

	Salteado Tradicional Minute - BONDUELLE FOOD SERVICE	Version n°
	Editada el : 03/12/2020	V0001

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083681052350	98031	SFS1_DME140	Mezcla de verduras ultracongelada.
Origen transformación	Francia	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	El Salteado Tradicional ultracongelado es preparado a partir de verduras frescas y sanas, como las judías verdes de la especie <i>Phaseolus vulgaris L</i> , el brécol <i>Brassica oleracea L convar botrytis var italica plenck</i> , la cebolla <i>Allium cepa L</i> , los pimientos rojos <i>Capsicum annum L</i> y los champiñones <i>Agaricus bisporus</i> .		
Lista de Ingredientes	Mezcla de verduras: judías verdes, brocoli (31%), champiñones (11%), pimientos rojos, cebolla prefrita (cebolla, aceite de girasol). Puede contener trazas de AIPO .		
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	169	Rico en Fibras
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Energía (kcal)	40	
Huevo y productos a base de huevo	A	Materia Grasa (g)	1,4	
Pescados y productos a base de pescados	A	De los cuales ácidos Grasos Saturados (g)	0,2	
Cacahuete y productos a base de cacahuete	A	Carbohidratos (g)	3,8	
Soja y productos a base de soja	A	de los cuales azúcares (g)	2,1	
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	A	Fibra alimentaria (g)	2,9	
Frutos con cáscara y productos a base de estas frutas	A	Proteínas (g)	1,7	
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

Regimenes 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 y Limpieza, Corte/Calibrado, Escaldado/Cocción/Prefritura, 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).	
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.

	Salteado Tradicional Minute - BONDUELLE FOOD SERVICE	Version n°
	Editada el : 03/12/2020	V0001

Características Organolépticas

Modo de preparación (para lograr las características organolépticas que se citan a continuación)	En la sartén: con un poco de aceite, saltear la mezcla congelada durante 7 minutos.	
Aspecto	Textura	Sabor / Olor
Característico de cada verdura.	Ni demasiado blando, ni demasiado firme.	Característico.

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.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 < 100/g	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composición / Corte / Calibre

Verdura	Corte / Calibre	% Medio a emplear sobre 10 envases
Judías verdes cortadas	Muy finos (Diametro < 8mm) 4cm (+/- 10mm)	40
Cebolla laminada	Corte: 25x25x7mm (+/- 5mm)	8
Pimientos rojos en tiras	Espesura: 6 a 8mm (+/- 1mm).	10
Brocoli	15-40 mm (20 % max fuera de calibre)	24
Brocoli en pedazos	10x10x10 mm (+/- 2mm)	7
Champiñones	20-45mm (20% max fuera de calibre) Espesura: 9mm (+/- 2mm)	11

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 cada kg
Materias vegetales extrañas: De la propia planta u otras materias vegetales ajenas a ella.	<=2 en nº por cada kg
Verduras deshechas o corte defectuoso.	<=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