	Trío de coles Minute - BONDUELLE FOOD SERVICE		Version n°
	Editada el : 23/08/2021		V0004

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680599382	19089	SFS1_DMXX012	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 brócolis 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)	
	A : Ausencia P : Presencia T : Presencia Fortuita
Cereales que contienen glúten y productos a base de cereales que contienen gluten	A
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A
Huevo y productos a base de huevo	A
Pescados y productos a base de pescados	A
Cacahuete y productos a base de cacahuete	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 termino 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)
Energia en kJ	109	Rico en Fibras
Energia (kcal)	26	
Materia Grasa (g)	0,3	
De los cuales ácidos Grasos Saturados (g)	0,1	
Carbohidratos (g)	2,5	
de los cuales azúcares (g)	1,4	
Fibra alimentaria (g)	2,4	
Proteinas (g)	2,1	
Sal (g)	0,03	
Vitamin B9 total (µg)	36,1 - 18% AQR (1)	
		Fuente de Vitamina B9

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

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	
Este producto es apto para Véganos	X	

Sin norma 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 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	$\leq 5 \cdot 10^5$	$\leq 5 \cdot 10^6$	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 dado.

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

E. Coliº: Escherichia coli

-> 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 $\leq 10/g$	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.	$\leq 3\%$ 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