	Gratinado de Brócolo e batata - BONDUELLE RESTAURATION		Versão n°
	Editada em: 21/09/2018		V0001

GTIN	Código Curto JDE	Código Receita	Denominação Legal
03083681087314	112662	SFS1_DGE020	Mistura de brócolo e batata, cozinhada ultracongelada.
Origem da transformação	França	Registo Sanitário	-
Definição do Produto			
Lista de Ingredientes	Legumes 65% (batata pré-frita 32.5% (batata 30%, óleo de girassol, estabilizante: E450), brócolo 26%, brócolo cortado em pequenos pedaços 6,5%), água, NATAS frescas 11%, amido modificado de milho, mistura de QUEIJOS de pasta dura ralados (LEITE pasteurizado, sal, coagulante microbiano), sal, espessantes: farinha de sementes de alfarroba - goma guar, extracto de levedura, noz-moscada. Pode conter vestígios de GLÚTEN, AIPO, MOSTARDA, SOJA.		
DLUO	18 meses		
Formato		Peso Líquido Total (g)	
SACHET 2K5		2500	
Informação na embalagem			
Condições de utilização e de manutenção	Manipular com precaução		

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	V
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	V
Leite, productos lácteos e produtos à base de leite	P
Frutos secos com casca e produtos à base destes frutos	A
Aipo e produtos à base de aipo	V
Mostarda e produtos à base de mostarda	V
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	391	
Energia em kcal	94	
Lípidos (g)	5,5	
Dos quais saturados (g)	2,9	
Hidratos de carbono (g)	8,5	
dos quais açúcares (g)	0,5	
Fibra (g)	1,6	
Proteínas (g)	1,8	
Sal (g)	0,63	


(1) Apports Quotidiens de référence
(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

Regimes Alimentares	Sim	Não
Este produto é adequado para os vegetarianos	X	
Este produto é adequado para os veganos		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	
Conservação antes da abertura	
Conservação após a abertura	

Caraterísticas Organolépticas		
Modo de preparação (para determinar as caraterísticas organolépticas)		
Aspeto	Textura	Sabor / Odor

	Gratinado de Brócolo e batata - BONDUELLE RESTAURATION		Versão nº
	Editada em: 21/09/2018		V0001

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	$\leq 5 \cdot 10^5$	$\leq 5 \cdot 10^6$	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

Razão Social do Vendedor

BONDUELLE PORTUGAL, AGRO-INDÚSTRIA, S.A. Zona Industrial de Santarém 2005-002 V Santarem Portugal