



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)		Composición Nutricional	
		de media para 100 g de producto	Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2)
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		
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		
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

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



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	≤ 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 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 cm ² incluyendo los trozos de piel.	<=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 2^a planta 28703 SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES - Madrid España