	<b>- BONDUELLE RESTAURATION</b>		<b>Versão n°</b>
	<b>Editada em: 10/02/2017</b>		<b>V0002</b>

GTIN	Código Curto JDE	Código Receita	Denominação Legal
03083681001655	60079	SFS1_DPU216	Puré de ervilhas ultracongelado.
Origem da transformação	Francia	Registo Sanitário	-
Definição do Produto	A preparação do Puré de ervilhas 100% legumes ultracongelada é feita a partir dos diferentes legumes, ervilhas da espécie de <i>Pisum sativum L.</i> , de cenouras da espécie <i>Daucus carota L.</i> e de celbolas da espécie <i>Allium cepa L.</i>		
Lista de Ingredientes	Ervilhas (82%), cenouras, cebolas reduzidas a puré. Pode conter vestígios de AIPO.		
DLUO	24 meses		
Formato		Peso Líquido Total (g)	
SACHET 2K5		2500	
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	252	Rico en Fibras
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	A	Energia em kcal	60	
Ovos e produtos à base de ovos	A	Lípidos (g)	0,5	
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)	7,3	
Soja e produtos à base de soja	A	dos quais açúcares (g)	2,3	
Leite, productos lácteos e produtos à base de leite	A	Fibra (g)	3,9	
Frutos secos com casca e produtos à base destes frutos	A	Proteínas (g)	4,6	
Aipo e produtos à base de aipo	T	Sal (g)	0,03	
Mostarda e produtos à base de mostarda	A	Vitamina K1 (µg)	18,6 - 25 % AQR (1)	
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	A			Source de Vitamine K
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			
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

Regimes Alimentares	Sim	Não	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

Informações de Produção	
Colheita, Receção/Classificação, Lavagem, Limpeza, Corte, Cozedura, Transformação em Puré, Moldagem, Ultracongelação, Armazenamento a Granel, Pesagem/Ensacagem, Acondicionamento/Marcação, Armazenagem e Expedição. Ver também 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 +3°C): 72 horas.

Caraterísticas Organolépticas	
<b>Modo de preparação (para determinar as caraterísticas organolépticas)</b>	Disponibilizar as porções num prato adaptado para micro-ondas, tapar com película transparente e aquecer 4 a 6 minutos na potência máxima (para um forno de 750 W).

	<b>- BONDUELLE RESTAURATION</b>		<b>Versão n°</b>
	<b>Editada em: 10/02/2017</b>		<b>V0002</b>
<b>Aspetto</b>	<b>Textura</b>	<b>Sabor / Odor</b>	
Verde.	Ausência de fios. Regular e ligeiramente granulosa.	Caraterístico das ervilhas.	

### Características Microbiológicas

#### Referência Regulamentar:

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

-&gt; Critérios de Pilotagem

CRITÉRIOS		Teor de micro-organismos em número por grama de produto		Documento de Referência
		m	M	
Linha diretriz	G.A.M	$\leq 5.10^5$	$\leq 5.10^6$	ISO 4833-2003
	E. COLI	$\leq 10$	$\leq 100$	ISO 16649.2

G.A.M.: Germes Aérobie Mésophiles

E. Coli°: 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.

-&gt; Critérios de Pilotagem

CRITÉRIOS		Teor de micro-organismos em número por grama de produto	Documento de Referência
Especificação Imperativa	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	$\leq 100$	ISO 6888.1-1999
			ISO 6888.2-1999
	LISTERIA MONOCYTOGENES	presença $\leq 10/g$	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

### Composição / Corte / Calibre

Legumes	Corte / Calibre	% Implementada Objetivo a respeitar sobre 10 embalagens
Ervilhas	Transformado em puré. Apresentado em porções.	82
Cenouras / Cebolas	Transformado em puré. Apresentado em porções.	18

### Caraterísticas Físico - Químicas

Defeito	Objetivo
Rupturas: Unidade que apresentem pelo menos 1/2 em falta.	$\leq 10\%$ m/m por 1kg
Substâncias vegetais estranhas: Pertencente à planta ou outra substância vegetal estranha ao legume.	$\leq 2$ em número por 1kg
Corpos estranhos: De origem mineral, animal ou orgânica.	Ausência em número por 1kg

### Razão Social do Vendedor

--