



	BURGER CALABAZA - BONDUELLE FOOD SERVICE	Versión
	Editada el : 08/03/2024	V0001

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083681171426	154241	SFS1_DBG012	Burger de verduras y queso empanada, prefritas y congeladas
Condiciones sobre atmósfera protegida	No		
Origen de Transformación	Francia	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	Las hamburguesas se preparan con Cucurbita maxima L. para calabazas, Daucus Carota L. para zanahorias, Cucurbita moschata para calabaza butternut, Hordeum vulgare para cebada, Triticum durum para bulgur y Lens culinaris para lentejas verdes a las que se les añade una salsa aglutinante. Una vez formadas, las hamburguesas se empanizan y prefríen.		
Listado de Ingredientes	Pan molido (harina de TRIGO, levadura, sal), calabaza 12,3%, zanahoria 11,7%, BULGUR cocido (TRIGO), calabaza moscada 8%, CEBADA perlada cocida, EMMENTAL 7,4% (LECHE, sal, fermentos lácticos), agua, aceite de oliva girasol , lentejas verdes, harina de TRIGO, sal, harina de lino, chalotas marrones deshidratadas (chalotes, aceite de girasol), clara de HUEVO en polvo (de gallinas criadas al aire libre), gran de mijo desmenuzados, semillas de calabaza, perejil, almidos de maíz, semillas de lino marrón, semillas de cebolla negra , ajo deshidratado, nuez moscada, aceite de colza. Puede contener APIOS		
Fecha de consumo preferente	18 meses		
Formato	1200G FILM POLYETHYL IMPR		
Informaciones del embalaje	Material del embalaje: cartón		
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.	P
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A
Huevos y productos a base de huevos	P
Pescados y productos a base de pescados	A
Cacahuertes y productos a base de cacahuertes	A
Soja y productos a base de soja	A
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	P
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
Altramujeres y productos a base de altramujeres	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	877	
Energía (kcal)	210	
Grasas (g)	8,9	
De las cuales saturadas (g)	2,2	
Hidratos de carbono (g)	22,0	
de los cuales azúcares (g)	3,0	
Fibra alimentaria (g)	3,9	Fuente de Fibras
Proteínas (g)	8,4	Fuente de Proteinas
Sal (g)	0,8	
Sodio (g)	301,0	

(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 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, mezcla, formado, empanado, prefritura, congelación, almacenamiento vrac, envasado en bolsa, marcaje del lote, almacenamiento y expedición.	
Conservación antes de la apertura	En cámara congeladora 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 refrigerador (0 a +3°C): 24 horas.

**Características Organolépticas**

Modo de preparación	Horno convección a 210°C, 15 minutos para 10 unidades de producto congelado en un gastronorm perforado. Freidora: a 180°C, 6 minutos para 500 gr de producto congelado. En la air fryer : 12 minutos a 180°C por 1 o 2 unidades de producto congelado. Es responsabilidad de cada usuario respetar estrictamente estos protocolos para garantizar la calidad del producto.	
Aspecto	Textura	Sabor / Olor
Bien empanado, dorado.	Verduras ligeramente crujientes.	Agradable, característico de las verduras aromatizadas.

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.

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
Judías Verdes		24	Polonia

Características físico-químicas

Defecto	Objetivo
Mancha: Mancha oscura, gris o negra de diámetro superior a 5mm sobre la verdura.	<=3 en número sobre 1kg de producto descongelado

Razón social del Vendedor
