



GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680599382	19089	SFS1_DMX012	Mezcla de verduras ultracongelada
Origen transformación	Francia	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	El Trio de Coles Minute ultracongelado se prepara a partir de variedades de <i>Brassica oleracea L var botrytis</i> de coliflor, de brócoli y de col romanesco.		
Lista de Ingredientes	Verduras en proporción variable: coliflor, brécol, col romanesco. Puede contener : APIO		
DLUO	24 meses		
Formato	Peso Neto Total (g)		
SACHET 2K5	2500		
Información de embalaje	Material de embalaje: polietileno.		
Condiciones de Utilización y de Manipulación	Manipular con precaución		

Alérgenos más importantes (según el Reglamento Europeo 1169/2011/CE)		Composición Nutricional	
		de media para 100 g de producto	Alegaciones Nutricionales Atuorizadas (2)
Cereales que contienen gluten y productos a base de cereales que contienen gluten	A	Energia en kJ	109
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Energia (kcal)	26
Huevo y productos a base de huevo	A	Materia Grasa (g)	0,3
Pescados y productos a base de pescados	A	De los cuales ácidos Grasos Saturados (g)	0,1
Cacahuete y productos a base de cacahuete	A	Carbohidratos (g)	2,5
Soja y productos a base de soja	A	de los cuales azúcares (g)	1,4
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	A	Fibra alimentaria (g)	2,4
Frutos con cáscara y productos a base de estas frutas	A	Proteinas (g)	2,1
Apio y productos a base de apio	T	Sal (g)	0,03
Mostaza y productos a base de mostaza	A	Vitamin B9 total (µg)	36,1 - 18% AQR (1)
Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo	A		Rico en Fibras
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de más de 10mg/kg en término de SO2	A		Fuente de Vitamina B9
Altramueses y productos a base de altramueses	A		
Moluscos y productos a base de moluscos	A		

La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement
(1) Apports Quotidiens de référence
(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

Regímenes Alimentarios	Si	No	
Este producto es apto para Vegetarianos	X		Sin norma OGM (Según Reglamento europeo 1829/2003/CE y 1830/2003/CE)
Este producto es apto para Véganos	X		Garantía de no ionización (Según Directiva Europea 1999/2/CE)

Datos de Fabricación	
Cosecha, recepción/aceptación, lavado de las verduras, preparación, corte/calibrado, escaldado/cocción, congelación, almacenamiento vrac, mezcla, envasado en bolsa/peso de las bolsas, envasado/marcaje del lote, almacenamiento y expedición.	
Conservación antes de la apertura	En cámara fría congelada o congelador (-18°C) varios meses respetando la DDM que figura en el envase. No volver a congelar una vez descongelado
Conservación después de la apertura	En cámara refrigerada o frigorífico (de 0 a 3°C), 24h.

Características Organolépticas

	Trío de coles Minute - BONDUELLE FOOD SERVICE	Version n°
	Editada el : 23/08/2021	V0004
Modo de preparación (para lograr las características organolépticas que se citan a continuación)		Horno Convección: a 180°C, 12 minutos para 2,5 kg de producto congelado en un gastronorm completo. Horno de convección no precalentado: a 120°C, 45 minutos para 2,5kg de producto congelado en un gastronorm lleno no cubierto Microondas: 10 minutos para 500g de producto congelado en un plato cubierto a 800W. Horno Vapor: a 100°C, 7 minutos para 2,5 kg de producto congelado en un gastronorm perforado. Sartén: 10 minutos para 500gr 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 característico de cada una de las verduras.	Ni demasiado blando ni demasiado firme.	Característico de cada una de las verduras.

Características Microbiológicas

Referencia Reglamentaria: Règlement européen 2073/2005/CE du 15/11/2005

-> 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 microorganismo dado.

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

-> Criterios de Control

CRITERIOS		Contenido en microorganismo En número por gramo de producto	Documento de Referencia
Especificación Imperativa	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	≤ 100	ISO 6888.1-1999 ISO 6888.2-1999
	LISTERIA MONOCYTOGENES	Presencia ≤ 10/g	ISO 11290.1 ISO 11290.2

Composición / Corte / Calibre

Verdura	Corte / Calibre	% Medio a emplear sobre 10 envases
Coliflor	20-35 mm (30% máximo fuera de calibre)	34
Brócolis	15-40 mm (20 % máximo fuera de calibre)	33
Col romanesco	20-40 mm (30% máximo fuera de calibre)	33

Características Físico - Químicas

Norma de 27 de septiembre de 1983 que fija las especificaciones aplicables a diversas frutas y verduras congeladas	Objetivo
Cuerpos extraños: de origen mineral, animal u orgánico.	0 en número sobre 1kg
Materias vegetales extrañas: Parte de la planta u otra materia vegetal extraña a la verdura.	<=2 en número sobre 1kg
Verduras deshechas o con corte defectuoso.	<=3% 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