



Ensalada de quinoa - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 11/04/2022

V0001

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083681115406	128490	SFS1_DSU007	Mezcla de verduras, quinoa y frutos secos ultracongelados
Condiciones sobre atmósfera protegida	No		
Origen de Transformación	Francia	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	La ensalada se prepara a partir de <i>Chenopodium quinoa</i> para la quinoa, <i>Pisum sativum L</i> para los tirabeques, <i>Capsicum annuum</i> para los pimientos, y <i>Vitis vinifera</i> para las pasas		
Lista de Ingredientes	Verduras 58% (tirabeques, pimientos rojos prefritos (pimientos rojos, aceite de girasol), pimientos amarillos), quinoa precocida 35%, pasas (aceite de colza) 7%. Puede contener: APIO.		
Fecha de consumo preferente	24 meses		
Formato	Peso neto total (g)		
1000G FILM POLYETHYL IMPR	1000		
Informaciones del embalaje	Material del embalaje: Polietileno		
Condiciones de utilización y de mantenimiento	Manipular con precaución		

Alérgenos más importantes (Según el reglamento europeo 1169/2011/CE)

	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

Composición Nutricional		
	de media para 100 g de producto	Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2)
Energía en kJ	398	
Energía (kcal)	95	
Grasas (g)	1,9	
De las cuales saturadas (g)	0,2	
Hidratos de carbono (g)	14,7	
de los cuales azúcares (g)	7,4	
Fibra alimentaria (g)	3,3	Rico en Fibras
Proteínas (g)	3,0	Fuente de Proteinas
Sal (g)	0,0	

(1) Ingesta Diaria Recomendada

(2) Según el Reglamento Europeo 1924/2006/CE

Dietas alimentarias	Si	No
Este producto es apto para Ovolactovegetariano	X	
Este producto es apto para Vegetarianos	X	
Este producto es apto para Veganos	X	

Sin 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 / Envejecimiento, Lavado, Recorte, Tratamiento térmico, Congelación, Almacenamiento a granel, Mezcla, Pesaje / embolsado, Envasado / Marcado, Almacenamiento, Expedición	
Conservación antes de la apertura	En cámara frigorífica o congelador (-18°C): varios meses respetando el DDM del embalaje. No volver a congelar una vez descongelado.
Conservación después de la apertura	En cámara frigorífica o frigorífico (0 a +3°C): 24h.



Características Organolépticas

Modo de preparación	Descongelar 24h a +4°C y servir en bufet 2h máximo Es responsabilidad de cada utilizador respetar escrupulosamente estos protocolos para garantizar la calidad del producto.	
Aspecto	Textura	Sabor / Olor
Mezcla homogénea	Característica de cada componente. No seco	Característica de cada uno de los componentes. Sin sabor ni olor anormal

Características Microbiológicas

Referencia Reglamentaria:

-> 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 modificado.

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

-> Criterios de Control

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

Composición / Corte / Calibre

Verduras	Corte / Calibre	% Medio a emplear sobre 10 envases	Origen de los componentes según nuestros proveedores
Quinoa precocida	.	35	España
Tirabeques	Vainas enteras	26	Guatemala-Kenia
Pimientos rojos prefritos	Tiras 6-8 mm (+/- 2mm)	16	Portugal-España
Pimientos amarillos	Dados : 10x10 mm (+/- 2mm)	16	Portugal-España
Pasas	.	7	Turquie

Características físico-químicas

Defecto	Objetivo
Cuerpos extraños: De origen mineral, animal u orgánico.	0 / 1kg
Materia vegetal extraña: parte de la planta u otra materia vegetal ajena a la verdura.	<=2 / 1kg
Verduras desintegradas o 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