



Berenjenas Asadas Service - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 21/07/2022

V0001

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083681129083	138780	SFS1_DAU004	Berenjenas Asadas Congeladas
Condiciones sobre atmósfera protegida	No		
Origen de Transformación	Portugal	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	Las berenjenas en rodajas asadas se preparan a partir de berenjenas con carne blanca crema ligeramente verdosa y piel violeta negruzca no coriácea, sanas, en buen estado y características de la especie Solanum melongena L.		
Lista de Ingredientes	Berenjenas Asadas: Puede contener. APIO		
Fecha de consumo preferente	30 meses		
Formato	Peso neto total (g)		
1000G FILM POLYETHY IMPR	1000		
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	179	Rico en Fibras
Energía (kcal)	43	
Grasas (g)	0,3	
De las cuales saturadas (g)	0,0	
Hidratos de carbono (g)	5,6	
de los cuales azúcares (g)	4,8	
Fibra alimentaria (g)	4,8	
Proteínas (g)	2,0	
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 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)	01

Datos de Fabricación	
Cosecha, recepción/aceptación, lavado del producto, limpieza, corte, asado, congelación, 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 frigorífico (0 a +3°C): 72 horas.

Características Organolépticas



Berenjenas Asadas Service - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 21/07/2022

V0001

Modo de preparación

Horno de Convección, 180°C, 15 minutos para 1kg de producto congelado en un gastronorm lleno.
Horno convección no precalentado, 120°C durante 45 minutos para 2,5kg de producto congelado en un gastronorm lleno.
Sartén, 10 minutos para 500g de producto congelado.
Uso en frío, dejar descongelar de 12 a 24h a +3°C max para 1kg de producto. Conservación: 2h a +3°C max máximo.
Es responsabilidad de cada utilizador respetar estos protocolos para garantizar la calidad del producto.

Aspecto

Textura

Sabor / Olor

Color beige, ligeramente oscuro con marcas de asado.

Carne no fibrosa que se deshace en la boca.

Agradable, no amarga.

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	$\leq 5.10^5$	$\leq 5.10^6$	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	Absence / 25g	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
Berenjenas	Corte/Calibre: Las berenjenas son cortadas a lo largo en lonchas de 5 a 8 mm de espesor una vez asadas. Largo de las lonchas: entre 60 mm y 150 mm.	100	Portugal-España

Características físico-químicas

Defecto	Objetivo
Roturas: Trozo de loncha de superficie inferior a 4 cm2 incluyendo los trozos de piel.	$\leq 4\%$ m/m por cada 500gr
Piezas carbonizadas: Lonchas o trozos de lonchas carbonizadas, negras en más de la mitad de su superficie.	≤ 3 en número por kg
Materias vegetales extrañas: De la propia planta u otras materias vegetales ajenas a ella.	≤ 1 en número por kg
Cuerpos extraños: De origen mineral, animal u orgánico.	Ausencia en número por kg

Razón social del Vendedor

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