

	Habas Finas Minute - BONDUELLE FOOD SERVICE	Version n°
	Editada el : 03/12/2020	V0002

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680624442	46022	SFS1_Dfv201	Habas extrafinas ultracongeladas.
Origen transformación	Francia	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	Las habas ultracongeladas se preparan a partir de variedades de la especie <i>Vicia faba L partim</i> , variedad con flores blancas (triple blanco).		
Lista de Ingredientes	Habas. Puede contener trazas de APIO .		
DLUO	24 meses		
Formato		Peso Neto Total (g)	
SACHET 1000G		1000	
Información de embalaje	Material de embalaje: Polietileno.		
Condiciones de Utilización y de Manipulación	Manipular con precaución		

Alérgenos más importantes (según el Reglamento Europeo 1169/2011/CE)		Composición Nutricional		
	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	331	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Energía (kcal)	79	
Huevo y productos a base de huevo	A	Materia Grasa (g)	0,5	
Pescados y productos a base de pescados	A	De los cuales ácidos Grasos Saturados (g)	0,1	
Cacahuete y productos a base de cacahuete	A	Carbohidratos (g)	8,2	
Soja y productos a base de soja	A	de los cuales azúcares (g)	1,6	
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	A	Fibra alimentaria (g)	7,6	
Frutos con cáscara y productos a base de estas frutas	A	Proteínas (g)	6,6	
Apio y productos a base de apio	T	Sal (g)	0,03	
Mostaza y productos a base de mostaza	A	Vitamin B9 total (µg)	66 - 33% AQR (1)	Rico en Vitamina B9
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

Regímenes Alimentarios	Si	No
Este producto es apto para Vegetarianos	X	
Este producto es apto para Véganos	X	

Sin norma 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 FLUO que figura en el envase. No volver a congelar una vez descongelado.

	Habas Finas Minute - BONDUELLE FOOD SERVICE	Version n°
	Editada el : 03/12/2020	V0002
Conservación después de la apertura	En cámara refrigerada o frigorífico (0 a +3°C): 72 horas.	

Características Organolépticas		
Modo de preparación (para lograr las características organolépticas que se	15 minutos en horno a vapor sin presión, tras haber alcanzado los 98°C.	
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:

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

-> Criterios de Control

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

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

*.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.

E. Coliº: Escherichia coli

-> Criterios de Control

CRITERIOS		Contenido en microorganismo En número por gramo de producto	Documento de Referencia
Especificación Imperativa	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	≤ 100	ISO 6888.1-1999
			ISO 6888.2-1999
	LISTERIA MONOCYTOGENES	Presencia $\leq 10/g$	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composición / Corte / Calibre		
Verdura	Corte / Calibre	% Medio a emplear sobre 10 envases
Habas	Extrafinas: calibre ≤ 15 mm medidos a través de una parrilla de agujeros redondos (según las buenas prácticas neerlandesas).	100

Características Físico - Químicas	
Norma de 27 de septiembre de 1983 que fija las especificaciones aplicables a diversas frutas y verduras congeladas	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.	≤ 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.	≤ 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