



- BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 20/12/2023

V0005

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680674652	50143, 85900, 139926, 139927, 146114	SFS1_DMXX039	Mezcla de verduras prefritas ultracongeladas
Origen de Transformación	Francia	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	La mezcla de verduras ultracongeladas World Mix Mediterránea se prepara a partir de variedades de <i>Cucúrbita pepo L.</i> de calabacín, de <i>Solanum melongena L.</i> de berenjena y de <i>Capsicum Nahum L.</i> de pimientos.		
Lista de Ingredientes	Verduras prefritas: calabacín verde, berenjena, pimientos rojos, aceite de girasol. Puede contener: APIO		
Fecha de consumo preferente	18 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	494	
Energía (kcal)	119	
Grasas (g)	9,8	
De las cuales saturadas (g)	1,0	
Hidratos de carbono (g)	5,3	
de los cuales azúcares (g)	4,0	
Fibra alimentaria (g)	2,4	
Proteínas (g)	1,3	
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 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 y preparación, corte, prefrito, congelación, almacenamiento vrac, mezcla, envasado en bolsa, peso de las bolsas, marcaje, almacenamiento y expedición.	
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



- BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 20/12/2023

V0005

Modo de preparación

Horno de convección, a 180°C, 15 minutos para 2,5kg de producto congelado en un gastronorm lleno.
Sartén, 12 minutos para 500g de producto congelado sin añadir aceite.
Microondas: 10 minutos para 500gr de producto congelado en un plato cubierto a 800w.
Es responsabilidad de cada utilizador calentar el producto respetando escrupulosamente estos protocolos para garantizar la calidad del mismo.

Aspecto

Color característico de cada verdura.

Textura

Ni demasiado blanda ni demasiado

Sabor / Olor

Característico de cada ingrediente.

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	ISO 4833-2003
	E. COLI	'=< 10	ISO 16649.2

G.A.M.: 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.

E. Coli°: Escherichia coli

-> 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
Calabacín verde prefrito	Dados: 17x17x15mm (+/- 3mm)	42,5	Portugal-España
Berenjenas prefritas	Dados: 15X15X14mm (+/- 3mm)	42,5	Portugal-España
Pimientos rojos prefritos	Tiras: 6-8mm (+/- 2mm)	15	Portugal-España

Características físico-químicas

Defecto	Objetivo
Cuerpos extraños: De origen mineral, animal u orgánico.	1 en nº por cada kg.
Materias vegetales extrañas: De la propia planta u otras materias vegetales ajenas a ella.	<=2 en número por kg
Verduras desagregadas o con corte defectuoso.	<=3% m/m

Razón social del Vendedor

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE