	Menestra especial Min 1kg P1 - BONDUELLE RESTAURATION	Version n°
	Editada el : 24/09/2015	V0002

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680994583	54028	SFS1_DMK002	Mezcla de verduras congeladas
Origen transformación	España	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	La Menestra Especial Minute congelada se prepara a partir de variedades de Phaseolus vulgaris L de judías verdes planas, de Daucus carota L de zanahorias, de Cynara scolymus L de alcachofas, de Pisum sativum L de guisantes, de Brassica oleracea L var botrytis de coliflor, de Asparagus officinalis L de espárragos y de Agaricus bisporus L o de Psalliota bispora L de champiñones.		
Lista de Ingredientes	Mezcla de verduras: judías verdes planas, zanahorias, corazones de alcachofa (acidulante: ácido cítrico), guisantes, coliflor, espárragos blancos, champiñones. Presencia fortuita 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		


Los principales alérgenos (según el Reglamento Europeo 1169/2011 / CE)		Composición Nutricional		
	A : Ausencia P : Presencia T : Trazas		de media para 100 g de producto	Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2)
Cereales que contienen gluten y productos a base de cereales que contienen gluten	A	Energía en kJ	137	Rico en Fibras
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Energía (kcal)	33	
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)	4,2	
Soja y productos a base de soja	A	de los cuales azúcares (g)	2,0	
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	A	Fibra alimentaria (g)	3,0	
Frutos con cáscara y productos a base de estas frutas	A	Proteínas (g)	1,8	
Apio y productos a base de apio	T	Sal (g)	0,05	
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		Garantía de no ionización (Salón Directivo Europeo 1999/2/CE)	Si
Este producto es apto para Vegetarianos	X			

Datos de Fabricación	
Cosecha, recepción/aceptación, lavado del producto y limpieza, corte/calibrado, escaldado/cocción, 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.

Características Organolépticas

	Menestra especial Min 1kg P1 - BONDUELLE RESTAURATION		Version n°
			Editada el : 24/09/2015
Modo de preparación (para lograr las características organolépticas que se citan a continuación)		En la sartén, calentar sin descongelar previamente con un poco de materia grasa durante 6 minutos.	
Aspecto		Texto	Sabor / Olor
Color característico de cada una de las verduras.		Ni demasiado blando, ni demasiado firme.	Característico de cada una de las verduras

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.: 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
	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
Judías verdes planas	Cortadas 4 cm (+/- 1cm)	30
Zanahorias extra finas	8-14mm (20% max. fuera de calibre)	20
Corazones de alcachofa	Cortados en 1/6 o 1/8	13
Guisantes	Sin calibrar	13
Coliflor	10-20mm (25% max. fuera de calibre)	10
Espárragos blancos	Longitud: de 3 a 7cm	8
Champiñones	Enteros	6

Características Físico - Químicas

Arrêté du 27septembre1983 fixant les spécifications applicables à divers fruits et légumes surgelés	Objetivo
Cuerpos extraños: De origen mineral, animal u orgánico.	0 en número por kg
Materias vegetales extrañas: Parte de la planta u otra materia vegetal ajena 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 Nº 3 28703 SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES España