



Pimientos rojos y amarillos asados - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 11/04/2022

V0003

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680581301	61699, 97667	SFS1_DPA003	Mezcla de pimientos congelados
Condiciones sobre atmósfera protegida	No		
Origen de Transformación	Portugal	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	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>		
Lista de Ingredientes	Pimientos Rojos y amarillos asados en proporciones variables. 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	185	Rico en Fibras
Energía (kcal)	44	
Grasas (g)	0,4	
De las cuales saturadas (g)	0,1	
Hidratos de carbono (g)	7,3	
de los cuales azúcares (g)	4,9	
Fibra alimentaria (g)	2,2	
Proteínas (g)	1,7	
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 Ovolutovegetariano	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 manual, corte, preparación, asado, congelación, pesado/embolsado, envasado/maraje 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): 24horas.

Características Organolépticas


Pimientos rojos y amarillos asados - BONDUELLE FOOD SERVICE
Versión
Editada el : 11/04/2022
V0003
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

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