	Cebolla en tiras prefrita - BONDUELLE FOOD SERVICE		Version n°
	Editada el : 30/08/2021		V0005

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083681035735	112250	SFS1_DGNL03	Cebolla en tiras prefritas ultracongeladas
Origen transformación	Francia	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	Las cebollas en tiras prefritas ultracongeladas se preparan a partir de variedades de Allium cepa L.		
Lista de Ingredientes	Cebollas 85%, aceite de girasol. Puede contener: APIO		
DLUO	24 meses		
Formato		Peso Neto Total (g)	
SACHET 1000G		1000	
Información de embalaje	Matrial del 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	706	
Energia (kcal)	171	
Materia Grasa (g)	14,7	
De los cuales ácidos Grasos Saturados (g)	1,5	
Carbohidratos (g)	6,8	
de los cuales azúcares (g)	6,1	
Fibra alimentaria (g)	3,7	
Proteinas (g)	1,0	
Sal (g)	0,04	


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	
Recolección, Recepción / aceptación, Pelado, Lavado del producto y limpieza, Corte, Prefrito, Congelación, Almacenamiento a granel, Pesaje / Empaquetado/ Marcado, Almacenamiento y expedición.	
Conservación antes de la apertura	En una cámara frigorífica o congelador congelado (-18 ° C): varios meses respetando la DDM en el envase. No volver a congelar una vez descongelado.
Conservación después de la apertura	En cámara refrigerada o frigorífica (0 a +3°C) : 24h

Características Organolépticas

	Cebolla en tiras prefrita - BONDUELLE FOOD SERVICE		Version n°
	Editada el : 30/08/2021		V0005
Modo de preparación (para lograr las características organolépticas que se citan a continuación)		Horno convección: 15 minutos a 180° para 2,5kg de producto congelado en un gastronorm lleno Sartén: 12 minutos para 500g de producto congelado sin añadir aceite Es responsabilidad de cada utilizador calentar el producto respetando escrupulosamente estos protocolos para garantizar la calidad del mismo	
Aspecto	Textura	Sabor / Olor	
Amarillo y marrón rojizo.	crujiente	Característico	

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	$\leq 5.10^5$	$\leq 5.10^6$	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 $\leq 10/g$	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composición / Corte / Calibre

Verdura	Corte / Calibre	% Medio a emplear sobre 10 envases
Cebolla prefrita	Copa: 25x25x7mm (+/- 5mm)	100

Características Físico - Químicas

Norma de 27 de septiembre de 1983 que fija las especificaciones aplicables a diversas frutas y verduras congeladas	Objetivo
Presencia de raíz, cáscara	≤ 4 en número por 1kg
Manchas: área dañada, estropeado de 5 mm en su mayor dimensión	≤ 2 en número por 1kg
Rotura: 1/4 del corte normales	$\leq 10\%$ m/m por 500g
Cuerpo extraños de origen mineral, animal u orgánico. sustancia tóxica vegetal	0

Razón Social del Vendedor

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