


	Seleção de Cogumelos 1kg P1 - BONDUELLE RESTAURATION				Versão nº
				Editada em: 07/02/2017	V0002
GTIN		Código Curto JDE		Código Receita	Denominação Legal
03083681012132		73082		SFS1_DUQ010	Seleção de cogumelos ultracongelados - Mistura de cogumelos
Origem da transformação		Francia		Registo Sanitário	-
Definição do Produto					
Lista de Ingredientes		Mistura de cogumelos: boletos amarelos 30% (<i>Suillus luteus</i>), pleurotus (<i>Pleurotus ostreatus</i>), shiitakes (<i>Lentinus edodes</i> , contém sulfitos naturais), pholiota mutabilis (<i>Pholiota mutabilis</i>).			
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 producto	Alegações Nutricionais Autorizadas (2)
Cereais que contêm glúten e produtos à base de cereais que contêm glúten		A	Energia em kJ	80	
Crustáceos e produtos à base de crustáceos		A	Energia em kcal	19	
Ovos e produtos à base de ovos		A	Lípidos (g)	0,4	
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)	1,8	
Soja e produtos à base de soja		A	dos quais açúcares (g)	0,7	
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)	1,4	
Aipo e produtos à base de aipo		A	Sal (g)	0,04	
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		P			
Tremoços e produtos à base de tremoços		A			

	Seleção de Cogumelos 1kg P1 - BONDUELLE RESTAURATION			Versão nº	
				Editada em: 07/02/2017	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		
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					
Conservação antes da abertura	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.				
Conservação após a abertura	Em câmara refrigerada ou frigorífico (0 a +3C°): 24 horas.				

		Seleção de Cogumelos 1kg P1 - BONDUELLE RESTAURATION			Versão nº
				Editada em: 07/02/2017	V0002
Caraterísticas Organolépticas					
Modo de preparação (para determinar as caraterísticas organolépticas)		Sem descongelar previamente, com um pouco de azeite saltear durante 7 minutos.			
Aspeto		Textura		Sabor / Odor	
Cor característica de cada um dos elementos.		Firme, não fibrosa.		Característico de cada um dos elementos.	
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	E. COLI	≤ 10 ≤ 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	LISTERIA MONOCYTOGENES	presença < 100/g		ISO 11290.1	
				ISO 11290.2	
Composição / Corte / Calibre					
Legumes		Corte / Calibre		% Implementada Objetivo a respeitar sobre 10 embalagens	
Boletos amarelos em pedaços		Selvagem. Corte: 20 - 50mm +/- 10mm		30	
Pleurotus em pedaços		Cultivo. Corte: 20-50mm +/- 10mm		30	
Shiitake em pedaços		Cultivo. Corte: 20-50mm +/- 10mm		25	
Pholiota mutabilis inteiros		Cultivo. Diâmetro da cabeça 20-30mm (20% fora de calibre)			
Caraterísticas Físico - Químicas					
Defeito			Objetivo		
Substâncias vegetais estranhas.			Folhas, pequenos ramos, musgo, resíduos de substrato.		

	Seleção de Cogumelos 1kg P1 - BONDUELLE RESTAURATION			Versão nº
			Editada em: 07/02/2017	V0002
Corpos estranhos.	De origem mineral ou orgânica.			
Fragmentos.	Pedaços de < 1cm2.			
Cogumelos com cavidades por ação de parasitas (ausentes)	Apenas para boletos amarelos.			
Razão Social do Vendedor				
BONDUELLE PORTUGAL, AGRO-INDÚSTRIA, S.A. Zona Industrial de Santarém 2005-002 V Santarem Portugal				