

	<b>Salteado con puntas de espárragos - BONDUELLE FOOD SERVICE</b>	<b>Version n°</b>
	<b>Editada el : 03/12/2020</b>	<b>V0003</b>

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680600088	46014	SFS1_DME022	
<b>Origen transformación</b>	Francia	<b>Registro Sanitario</b>	-
<b>Definición de Producto</b>	El Salteado con puntas de espárragos congelado se prepara a partir de variedades de Cucurbita pepo L de calabacín, de Solanum melongena L de berenjenas, de Brassica oleracea L var Botrytis de col romanesco, de Asparagus officinalis L de espárragos y de Capsicum annum L de pimientos. Presencia fortuita de APIO.		
<b>Lista de Ingredientes</b>			
<b>DLUO</b>	24 meses		
<b>Formato</b>		<b>Peso Neto Total (g)</b>	
SACHET 1000G		1000	
<b>Información de embalaje</b>	Material de embalaje: Polietileno.		
<b>Condiciones de Utilización y de Manipulación</b>	Manipular con precaución		

<b>Alérgenos más importantes ( según el Reglamento Europeo 1169/2011/CE )</b>		<b>Composición Nutricional</b>		
	A : Ausencia P : Presencia T : Presencia Fortuita		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	296	Rico en Fibras
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Energía (kcal)	71	
Huevo y productos a base de huevo	A	Materia Grasa (g)	4,6	
Pescados y productos a base de pescados	A	De los cuales ácidos Grasos Saturados (g)	0,5	
Cacahuete y productos a base de cacahuete	A	Carbohidratos (g)	4,1	
Soja y productos a base de soja	A	de los cuales azúcares (g)	3,2	
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	A	Fibra alimentaria (g)	2,6	
Frutos con cáscara y productos a base de estas frutas	A	Proteínas (g)	2,1	
Apio y productos a base de apio	T	Sal (g)	0,03	
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 termino de SO2	A			
Altramuces y productos a base de altramuces	A			
Moluscos y productos a base de moluscos	A			

La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement  
(1) Apports Quotidiens de référence  
(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

<b>Regímenes Alimentarios</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>Sin norma OGM (Según Reglamento europeo 1829/2003/CE y 1830/2003/CE)</b>	<b>Si</b>
Este producto es apto para Vegetarianos	X			
Este producto es apto para Véganos	X		<b>Garantía de no ionización (Según Directiva Europea 1999/2/CE)</b>	<b>Si</b>

<b>Datos de Fabricación</b>	
Cosecha, recepción/aceptación, lavado del producto, limpieza, corte/calibrado, escaldado/cocción/asado/prefrito, congelación, almacenamiento vrac, mezcla, pesado/embolsado, envasado/marcaje del lote, almacenamiento y expedición. Ver también la Ficha de Proceso de Fabricación de Congelados (F3.X.VDA.00106).	
<b>Conservación antes de la apertura</b>	En cámara congelada o congelador (-18°C): varios meses respetando la FLUO que figura en el envase. No volver a congelar una vez descongelado.

	Salteado con puntas de espárragos - BONDUELLE FOOD SERVICE	Version nº
	Editada el : 03/12/2020	V0003
<b>Conservación después de la apertura</b>	En cámara refrigerada o frigorífico (0 a +3°C): 24 horas.	

### Características Organolépticas

<b>Modo de preparación (para lograr las características organolépticas que se citan a continuación)</b>	En una sartén, saltear la mezcla, sin descongelar previamente, durante 7 minutos con un poco de materia grasa.	
<b>Aspecto</b>	<b>Textura</b>	<b>Sabor / Olor</b>
Color característico de cada una de las verduras.	Ni demasiado blando, ni demasiado firme.	característico de cada una de las verduras.

### Características Microbiológicas

#### Referencia Reglamentaria:

Règlement européen 2073/2005/CE du 15/11/2005

-&gt; Criterios de Control

CRITERIOS	Contenido en microorganismos en número por gramo de producto		Documento de Referencia	
	m	M		
<b>Línea directriz</b>	<b>G.A.M</b>	$\leq 5.10^5$	$\leq 5.10^6$	ISO 4833-2003
	<b>E. COLI</b>	$\leq 10$	$\leq 100$	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 dado.

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

-&gt; Criterios de Control

CRITERIOS	Contenido en microorganismo En número por gramo de producto	Documento de Referencia	
<b>Especificación Imperativa</b>	<b>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</b>	$\leq 100$	ISO 6888.1-1999
			ISO 6888.2-1999
	<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Presencia < 100/g	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

### Composición / Corte / Calibre

Verdura	Corte / Calibre	% Medio a emplear sobre 10 envases
Calabacín asado	Grosor: 6-8mm (+/- 1mm). Largo: 16mm (+/- 3mm)	30
Berenjena en dados	15X15X14 mm (+/- 3 mm)	25
Col romanesco	15-40mm (30% max. fuera de calibre)	22
Puntas de espárragos verdes		13
Pimientos rojos en tiras	6-8 mm (+/- 2mm)	10

### Características Físico - Químicas

Norma de 27 de septiembre de 1983 que fija las especificaciones aplicables a diversas frutas y verduras congeladas	Objetivo
Cuerpos extraños: De origen mineral, animal u orgánico.	0 en nº por kg.
Materias vegetales extrañas: De la propia planta u otras materias vegetales ajenas a ella.	$\leq 2$ en nº por kg.
Verduras desgregadas o con corte defectuoso.	$\leq 3\%$ m/m

### Razón Social del Vendedor

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