


	Ervilha Torta 1kg P1 - BONDUELLE RESTAURATION				Versão nº
				Editada em: 09/02/2017	V0002
GTIN		Código Curto JDE		Código Receita	Denominação Legal
03083680642385		46013		SFS1_DPM001	Ervilha-torta ultracongelada.
Origem da transformação		Francia		Registo Sanitário	-
Definição do Produto		A preparação das ervilhas-tortas ultracongeladas é feita através de vagens inteiras de ervilhas planas, frescas e jovens de acordo com as características da espécie <i>Pisum sativum</i> L.			
Lista de Ingredientes		Ervilhas- tortas. Pode conter vestígios de AIPO.			
DLUO		24 meses			
Formato				Peso Líquido Total (g)	
SACHET 1000G				1000	
Informação na embalagem		Material da embalagem: Polietileno.			
Condições de utilização e de manutenção		Manipular con precaución			
Os principais alérgenos ( de acordo com o Regulamento Europeu 1169/2011 / CE)				Composição Nutricional	
		A: Ausência P: Presença V: Vestígios		em média para 100 g de productu	Alegações Nutricionais Autorizadas (2)
Cereais que contêm glúten e produtos à base de cereais que contêm glúten		A	Energia em kJ	173	
Crustáceos e produtos à base de crustáceos		A	Energia em kcal	41	
Ovos e produtos à base de ovos		A	Lípidos (g)	0,1	
Peixes e produtos à base de peixes		A	Dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,1	
Amendoins e produtos à base de amendoins		A	Hidratos de carbono (g)	6,1	
Soja e produtos à base de soja		A	dos quais açúcares (g)	1,7	
Leite, productos lácteos e produtos à base de leite		A	Fibra (g)	2,4	Rico en Fibras
Frutos secos com casca e produtos à base destes frutos		A	Proteínas (g)	2,7	
Aipo e produtos à base de aipo		T	Sal (g)	0,03	
Mostarda e produtos à base de mostarda		A	Vitamina B9 total (µg)	59,8 - 30% AQR (1)	Rico en Vitamina B9
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo		A			
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg em termos de SO2		A			
Tremoços e produtos à base de tremoços		A			

	Ervilha Torta 1kg P1 - BONDUELLE RESTAURATION			Versão nº
			Editada em: 09/02/2017	V0002
Moluscos e produtos à 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	
<b>Regimes Alimentares</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	Não provém de OGM (Segundo o Regulamento Europeu 1829/2003/CE e 1830/2003/CE)	Si
Este produto é adequado para os vegetarianos	X			
Este produto é adequado para os veganos	X		Garantia não ionizado (Segundo a Directiva Europeia 1999/2/CE)	Si
<b>Informações de Produção</b>				
Colheita, Receção/Classificação, Lavagem, Limpeza, Escaldado, Ultracongelação, Armazenamento a Granel, Pesagem/Ensacagem, Acondicionamento/Marcação, Armazenagem e Expedição. Ver igualmente a ficha do Processo de Ultracongelação (F3.X.VDA.00106).				
<b>Conservação antes da abertura</b>	No congelador (-18°C): até ao limite do prazo de validade (DLUO) indicado na embalagem. Não volte a congelar uma vez iniciado o processo de descongelação.			
<b>Conservação após a abertura</b>	Em câmara refrigerada ou frigorífico (0 a +3C°): 24 horas.			

		Ervilha Torta 1kg P1 - BONDUELLE RESTAURATION			Versão nº
				Editada em: 09/02/2017	V0002
Caraterísticas Organolépticas					
Modo de preparação (para determinar as caraterísticas organolépticas)		Cozer em água a ferver durante 4 minutos.			
Aspeto		Textura		Sabor / Odor	
Cor verde homogénea, fios não separados.		Tenra, não fibrosa.		Característico.	
Características Microbiológicas					
Referência Regulamentar:		Règlement européen 2073/2005/CE du 15/11/2005			
-> Critérios de Pilotagem					
CRITÉRIOS		Teor de micro-organismos em número por grama de produto		Documento de Referência	
		m	M		
Linha diretriz	G.A.M	≤ 5.10 <sup>5</sup>	≤ 5.10 <sup>6</sup>	ISO 4833-2003	
	E. COLI	≤ 10	≤ 100	ISO 16649.2	
G.A.M.º: Germes Aérobie Mésophiles				E. Coliº: Escherichia coli	
*.m = O valor do critério microbiológico é expresso por microrganismo determinado.					
M = O limiar de aceitabilidade para além do qual o lote já não é satisfatório.					
-> Critérios de Pilotagem					
CRITÉRIOS		Teor de micro-organismos em número por grama de produto		Documento de Referência	
Especificação Imperativa	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	≤ 100		ISO 6888.1-1999	
				ISO 6888.2-1999	
	LISTERIA MONOCYTOGENES	presença < 100/g		ISO 11290.1	
				ISO 11290.2	
Composição / Corte / Calibre					
Legumes		Corte / Calibre		% Implementada Objetivo a respeitar sobre 10 embalagens	
Ervilha-torta		Comprimento da vagem: de 60 a 100mm (+/- 10mm) - Largura da vagem: de 10 a 25mm (+/- 3mm) - Espessura da vagem: <6.5mm		100	
Caraterísticas Físico - Químicas					
Defeito			Objetivo		
Substâncias vegetais estranhas: Qualquer substância vegetal que provenha da planta (talos, folhas...).			<=2 por cada 2kg		
Corpos estranhos: De origem mineral, animal ou orgânica.			0 por cada 2kg		

	Ervilha Torta 1kg P1 - BONDUELLE RESTAURATION				Versão nº
				Editada em: 09/02/2017	V0002
Manchas: Vagens que apresentem uma ou várias manchas claramente visíveis, com diferente cor ou origem, de área superior a um círculo de 3mm de diâmetro. Uma sucessão de pequenas manchas, de diâmetro inferior a 3mm sobre uma mesma vagem, conta como uma mancha.			<=7 por cada 500g		
Vagens partidas: Toda a vagem que não esteja inteira e tenha um comprimento inferior a 3,8 cm.			<=6% m/m por cada 500g		
Razão Social do Vendedor					
BONDUELLE PORTUGAL, AGRO-INDÚSTRIA, S.A. Zona Industrial de Santarém 2005-002 V Santarem Portugal					