


|  |  |                   |
|--|--|-------------------|
|  | <b>Ensalada de bulgur y trigo - BONDUELLE FOOD SERVICE</b> | <b>Version n°</b> |
|  | <b>Editada el : 03/12/2020</b>                             | <b>V0001</b>      |


|   |   |                            |   |
|---|---|----------------------------|---|
| <b>GTIN</b>   | <b>Código Corto JDE</b>   | <b>Código Receta</b>       | <b>Denominación Legal</b>                                   |
| 03083681115376                                      | 128319  | SFS1_DSU006                | Mezcla de verduras, cereales y frutos secos ultracongelados |
| <b>Origen transformación</b>                        | Francia   | <b>Registro Sanitario</b>  | -   |
| <b>Definición de Producto</b>                       | La ensalada se prepara a partir de <i>Triticum durum</i> para el bulgur y el trigo, <i>Phaseolus vulgaris L</i> para las judías verdes, <i>Zea mais L zuccharata</i> para el maíz dulce, <i>Glycine max</i> para las habas de soja, <i>Vaccinium macrocarpon</i> para los arándanos |                            |   |
| <b>Lista de Ingredientes</b>                        | Verduras 59% (judías verdes, maíz dulce en granos, habas de soja), BULGUR precocido (trigo duro precocido, sal) 20%, arándanos secos (azúcar de caña, arándanos, aceite de girasol) 11%, trigo duro precocido (trigo duro precocido, sal) 10%. Puede contener trazas de apio.       |                            |   |
| <b>DLUO</b>   | 24 meses  |                            |   |
| <b>Formato</b>                                      |   | <b>Peso Neto Total (g)</b> |   |
| SACHET 1000G  |   | 1000                       |   |
| <b>Información de embalaje</b>                      | Material del embalaje: polietileno.   |                            |   |
| <b>Condiciones de Utilización y de Manipulación</b> | Manipular con precaución  |                            |   |

| <b>Alérgenos más importantes ( según el Reglamento Europeo 1169/2011/CE )</b>         |   | <b>Composición Nutricional</b>            |                                 |   |
|---|---|---|---------------------------------|---|
|   | A : Ausencia<br>P : Presencia<br>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                             | 484                             |   |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos   | A   | Energía (kcal)                            | 115                             |   |
| Huevo y productos a base de huevo   | A   | Materia Grasa (g)                         | 1,5                             |   |
| 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)                         | 19,0                            |   |
| Soja y productos a base de soja   | P   | de los cuales azúcares (g)                | 7,6                             |   |
| Leche, productos lácteos y productos a base de leche                                  | A   | Fibra alimentaria (g)                     | 4,1                             | Rico en Fibras                            |
| Frutos con cáscara y productos a base de estas frutas                                 | A   | Proteínas (g)                             | 4,3                             | Fuente de Proteínas                       |
| Apio y productos a base de apio   | T   | Sal (g)                                   | 0,19                            |   |
| 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

| <b>Regímenes Alimentarios</b>           | <b>Si</b> | <b>No</b> | <b>Sin norma OGM (Según Reglamento europeo 1829/2003/CE y 1830/2003/CE)</b> | <b>Si</b> |
|---|-----------|-----------|---|-----------|
| Este producto es apto para Vegetarianos |           | X         |   |           |
| Este producto es apto para Véganos      |           | X         | <b>Garantía de no ionización (Según Directiva Europea 1999/2/CE)</b>        | Si        |

| <b>Datos de Fabricación</b>  |  |
|--|--|
| Cosecha, Recepción / Envejecimiento, Lavado, Recorte, Corte, Tratamiento térmico, Congelación, Almacenamiento a granel, Mezcla, Pesaje / embolsado, Envasado / Marcado, Almacenamiento, Expedición |  |
| <b>Conservación antes de la apertura</b>   | En cámara frigorífica o congelador (-18°C): varios meses respetando el DDM del embalaje. No volver a congelar un producto congelado. |
| <b>Conservación después de la apertura</b>   | En cámara frigorífica o frigorífico (0 a +3°C): 24h.   |

|  |  |                   |
|--|--|-------------------|
|  | <b>Ensalada de bulgur y trigo - BONDUELLE FOOD SERVICE</b> | <b>Version n°</b> |
|  | <b>Editada el : 03/12/2020</b>                             | <b>V0001</b>      |

| <b>Características Organolépticas</b>   |   |  |
|---|---|--|
| <b>Modo de preparación<br/>(para lograr las características organolépticas que se</b> | Descongelar 24h a +4°C y servir en bufé 2h máximo |  |
| <b>Aspecto</b>  | <b>Textura</b>                                    | <b>Sabor / Olor</b>  |
| Mezcla homogénea  | Característica de cada componente. No seco        | Característica de cada uno de los componentes. Sin sabor ni olor anormal |

| <b>Características Microbiológicas</b> |
|--|
|--|

**Referencia Reglamentaria:**

Règlement européen 2073/2005/CE du 15/11/2005

## -&gt; Criterios de Control

| <b>CRITERIOS</b>       | <b>Contenido en microorganismos<br/>en número por gramo de producto</b> |                     | <b>Documento de Referencia</b> |               |
|------------------------|---|---------------------|--------------------------------|---------------|
|                        | <b>m</b>  | <b>M</b>            |                                |               |
| <b>Línea directriz</b> | <b>G.A.M</b>  | $\leq 5 \cdot 10^5$ | $\leq 5 \cdot 10^6$            | ISO 4833-2003 |
|                        | <b>E. COLI</b>  | $\leq 10$           | $\leq 100$                     | 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

## -&gt; Criterios de Control

| <b>CRITERIOS</b>                 |                                   | <b>Contenido en microorganismo<br/>En número por gramo de producto</b> | <b>Documento de Referencia</b> |
|----------------------------------|-----------------------------------|--|--------------------------------|
| <b>Especificación Imperativa</b> | <b>STAPHYLOCOCCUS<br/>AUREUS</b>  | $\leq 100$   | ISO 6888.1-1999                |
|                                  |                                   |  | ISO 6888.2-1999                |
|                                  | <b>LISTERIA<br/>MONOCYTOGENES</b> | Presencia $\leq 10/g$  | ISO 11290.1                    |
|                                  |                                   |  | ISO 11290.2                    |

| <b>Composición / Corte / Calibre</b> |  |   |
|--------------------------------------|--|---|
| <b>Verdura</b>                       | <b>Corte / Calibre</b>   | <b>% Medio a emplear sobre 10 envases</b> |
| Bulgur precocido                     | .  | 20  |
| Maíz dulce                           | granos   | 19  |
| Trigo precocido                      | .  | 10  |
| Judías verdes                        | Ancho máximo de la vaina (medido en una muestra de 300g con una varilla medidora de orificio redondo de 3 mm de grosor): $\leq 6.5$ mm. (20% en mayor número de calibre) | 28  |
| Habas de soja                        |  | 12  |
| Arándanos secos                      |  | 11  |

| <b>Características Físico - Químicas</b>  |                 |
|---|-----------------|
| <b>Norma de 27 de septiembre de 1983 que fija las especificaciones aplicables a diversas frutas y verduras congeladas</b> | <b>Objetivo</b> |
| Cuerpos extraños: De origen mineral, animal u orgánico  | 0 / 1kg         |
| Materia vegetal extraña: parte de la planta u otra materia vegetal ajena a la verdura.                                    | $\leq 2$ / 1kg  |
| Verduras desintegradas o corte defectuoso   | $\leq 3\%$ m/m  |

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