

	<b>Mezcla de Verduras asadas - BONDUELLE FOOD SERVICE</b>	<b>Version n°</b>
	<b>Editada el : 03/12/2020</b>	<b>V0004</b>

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680713658	89623, 135703	SFS1_DM047	Mezcla de vegetales congelados
Origen transformación	Francia	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	La mezcla de verduras asadas ultracongelada se prepara a partir de variedades de de pimiento rojo <i>Capsicum annum L.</i> , de berenjena <i>Solanum melongena L.</i> , de calabacín <i>Cucurbita pepo L.</i> , y de cebolla <i>Allium cepa L.</i>		
Lista de Ingredientes	Verduras asadas: pimientos rojos berenjenas, calabacines verdes, cebollas. Puede contener: 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 glúten y productos a base de cereales que contienen gluten	A	Energía en kJ	184	Rico en Fibras
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Energía (kcal)	44	
Huevo y productos a base de huevo	A	Materia Grasa (g)	0,3	
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)	6,4	
Soja y productos a base de soja	A	de los cuales azúcares (g)	5,5	
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	A	Fibra alimentaria (g)	3,5	
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)	0,02	
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

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

Datos de Fabricación	
Cosecha, recepción/aceptación, lavado del producto, limpieza, corte/calibrado, asado, congelación, almacenamiento vrac, mezcla, pesado/embolsado, en vasado/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 FLUO 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.

	<b>Mezcla de Verduras asadas - BONDUELLE FOOD SERVICE</b>		<b>Version n°</b>
			<b>V0004</b>
<b>Editada el : 03/12/2020</b>			
<b>Características Organolépticas</b>			
<b>Modo de preparación (para lograr las características organolépticas que se citan a continuación)</b>	Horno Convección, 180°C, cocer 15 minutos para 2,5kg de producto congelado en un gastronorm lleno. Horno de convección no precalentado, 120°C, 45 minutos para 2,5kg de producto congelado en un gastronorm lleno no cubierto. Sartén, 10 minutos para 500gr de producto congelado. Es responsabilidad de cada utilizador respetar escrupulosamente estos protocolos para garantizar la calidad del producto.		
<b>Aspecto</b>	<b>Textura</b>	<b>Sabor / Olor</b>	
Característico de cada una de las verduras. Marcas de asado.	Ni demasiado blando, ni demasiado firme.	Característico de cada una de las verduras, sin gusto a quemado.	

<b>Características Microbiológicas</b>
--

**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>	$\leq 5 \cdot 10^5$	ISO 4833-2003
	<b>E. COLI</b>	$\leq 10$	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 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
Pimiento rojo	23X23 mm (+/- 4mm)	30
Berenjena en medias lonchas	Grosor: 5-8 mm (+/- 1mm). Longitud: 45-55	30
Calabacín verde en medias lonchas	Grosor: 6-8 mm (+/- 1mm). Largo: 48-60	30
Cebolla en dados	25X37X37mm (+/- 6mm)	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 desagregadas 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