

	Juliana de Pimientos Prefritos - BONDUELLE FOOD SERVICE	Version n°
	Editada el : 03/12/2020	V0004

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680996723	58172, 106705	SFS1_DPA006	Mezcla de vegetales prefritos congelados
Origen transformación	Portugal	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	La juliana de pimientos prefritos se prepara a partir de pimientos de la especie <i>Capsicum annum L.</i>		
Lista de Ingredientes	Pimiento rojo, pimiento verde y pimiento amarillo en proporción variable, aceite de girasol. 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	434	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Energía (kcal)	105	
Huevo y productos a base de huevo	A	Materia Grasa (g)	7,6	
Pescados y productos a base de pescados	A	De los cuales ácidos Grasos Saturados (g)	0,8	
Cacahuete y productos a base de cacahuete	A	Carbohidratos (g)	5,0	
Soja y productos a base de soja	A	de los cuales azúcares (g)	5,0	
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	A	Fibra alimentaria (g)	5,3	
Frutos con cáscara y productos a base de estas frutas	A	Proteínas (g)	1,5	
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, mezcla, corte, prefritura, congelación, almacenamiento, pesado/embolsado, envasado/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.

	Juliana de Pimientos Prefritos - BONDUELLE FOOD SERVICE	Version n°
	Editada el : 03/12/2020	V0004
Conservación después de la apertura	En cámara refrigerada o frigorífico (0 a +3°C): 24 horas.	

Características Organolépticas		
Modo de preparación (para lograr las características organolépticas que se citan a continuación)	Horno de convección, 180°C, 15 minutos para 2,5kg de producto congelado en un gastronorm lleno Sartén: 12 minutos para 600gr de producto congelado. Es responsabilidad de cada utilizador respetar escrupulosamente estos protocolos para garantizar la calidad del producto.	
Aspecto	Textura	Sabor / Olor
Color característico de cada pimiento.	Ni demasiado blando, ni demasiado firme.	Característico de los pimientos prefritos.

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

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.

-> 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
	LISTERIA MONOCYTOGENES	Presencia < 100/g
		ISO 6888.2-1999
		ISO 11290.1
		ISO 11290.2

Composición / Corte / Calibre		
Verdura	Corte / Calibre	% Medio a emplear sobre 10 envases
Pimientos rojos prefritos	Tiras 6-8mm (+/- 2mm)	34
Pimientos verdes prefritos	Tiras 6-8mm (+/- 2mm)	33
Pimientos amarillos prefritos	Tiras 6-8mm (+/- 2mm)	33

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 número por 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.	$\leq 3\%$ m/m

Razón Social del Vendedor
Bonduelle Ibérica S.A.U. C/ ISLA GRACIOSA 1 2 º planta 28703 SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES - Madrid España