

	Salteado Camargués - BONDUELLE FOOD SERVICE	Version nº
	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 aromáticas, aromas, sal, ajo, almidón modificado de maíz, aceite de girasol, especias. Puede contener trazas de TRIGO, APIO, LECHE, HUEVO, SOJA.		
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	
		de media para 100 g de producto	Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2)
	A : Ausencia P : Presencia T : Presencia Fortuita		
Cereales que contienen gluten y productos a base de cereales que contienen gluten	T		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A		
Huevo y productos a base de huevo	T		
Pescados y productos a base de pescados	A		
Cacahuete y productos a base de cacahuete	A		
Soja y productos a base de soja	T		
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	T		
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		

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

Regímenes Alimentarios	Si	No
Este producto es apto para Vegetarianos	X	
Este producto es apto para Véganos	X	

Sin norma 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	
Recepción/aceptación de ingredientes, almacenamiento, cocción del arroz, congelación, mezcla/ensalado, 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.

	Salteado Camargués - BONDUELLE FOOD SERVICE		Version n°			
	Editada el : 14/09/2021		V0003			
Conservación después de la apertura	En cámara refrigerada o frigorífico (0 a +3°C): 24 horas.					
Características Organolépticas						
Modo de preparación (para lograr las características organolépticas que se	En sartén, sin descongelar previamente, calentar 7 minutos con materia grasa.					
Aspecto	Textura	Sabor / Olor				
Reparto homogéneo de los componentes.	Característica de cada uno de los componentes.	Característico del producto, ausencia de gusto anormal.				
Características Microbiológicas						
Referencia Reglamentaria:	Règlement européen 2073/2005/CE du 15/11/2005					
-> Criterios de Control						
CRITERIOS	Contenido en microorganismos en número por gramo de producto		Documento de Referencia			
	m	M				
Línea directriz	G.A.M	$\leq 5.10^5$	$\leq 5.10^6$	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 dado. M = El umbral de aceptación a partir del cual el lote no es satisfactorio.						
E. Coli®: Escherichia coli						
CRITERIOS	Contenido en microorganismo En número por gramo de producto		Documento de Referencia			
	≤ 100					
Especificación Imperativa	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	Presencia < 10/g	ISO 6888.1-1999			
	LISTERIA MONOCYTOGENES		ISO 6888.2-1999			
Composición / Corte / Calibre	Contenido en microorganismo En número por gramo de producto		Documento de Referencia			
	Cumul B-F=53					
Verdura	Corte / Calibre		% Medio a emplear sobre 10 envases			
	31					
A. Arroz cocinado			Cumul B-F=53			
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			
Características Físico - Químicas						
Norma de 27 de septiembre de 1983 que fija las especificaciones aplicables a diversas frutas y verduras congeladas		Objetivo				
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.		<=2 en número sobre 1kg				
Verduras desechadas 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						