



GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680581301	61699, 97667	SFS1_DPA003	Mezcla de pimientos congelados
<b>Condiciones sobre atmósfera protegida</b>	No		
<b>Origen de Transformación</b>	Portugal	<b>Registro Sanitario</b>	-
<b>Definición de Producto</b>	Los pimiento rojos y amarillos asados ultracongelados se preparan a partir de pimientos frescos, sanos, sin pepitas y cortados de la especie <i>Capsicum annum L.</i>		
<b>Lista de Ingredientes</b>	Pimientos Rojos y amarillos asados en proporciones variables. Puede contener: APIO		
<b>Fecha de consumo preferente</b>	30 meses		
Formato	<b>Peso neto total (g)</b>		
1000G FILM POLYETHY IMPR	1000		
<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>	
	A : Ausencia P : Presencia T : Trazas		
Cereales que contienen gluten y productos a base de cereales que contienen gluten.	A	Energia en kJ	185
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Energia (kcal)	44
Huevos y productos a base de huevos	A	Grasas (g)	0,4
Pescados y productos a base de pescados	A	De las cuales saturadas (g)	0,1
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	A	Hidratos de carbono (g)	7,3
Soja y productos a base de soja	A	de los cuales azúcares (g)	4,9
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	A	Fibra alimentaria (g)	2,2
Frutos con cáscara y productos a base de estas frutas	A	Proteinas (g)	1,7
Apio y productos a base de apio	T	Sal (g)	0,0
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		Sin OGM (Según Reglamento europeo 1829/2003/CE y 1830/2003/CE)
Este producto es apto para Vegetarianos	X		Garantía de no ionización (Según Directiva Europea 1999/2/CE)
Este producto es apto para Veganos	X		

<b>Datos de Fabricación</b>		
Cosecha, recepción/aceptación, lavado del producto, limpieza manual, corte, preparación, 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).		
<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): 24horas.	

**Características Organolépticas**



Modo de preparación	Horno Convección, 180°C, 15 minutos para 1kg de producto congelado en un gastronorm lleno Horno convección no precalentado, 120°C, 45 minutos para 2.5kg de producto congelado en un gastronorm lleno Sartén, 10 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

Corte limpio, color brillante, amarillo puro o rojo puro según el pimiento.

Crujiente.

característico de pimientos asados.

### 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
Pimientos rojos	Largo: de 70 a 160 mm. Ancho: de 50 a 140 mm	50	Portugal-España
Pimientos amarillos	Largo: de 70 a 160 mm. Ancho: de 50 a 140 mm	50	Portugal-España

### Características físico-químicas

Defecto	Objetivo
Cuerpos extraños: De origen mineral, animal u orgánico. Sustancia tóxica vegetal.	Ausencia
Materias vegetales extrañas: De la propia planta u otras materias vegetales ajena a ella.	<=2 en número por cada kg
Piezas carbonizadas: Lonchas o trozos de lonchas carbonizadas, zona negra superior a 35 mm.	<=2 en número por cada kg
Roturas: Trozo de loncha de largo inferior a 50 mm.	<=5% m/m

### Razón social del Vendedor

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