



Medias Mazorcas Maíz - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 13/05/2022

V0003

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680703383	40385	SFS1_DMPC01	Medias mazorcas de maíz ultracongeladas
Condiciones sobre atmósfera protegida	No		
Origen de Transformación	España	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	El maíz dulce ultracongelado se prepara a partir de maíz de la especie <i>Zea mays L. saccharata</i> .		
Lista de Ingredientes	Medias mazorcas de maíz. Puede contener : APIO		
Fecha de consumo preferente	24 meses		
Formato	Peso neto total (g)		
2500G FILM POLYETHY IMPR	2500		
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)	
	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
Cacahuets y productos a base de cacahuets	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

Composición Nutricional		
	de media para 100 g de producto	Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2)
Energía en kJ	421	Fuente de Fibras
Energía (kcal)	100	
Grasas (g)	2,0	
De las cuales saturadas (g)	0,4	
Hidratos de carbono (g)	15,9	
de los cuales azúcares (g)	10,0	
Fibra alimentaria (g)	2,8	
Proteínas (g)	3,2	
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 Ovolutovegetariano	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, Corte, Escaldado, Congelación, Almacenamiento vrac, Pesado/Embolsado, Marcaje del lote, Almacenamiento y Expedición. Ver también la Ficha del 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 DLUO 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



Medias Mazorcas Maíz - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 13/05/2022

V0003

Modo de preparación

Horno a vapor : a - 18°C durante 25min en un gastrónomo perforado
 Agua hirviendo : 3 litros de agua con un poco de sal para 1kg durante 15min.
 Es responsabilidad de cada utilizador calentar el producto respetando escrupulosamente estos protocolos para garantizar la calidad del mismo.

Aspecto

Textura

Sabor / Olor

Granos enteros, no estallados. Color homogéneo, de amarillo intenso a más oscuro.

Tierno tendiendo a firme, de no harinoso a poco harinoso. Crujiente.

Característico, azucarado.

Características Microbiológicas

Referencia Reglamentaria:

-> Criterios de Control

CRITERIOS		Contenido en microorganismos en número por gramo de producto		Documento de Referencia
Línea directriz	G.A.M	m	M	
	E. COLI	'<= 5.10^5	'<= 5.10^6	ISO 4833-2003
		'<= 10	'<= 100	ISO 16649.2

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

E. Coliº: Escherichia coli

*.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.

-> Criterios de Control

CRITERIOS		Contenido en microorganismos en número por gramo de producto	Documento de Referencia
Especificación Imperativa	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	≤ 100	ISO 68881.1-1999 ISO 6888.2-1999
	LISTERIA MONOCYTOGENES	Présence ≤ 10/g	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
Maíz dulce en medias mazorcas	Diámetro: 45-60 mm en el punto más grueso (+/- 10mm). Longitud: 60-75mm antes de la congelación (+/-10mm).	100	Francia-España

Características físico-químicas

Defecto	Objetivo
Cuerpos extraños: De origen mineral, animal u orgánico.	0 en una muestra de 10 medias mazorcas descongeladas superficialmente.
Materia vegetal extraña (MVE): Membrana o trozo de membrana exterior que envuelve la mazorca de maíz y que debe ser retirada durante su tratamiento. Seda o trozo de seda de longitud superior a la mazorca.	<=2 en una muestra de 10 medias mazorcas descongeladas superficialmente
Mazorcas manchadas: Lesiones oscuras debidas a enfermedades o a insectos con una extensión superior a 1cm2.	2 en una muestra de 10 medias mazorcas descongeladas superficialmente.

Razón social del Vendedor

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