	Mezcla de Tempuras - BONDUELLE FOOD SERVICE	Version n°
	Editada el : 03/12/2020	V0001


GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083681062205	102208	SFS1_DQA004	Verduras rebozadas en harina de freír, prefritas ultracongeladas.
Origen transformación	España	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	La Tempura de Verduras ultracongelada se prepara a partir de calabacín verde <i>Cucurbita pepo L.</i> , de zanahoria <i>Daucus carota L.</i> , de pimientos rojos <i>Capsicum annum L.</i> y de de judías verdes <i>Phaseolus vulgaris L.</i>		
Lista de Ingredientes	Verduras en proporción variable 64% (calabacín verde, zanahoria, pimiento rojo, judías verdes), aceite de girasol (10%), agua, harina de TRIGO , almidón de maíz, almidón modificado de patata, sal, gluten de TRIGO , harina de maíz, levaduras, harina de arroz, almidón de TRIGO , estabilizante: metilcelulosa o E461, levadura: E450-E500ii, especias, cebolla en polvo.		
DLUO	18 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	P	Energía en kJ	648	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Energía (kcal)	156	
Huevo y productos a base de huevo	A	Materia Grasa (g)	10,7	
Pescados y productos a base de pescados	A	De los cuales ácidos Grasos Saturados (g)	1,2	
Cacahuete y productos a base de cacahuete	A	Carbohidratos (g)	10,8	
Soja y productos a base de soja	A	de los cuales azúcares (g)	5,1	
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	A	Fibra alimentaria (g)	3,9	
Frutos con cáscara y productos a base de estas frutas	A	Proteínas (g)	2,2	
Apio y productos a base de apio	A	Sal (g)	0,47	
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			

(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, corte, preparación, rebozado, prefritura, congelación, envasado en bolsa/peso de las bolsas, emvasado/marcaje del lote, almacenamiento y expedición. Ver también la Ficha de Proceso de Fabricación de Congelados (F3.X.VDA.00106).

	Mezcla de Tempuras - BONDUELLE FOOD SERVICE	Version n°
	Editada el : 03/12/2020	V0001
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.	

Características Organolépticas		
Modo de preparación (para lograr las características organolépticas que se citan a continuación)	En la freidora, sin descongelar previamente, para 120g, freir de 1,5 a 2 minutos a 180°C. En el horno a convección, sin descongelar previamente, calentar de 10 a 12 minutos a 220°C sobre un papel de horno.	
Aspecto	Textura	Sabor / Olor
Verduras rebozadas, individualmente. Color dorado claro.	Crujiente y ligero.	Características de cada una de las verduras con un ligero gusto de tempura.

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	$\leq 5.10^5$	$\leq 5.10^6$	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
Calabacines verdes	Diametro: de 35 a 65mm. Grosor: de 9 a 12mm	TOTAL : 64
Zanahorias	Diametro: de 25 a 50mm. Grosor: de 9 a 11mm	TOTAL : 64
Pimientos rojos	Largo: de 65 a 130mm. Ancho : 20mm (+/- 4mm)	TOTAL : 64
Judías Verdes	Enteras. Calibre: Fino (largo máximo de las vainas: 9mm)	TOTAL : 64
Tempura	-	36

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.	Ausencia en número sobre 1kg
Defectos en el rebozado: unidades sin rebozar.	<5% 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