm (+/- 2mm)	Cumul B-F=53
F. Cebolla	Cebolla en dados: 10x10x10mm (+/- 2mm)	Cumul B-F=53
G. Salsa		16

<b>Características Físico - Químicas</b>	
<b>Norma de 27 de septiembre de 1983 que fija las especificaciones aplicables a diversas frutas y verduras congeladas</b>	<b>Objetivo</b>
Cuerpos extraños: de origen mineral, animal u orgánico.	0 en número sobre 1kg
Materias vegetales extrañas: Parte de la planta u otra materia vegetal extraña a la verdura.	$\leq 2$ en número sobre 1kg
Verduras desechas o con corte defectuoso	$\leq 3\%$ m/m

<b>Razón Social del Vendedor</b>
Bonduelle Ibérica S.A.U. C/ ISLA GRACIOSA 1 2 ª planta 28703 SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES - Madrid España