



GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680586856	33190	SFS1_DHSC02	Judías Verdes Planas Cortadas congeladas
<b>Condiciones sobre atmósfera protegida</b>	No		
<b>Origen de Transformación</b>	Francia	<b>Registro Sanitario</b>	-
<b>Definición de Producto</b>	Las judías verdes planas cortadas ultracongeladas se preparan a partir de vainas verdes planas inmaduras que provienen de variedades de la especie <i>Phaseolus coccineus L</i> o <i>Phaseolus vulgaris L</i> .		
<b>Lista de Ingredientes</b>	Judia Verde: Puede Contener: APIO		
<b>Fecha de consumo preferente</b>	24 meses		
<b>Formato</b>	<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)
	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		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	A		
Soya 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 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

<b>Dietas alimentarias</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>
Este producto es apto para Ovolactovegetariano	X	
Este producto es apto para Vegetarianos	X	
Este producto es apto para Veganos	X	

<b>Sin OGM</b> (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/Cocción, Congelación, Almacenamiento vrac, Pesado/Embolsado, Envasado/Marcaje del lote, Almacenamiento y Expedición. Ver también la Ficha de Proceso de Congelados (F3.X.VDA.00106).	
<b>Conservación antes de la apertura</b>	En cámara congelada o congelador (-18°C): varios meses respetando la FLUO 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>	



Modo de preparación	Horno Convección, 180°C, 15 minutos para 2.5kg de producto congelado en un gastronorm lleno Horno convección no precalentado, a 120°C, 45 minutos para 2.5kg de producto congelado en un gastronorm lleno descubierto Microondas, 6 minutos para 500g de producto congelado en un plato cubierto Horno vapor, a 100°C, 6 minutos para 2.5kg de producto congelado en un gastronorm perforado Sartén: 6 minutos para 500g de producto congelado Es responsabilidad de cada utilizador calentar el producto respetando estrictamente estos protocolos para garantizar la calidad del mismo	
Aspecto	Textura	Sabor / Olor
Color homogéneo, verde puro.	Firme. No filamentoso.	Normal y característico.

### 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 microorganismodado.

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 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
Judias Verdes Planas	Vainas cortadas perpendicularmente 4cm. (+/-1cm).	100	Francia

### Características físico-químicas

Defecto	Objetivo
Materias vegetales extrañas: De la propia planta u otras materias vegetales ajenas a ella.	<=4 en número por cada 2kg.
Cuerpos extraños: De origen mineral, animal u orgánico.	0 en número por cada 2kg.
Manchas: Manchas oscuras de descomposición de extensión de 6 a 8 mm, puntas ligeramente marrones o negras a la altura del corte, manchas marrones superiores a 8mm debido a la fricción, agujeros de parásitos (ausentes) de extensión inferior a 1mm.	<=10% m/m por cada 400g de producto congelado.
Roturas: Trozos de longitud inferior a 25 mm.	<=16% m/m por cada 400g de producto congelado.

### Razón social del Vendedor

Bonduelle Ibérica S.A.U. C/ ISLA GRACIOSA 1 2 ª planta 28703 SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES - Madrid España