



Judía Verde plana Minute - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 10/05/2022

V0003

| GTIN | Código Corto JDE | Código Receta | Denominación Legal |
|---|---|--------------------|--|
| 03083680586856 | 33190 | SFS1_DHSC02 | Judías Verdes Planas Cortadas congeladas |
| Condiciones sobre atmósfera protegida | No | | |
| Origen de Transformación | Francia | Registro Sanitario | - |
| Definición de Producto | 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</i> L. o <i>Phaseolus vulgaris</i> L. | | |
| Lista de Ingredientes | Judía Verde: Puede Contener: APIO | | |
| 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) | |
|---|---|
| | 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 |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | 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 |
| 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 |

| Composición Nutricional | | |
|-----------------------------|---------------------------------|---|
| | de media para 100 g de producto | Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2) |
| Energía en kJ | 110 | Rico en Fibras |
| Energía (kcal) | 26 | |
| Grasas (g) | 0,2 | |
| De las cuales saturadas (g) | 0,1 | |
| Hidratos de carbono (g) | 3,6 | |
| de los cuales azúcares (g) | 1,6 | |
| Fibra alimentaria (g) | 2,4 | |
| Proteínas (g) | 1,3 | |
| Sal (g) | 0,0 | |

(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 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). | |
| 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



Judía Verde plana Minute - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 10/05/2022

V0003

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

Color homogéneo, verde puro.

Textura

Firme. No filamentosos.

Sabor / Olor

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

*.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 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 |
|----------------------|---|------------------------------------|--|
| Judías 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 2ª planta 28703 SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES - Madrid España