



Salteado de Pisto con aceite de oliva - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 11/10/2023

V0001

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083681142549	139803	SFS1_DMB072	Mezcla de verduras congeladas con aceite de oliva virgen extra (2.2%)
Condiciones sobre atmósfera protegida	No		
Origen de Transformación	Francia	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	El salteado congelado de pisto cocinado con aceite de oliva virgen extra (2,3%) esta preparado a partir de variedades frescas y sanas de <i>Solanum lycopersicum L</i> para los tomates, de Cucurbita pepo L para los calabacines, de <i>Solanum melongena L</i> para las berenjenas, de <i>Capsicum annum L</i> para los pimientos y de <i>Allium cepa L</i> para la cebolla.		
Lista de Ingredientes	Tomates 20%, calabacines verdes 20%, berenjenas prefritas (berenjenas 11.4%, aceite de girasol), calabacines verdes asados 10%, pimientos rojos 10%, agua, cebollas prefritas (cebollas 5.9%, aceite de girasol), pure de tomates semi reducido, doble concentrado de tomates, aceite de oliva virgen extra 2.2%, harina de arroz, sal, ajo, tomillo, pimienta. Puede contener : GLUTEN, APIO		
Fecha de consumo preferente	18 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)		Composición Nutricional		
	A : Ausencia P : Presencia T : Trazas		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	281	Fuente de Fibras
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Energía (kcal)	68	
Huevos y productos a base de huevos	A	Grasas (g)	4,2	
Pescados y productos a base de pescados	A	De las cuales saturadas (g)	0,5	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	A	Hidratos de carbono (g)	5,5	
Soja y productos a base de soja	A	de los cuales azúcares (g)	3,1	
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	A	Fibra alimentaria (g)	1,3	
Frutos con cáscara y productos a base de estas frutas	A	Proteínas (g)	1,3	
Apio y productos a base de apio	T	Sal (g)	0,7	
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) 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 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, asado, congelación, almacenamiento vrac, mezcla, pesado embolsado, 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 FLUO que figura en el envase. No volver a congelar una vez descongelado.
Conservación después de la apertura	En cámara refrigerada o en un frigorífico (0 a +3°C): 24 horas.

Características Organolépticas



Salteado de Pisto con aceite de oliva - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 11/10/2023

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 utilizador calentar el producto respetando escrupulosamente estos protocolos para garantizar la calidad del mismo.

Aspecto

Textura

Sabor / Olor

Color propio de cada una de las verduras. Repartición homogénea de la salsa

No demasiado blando ni demasiado firme

Propio de cada una de las verduras. Toque provenzal. Ausencia de cualquier sabor u olor anormal.

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.º: Gérmenes de Bacterias Aerobias

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

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

E. Coliº: 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
Tomate en dados		20	Portugal-España
Calabacín en cuartos		20	Bélgica-Francia
Berenjena en dados prefrita		13	Portugal-España
Calabacín en bastones asado		10	Portugal-España
Pimientos rojos en dados		10	Portugal-España
Cebolla prefrita		7	Portugal-España
Salsa		20	

Características físico-químicas

Defecto	Objetivo
Cuerpos extraños: De origen mineral, animal u orgánico. Sustancia tóxica vegetal.	0 en nº/kg
Materias vegetales extrañas: De la propia planta u otras materias vegetales ajenas a ella.	≤2 en nº/kg
Verduras desagregadas o con corte defectuoso.	≤3% m/m

Razón social del Vendedor