	Grelos Milhojas 1K0 P1 - BONDUELLE RESTAURATION		Version n°
	Editada el : 13/02/2017		V0001

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083681024739	78780	SFS1_DNP003	Grelos ultracongelados.
Origen transformación	España	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	Las porciones de grelos ultracongelados se preparan a partir de hojas jóvenes, tiernas y frescas de nabos de las variedades de la especie <i>Brassica rapa L.</i>		
Lista de Ingredientes	Grelos. Puede contener trazas de APIO .		
DLUO	24 meses		
Formato		Peso Neto Total (g)	
SACHET 1000G		1000	
Información de embalaje	Material de embalaje: Polietileno.		
Condiciones de Utilización y de Manipulación	Manipular con precaución		


Alérgenos más importantes (según el Reglamento Europeo 1169/2011/CE)		Composición Nutricional		
	A : Ausencia P : Presencia T : Presencia Fortuita		de media para 100 g de producto	Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2)
Cereales que contienen glúten y productos a base de cereales que contienen gluten	A	Energía en kJ	93	Rico en Fibras
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Energía (kcal)	22	
Huevo y productos a base de huevo	A	Materia Grasa (g)	0,4	
Pescados y productos a base de pescados	A	De los cuales ácidos Grasos Saturados (g)	0,1	
Cacahuete y productos a base de cacahuete	A	Carbohidratos (g)	1,3	
Soja y productos a base de soja	A	de los cuales azúcares (g)	0,7	
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	A	Fibra alimentaria (g)	2,3	
Frutos con cáscara y productos a base de estas frutas	A	Proteínas (g)	2,2	
Apio y productos a base de apio	T	Sal (g)	0,08	
Mostaza y productos a base de mostaza	A			
Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo	A			
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de más de 10mg/kg en termino de SO2	A			
Altramuces y productos a base de altramuces	A			
Moluscos y productos a 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

Regímenes Alimentarios	Si	No	Sin norma OGM (Según Reglamento europeo 1829/2003/CE y 1830/2003/CE)	Si
Este producto es apto para Vegetarianos	X			
Este producto es apto para Véganos	X		Garantía de no ionización (Según Directiva Europea 1999/2/CE)	Si

Datos de Fabricación	
Cosecha, Recepción/Aceptación, Lavado del producto y Limpieza, Escaldado, Conformación, Congelación, Almacenamiento vrac, Corte, Pesado/Embolsado, Envasado/Maraje del lote, Almacenamiento y Expedición. Ver también la Ficha de Proceso de Fabricación de Congelados (F3.X.VDA.00106).	
Conservación antes de la apertura	En cámara congelada o congelador (-18°C): varios meses respetando la FLUO que figura en el envase. No volver a congelar una vez descongelado.
Conservación después de la apertura	En cámara refrigerada o frigorífico (0 a +3°C): 24 horas.

Características Organolépticas	
Modo de preparación (para lograr las características organolépticas que se citan a continuación)	En horno a vapor, sin descongelar previamente, cocinar durante 25 minutos en gastronorm perforado.

	Grellos Milhojas 1K0 P1 - BONDUELLE RESTAURATION		Version n°
	Editada el : 13/02/2017		V0001
Aspecto	Textura	Sabor / Olor	
Color característico, verde. Hojas íntegras.	Tierno, no fibroso	Ligeramente amargo	

Características Microbiológicas

Referencia Reglamentaria:

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

-> Criterios de Control

CRITERIOS		Contenido en microorganismos en número por gramo de producto		Documento de Referencia
		m	M	
Línea directriz	G.A.M	$\leq 5.10^5$	$\leq 5.10^6$	ISO 4833-2003
	E. COLI	≤ 10	≤ 100	ISO 16649.2

G.A.M.º: Gérmenes de Bacterias Aerobias

E. Coliº: Escherichia coli

*.m = El criterio microbiológico que da el valor está precisado por un microorganismo dado.

M = El umbral de aceptación a partir del cual el lote no es satisfactorio.

-> Criterios de Control

CRITERIOS		Contenido en microorganismo En número por gramo de producto	Documento de Referencia
Especificación Imperativa	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	≤ 100	ISO 6888.1-1999
			ISO 6888.2-1999
	LISTERIA MONOCYTOGENES	Presencia < 100/g	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composición / Corte / Calibre

Verdura	Corte / Calibre	% Medio a emplear sobre 10 envases
Grellos	Bloques de 80g de media por cada 30 bloques	100

Características Físico - Químicas

Defecto	Objetivo
Cuerpos extraños: De origen mineral, animal u orgánico.	0 en nº por kg
Materias vegetales extrañas: De la propia planta u otras materias vegetales ajenas a ella.	≤ 2 en número por cada 400g
Manchas: Hojas o partes de hojas decoloradas, manchadas o necrosadas debido a cualquier origen.	$\leq 5\%$ por cada 400g

Razón Social del Vendedor

Bonduelle Ibérica S.A.U. C/ ISLA GRACIOSA Nº 1 28703 SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES España