	Favas <17 Min 1kg P1 - BONDUELLE RESTAURATION	Versão n°
	Editada em: 09/10/2015	V0002

GTIN	Código Curto JDE	Código Receita	Denominação Legal
03083680624442	46022	SFS1_DFV201	Favas extrafinas ultracongeladas
Origem da transformação	Francia	Registo Sanitário	-
Definição do Produto	As favas ultracongeladas são preparadas a partir das variedades Vicia faba L. partim, variedade de flores brancas (triple white)		
Lista de Ingredientes	Favas. Pode conter vestígios de aipo		
DLUO	24 mois		
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)	
	A: Ausência P: Presença V: Vestígios
Cereais que contêm glúten e produtos à base de cereais que contêm glúten	A
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	A
Ovos e produtos à base de ovos	A
Peixes e produtos à base de peixes	A
Amendoins e produtos à base de amendoins	A
Soja e produtos à base de soja	A
Leite, productos lácteos e produtos à base de leite	A
Frutos secos com casca e produtos à base destes frutos	A
Aipo e produtos à base de aipo	T
Mostarda e produtos à base de mostarda	A
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
Moluscos e produtos à base de moluscos	A

Composição Nutricional		
	em média para 100 g de producto	Alegações Nutricionais Autorizadas (2)
Energia em kJ	331	Rico en Vitamina B9
Energia em kcal	79	
Lípidos (g)	0,5	
Dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,1	
Hidratos de carbono (g)	8,2	
dos quais açúcares (g)	1,6	
Fibra (g)	7,6	
Proteínas (g)	6,6	
Sal (g)	0,03	
Vitamina B9 total (µg)	66 - 33% AQR (1)	

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
Ce produit convient aux végétariens	X	
Ce produit convient aux végétaliens	X	

Não provém de OGM (Segundo o Regulamento Europeu 1829/2003/CE e 1830/2003/CE)	Si
Garantia não ionizado (Segundo a Directiva Europeia 1999/2/CE)	Si

Informações de Produção	
Colheita, recepção/ aceitação, lavagem, preparação em linha, calibragem, branqueamento/ cozedura, ultracongelação, armazenamento a granel, pesagem/ ensacamento, embalagem/ marcação, armazenamento, expedição Ver igualmente a ficha Processo ultracongelação (F3.X.VDA.00106)	
Conservação antes da abertura	Em câmara fria congelada ou congelador (-18°C): vários meses respeitando a DLUO que figura na embalagem. Não voltar a congelar após descongelação.
Conservação após a abertura	Em câmara fria refrigerada ou frigorífico (0 a +3°C): 72h

Caraterísticas Organolépticas		
Modo de preparação (para determinar as caraterísticas organolépticas)	15 minutos no forno a vapor sem pressão depois de atingir 98°C	
Aspeto	Textura	Sabor / Odor

	<b>Favas &lt;17 Min 1kg P1 - BONDUELLE RESTAURATION</b>		<b>Versão n°</b>
	<b>Editada em: 09/10/2015</b>		<b>V0002</b>
Cor homogénea, cotilédones verdes, pele verde pálida.	Interior tenro, pele mais ou menos firme.	Muito característico, gosto ligeiro a amêndoa amarga	

### 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	$\leq 5.10^5$	$\leq 5.10^6$	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.

#### -> 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
Favas	Extrafinas: $\leq 15mm$ medido através de uma grelha redonda (segundo as boas práticas holandesas).	100

### Caraterísticas Físico - Químicas

Defeito	Objetivo
Matérias vegetais estranhas: Matérias vegetais estranhas, tais como pedaços de folhas, de talos ou de vagens provenientes da planta ou de todas as outras matérias vegetais, tais como cabeças de papoilas, cardo ou bagas de amoras.	$\leq 3$ em número sobre 1kg
Corpos estranhos: Toda a matéria de origem mineral, animal ou orgânica.	0 em número sobre 1kg
Manchas: Favas que apresentem uma mancha escura cujo diâmetro esteja entre 5 e 10mm.	$\leq 7$ em número sobre 500g
Pedaços, esmagadas e peles: Favas que não estão inteiras, cotilédones separados ou distintos, cotilédones esmagados, fragmentados e ligeiramente desprendidos.	$\leq 5\%$ m/m sobre 500g

### Razão Social do Vendedor

Bonduelle Portugal