



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		de media para 100 g de producto	Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2)
Cereales que contienen gluten y productos a base de cereales que contienen gluten.	A	Energía en kJ	583	Rico en Fibras  Rico en Proteínas
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Energía (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	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	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	Proteínas (g)	8,8	
Apio y productos a base de apio	T	Sal (g)	0,0	
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			

(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/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


**Garbanzo Cocido Service - BONDUELLE FOOD SERVICE**
**Versión**
**Editada el : 27/02/2022**
**V0002**
**Modo de preparación**

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.

**Aspecto**
**Textura**
**Sabor / Olor**

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:**

-&gt; Criterios de Control

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

G.A.M.: Gérmenes de Bacterias Aerobias

\*.m = El criterio microbiológico que da el valor está precisado por un microorganismo modado.

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

E. Coli: Escherichia coli

-&gt; Criterios de Control

CRITERIOS		Contenido en microorganismos en número por gramo de producto	Documento de Referencia
Especificación Imperativa	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	$\leq 100$	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
Habas	Extrafinas: calibre $\leq 15$ 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.	$\leq 3$ 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.	$\leq 7$ en nº por cada 500g
Daños, roturas y pieles: Habas no enteras, cotiledones separados o distanciados, cotiledones rotos, fragmentados o ligeramente dañados.	$\leq 5\%$ m/m por cada 500g

**Razón social del Vendedor**

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