

	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	Material del 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)
	A : Ausencia P : Presencia T : Presencia Fortuita		
Cereales que contienen gluten 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 término de SO2	A		
Altramuces y productos a base de altramuces	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		
Este producto es apto para Véganos	X		

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 nº
	Editada el : 30/08/2021	V0005

  

Modo de preparación (para lograr las características organolépticas que se citan a continuación)	Horno convección: 15 minutos a 180º 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	≤ 5.10 <sup>5</sup>	≤ 5.10 <sup>6</sup>	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
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	<=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 2<sup>a</sup> planta 28703 SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES - Madrid España