



GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083681138443	138794	SFS1_DCTD09	Calabacines Asados Congelados
<b>Condiciones sobre atmósfera protegida</b>	No		
<b>Origen de Transformación</b>	Portugal	<b>Registro Sanitario</b>	-
<b>Definición de Producto</b>	Los calabacines en rodajas asados, se preparan a partir de calabacines frescos, sanos, en buen estado y característicos de la variedad de <i>Cucurbita pepo L.</i>		
<b>Lista de Ingredientes</b>	Calabacines Verdes Asados: 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>	
		de media para 100 g de producto	Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2)
	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		
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

<b>Dietas alimentarias</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>
Este producto es apto para Ovolactovegetariano	X	
Este producto es apto para Veganos	X	

<b>Sin OGM</b> (Según Reglamento europeo 1829/2003/CE y 1830/2003/CE)	Si
Garantía de no ionización (Según Directiva Europea 1999/2/CE)	01

<b>Datos de Fabricación</b>	
Cosecha, recepción/aceptación, lavado de producto, limpieza, corte/calibrado, asado, congelación, pesado/embolsado, envasado/marcaje del lote, almacenamiento y expedición. Ver también la Ficha del 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): 24 horas.

#### Características Organolépticas



<b>Modo de preparación</b>	Horno Convección: 15 minutos a 180°C 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. Uso en frío: dejar descongelar de 12 a 24h a +3°C max para 1kg de producto. Conservación: 2h a +3°C máximo antes del consumo. Es responsabilidad de cada usuario respetar escrupulosamente estos protocolos para garantizar la calidad del producto.	
<b>Aspecto</b>	<b>Textura</b>	<b>Sabor / Olor</b>
Carne de color crema a amarillo pálido, un poco verde, con marcas de asado.	No esponjoso, no blando, no fibroso, ni duro, ni firme.	Normal y característico de uno producto asado.

### Características Microbiológicas

#### Referencia Reglamentaria:

-> Criterios de Control

<b>CRITERIOS</b>		<b>Contenido en microorganismos en número por gramo de producto</b>		<b>Documento de Referencia</b>
		<b>m</b>	<b>M</b>	
<b>Línea directriz</b>	<b>G.A.M</b>	$\leq 5.10^5$	$\leq 5.10^6$	ISO 4833-2003
	<b>E. COLI</b>	$\leq 10$	$\leq 100$	ISO 16649.2

G.A.M.: Gérmenes de Bacterias Aerobias

E. Coliº: 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

<b>CRITERIOS</b>		<b>Contenido en microorganismos en número por gramo de producto</b>	<b>Documento de Referencia</b>
<b>Especificación Imperativa</b>	<b>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</b>	$\leq 100$	ISO 6888.1-1999 ISO 6888.2-1999
	<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Absence / 25g	ISO 11290.1 ISO 11290.2

### Composición / Corte / Calibre

<b>Verduras</b>	<b>Corte / Calibre</b>	<b>% Medio a emplear sobre 10 envases</b>	<b>Origen de los componentes según nuestros proveedores</b>
Calabacín	Corte/Calibre: Espesor medio de las lonchas: de 5 a 9 mm. Longitud media de las lonchas: entre 60 mm y 190 mm.	100	Portugal-España

### Características físico-químicas

<b>Defecto</b>	<b>Objetivo</b>
Roturas: Trozo de loncha de superficie inferior a 4 cm <sup>2</sup> incluyendo los trozos de piel.	$\leq 4\%$ m/m por kg
Piezas carbonizadas: Lonchas o trozos de lonchas carbonizadas, negras en más de la mitad de su superficie.	$\leq 5$ en número por kg
Materias vegetales extrañas: De la propia planta u otras materias vegetales ajenas a ella.	$\leq 1$ en número por kg
Cuerpos extraños: De origen mineral, animal u orgánica.	Ausencia en nº/1kg

### Razón social del Vendedor

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