


| | | |
|--|--|-------------------|
|  | Guisantes Finos Minute - BONDUELLE FOOD SERVICE | Version n° |
| | Editada el : 03/12/2020 | V0001 |

| GTIN | Código Corto JDE | Código Receta | Denominación Legal |
|---|---|----------------------------|----------------------------|
| 03083681003017 | 60789 | SFS1_DPG506 | Guisantes ultracongelados. |
| Origen transformación | Francia | Registro Sanitario | - |
| Definición de Producto | Los guisantes congelados se preparan a partir de granos frescos e inmaduros conformes a las características de variedades de la especie <i>Pisum sativum L.</i> | | |
| Lista de Ingredientes | Guisantes. 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) | |
|---|---|
| | A : Ausencia P : Presencia T : Presencia Fortuita |
| Cereales que contienen gluten y productos a base de cereales que contienen gluten | A |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | A |
| Huevo y productos a base de huevo | A |
| Pescados y productos a base de pescados | A |
| Cacahuete y productos a base de cacahuete | A |
| Soja y productos a base de soja | A |
| Leche, productos lácteos y productos a base de leche | A |
| 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 |
| 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 |


| Composición Nutricional | | |
|---|---------------------------------|---|
| | de media para 100 g de producto | Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2) |
| Energía en kJ | 303 | Rico en Fibras Fuente de Vitamina B9 |
| Energía (kcal) | 72 | |
| Materia Grasa (g) | 0,7 | |
| De los cuales ácidos Grasos Saturados (g) | 0,1 | |
| Carbohidratos (g) | 8,5 | |
| de los cuales azúcares (g) | 4,5 | |
| Fibra alimentaria (g) | 5,5 | |
| Proteínas (g) | 5,2 | |
| Sal (g) | 0,03 | |
| Vitamina B9 total (µg) | 45,6 - 23% AQR (1) | |

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, escaldado, congelación, almacenamiento vrac, pesado/embolsado, acondicionamiento/marcaje, 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. |
| Conservación después de la apertura | En cámara refrigerada o frigorífico (0 a +3°C): 72 horas. |

| | | |
|--|--|-------------------|
|  | Guisantes Finos Minute - BONDUELLE FOOD SERVICE | Version nº |
| | Editada el : 03/12/2020 | V0001 |

Características Organolépticas

| | | |
|---|---|---------------------|
| Modo de preparación (para lograr las características organolépticas que se citan a continuación) | En horno a vapor a baja presión, de 6 a 8 minutos en gastronorm perforado a 95°C. | |
| Aspecto | Textura | Sabor / Olor |
| Buen aspecto, color verde uniforme. | Buena, carne y piel tiernas. | |

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 | $\leq 5 \cdot 10^5$ | $\leq 5 \cdot 10^6$ | 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 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 |
| | | | 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 |
|-----------|-----------------|------------------------------------|
| Guisantes | >8,2mm | 100 |

Características Físico - Químicas

| Norma de 27 de septiembre de 1983 que fija las especificaciones aplicables a diversas frutas y verduras congeladas | Objetivo |
|--|--------------------------------|
| A. Guisantes amarillos: Guisantes con coloración amarilla o blanca, pero comestibles. | $\leq 2\%$ m/m por cada 500g |
| B. Guisantes dañados: Guisantes ligeramente manchados o picados. | $\leq 5\%$ m/m por cada 500g |
| C. Guisantes con defectos: Guisantes duros, deshidratados, manchados, decolorados o que presentan otros defectos de tal amplitud que su apariencia o su comestibilidad esté puesta en duda. Esta designación engloba en particular a los guisantes podridos. | $\leq 1\%$ m/m por cada 500g |
| D. Fragmentos de guisantes: Guisantes no enteros, cotiledones separados o distanciados, cotiledones rotos, fragmentados o con roturas y tegumentos separados. No serán considerados como fragmentos los guisantes enteros desprovistos de tegumentos. | $\leq 12\%$ m/m por cada 500g |
| E. Materias vegetales extrañas: Parte de la planta u otra materia vegetal ajena a ella. | $\leq 0.5\%$ m/m por cada 500g |
| La muestra es declarada defectuosa si alguno de los defectos mencionados en la tabla es superior al doble de la tolerancia o si la suma de los defectos es superior al 15% de la masa. | |

Razón Social del Vendedor

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