



## Garbanzo Cocido Service - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 27/02/2022

V0002

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083681127140	133743, 142621	SFS1_DPH002	Garbanzos secos rehidratados ultracongelados
Condiciones sobre atmósfera protegida	No		
Origen de Transformación	Francia	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	Los garbanzos ultracongelados se preparan a partir de variedades de Cicer arietinum L		
Lista de Ingredientes	Garbanzos secos rehidratados. Puede contener : APIO, SOJA		
Fecha de consumo preferente	24 meses		
Formato	Peso neto total (g)		
1000G FILM POLYETHY IMPR	1000		
Informaciones del embalaje	Material de embalaje: Polietileno.		
Condiciones de utilización y de mantenimiento	Manipular con precaución		

Alérgenos más importantes ( Según el reglamento europeo 1169/2011/CE )		Composición Nutricional	
	A : Ausencia P : Presencia T : Trazas		
Cereales que contienen gluten y productos a base de cereales que contienen gluten.	A	Energia en kJ	583
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Energia (kcal)	139
Huevos y productos a base de huevos	A	Grasas (g)	2,2
Pescados y productos a base de pescados	A	De las cuales saturadas (g)	0,3
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	A	Hidratos de carbono (g)	14,4
Soja y productos a base de soja	T	de los cuales azúcares (g)	0,4
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	A	Fibra alimentaria (g)	13,4
Frutos con cáscara y productos a base de estas frutas	A	Proteinas (g)	8,8
Apio y productos a base de apio	T	Sal (g)	0,0
Mostaza y productos a base de mostaza	A		Rico en Fibras
Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo	A		Rico en Proteinas
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

Dietas alimentarias	Si	No	
Este producto es apto para Ovolactovegetariano	X		Sin OGM (Según Reglamento europeo 1829/2003/CE y 1830/2003/CE)
Este producto es apto para Vegetarianos	X		Garantía de no ionización (Según Directiva Europea 1999/2/CE)
Este producto es apto para Veganos	X		Si

Datos de Fabricación	
Cosecha, Recepción/Aceptación, Lavado del producto, Limpieza, Calibrado, Escaldado/Cocción, Congelación, Almacenamiento vrac, Pesado/Embolsado, Envasado en caja/Marcaje del lote, Almacenamiento y Expedición. Ver también la Ficha de Proceso de Fabricación de Congelados (F3.X.VDA.00106).	
Conservación antes de la apertura	En cámara 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 (0 a +3°C): 24 horas.

## Características Organolépticas



<b>Modo de preparación</b>	Horno vapor: 100°C, 8 minutos para 2,5kg de producto congelado en un gastronorm lleno. Horno vapor: 100°C, 4 minutos para 2,5kg de producto descongelado en un gastronorm lleno. Microondas: 7 minutos para 500gr de producto congelado en un plato cubierto 800W. Sartén: 6 minutos para 500gr de producto congelado. Uso en frío: dejar descongelar de 12 a 24h a +3°C máximo para 1kg de producto. Conservación : 2h a +3°C máximo. Es responsabilidad de cada utilizador respetar estos protocolos para garantizar la calidad del producto.		
<b>Aspecto</b>	<b>Textura</b>		<b>Sabor / Olor</b>
Color homogéneo, cotiledones verdes, piel verde pálida.	Carne tierna, piel más o menos firme.		Bastante característico, ligero sabor a almendra amarga.

### 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 E. COLI	≤ 5.10 <sup>5</sup> ≤ 10	ISO 4833-2003 ISO 16649.2
		≤ 5.10 <sup>6</sup> ≤ 100	E. Coli°: Escherichia coli

G.A.M.º: Gérmenes de Bacterias Aerobias

\*.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

CRITERIOS	Contenido en microorganismos en número por gramo de producto	Documento de Referencia
Especificación Imperativa	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	≤ 100
	LISTERIA MONOCYTOGENES	Absence / 25g
		ISO 6888.1-1999 ISO 6888.2-1999
		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
Habas	Extrafinas: calibre <= 15 mm medidos a través de una parrilla de agujeros redondos (según las buenas prácticas neerlandesas).	100	Francia

### Características físico-químicas

Defecto	Objetivo
Materias vegetales extrañas: Materias vegetales como trozos de hojas, tallos, vainas procedentes de la misma planta, otras materias vegetales como cabezas de amapolas, cardos y bayas de mora.	<=3 en nº por cada kg
Cuerpos extraños: De origen mineral, animal u orgánico.	0 en nº por cada kg
Manchas: Habas que presenten una mancha oscura con un diámetro comprendido entre 5 y 10mm.	<=7 en nº por cada 500g
Daños, roturas y pieles: Habas no enteras, cotiledones separados o distanciados, cotiledones rotos, fragmentados o ligeramente dañados.	<=5% m/m por cada 500g

### 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