	Coliflor - BONDUELLE FOOD SERVICE	Versión
	Editada el : 01/03/2024	V0003

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680008464	31026	SFS1_DCF501	Coliflor en filetes ultracongelado
Condiciones sobre atmósfera protegida			
No			
Origen de Transformación		España	Registro Sanitario
			-
Definición de Producto			
La coliflor ultracongelada esta preparada a partir de inflorescencias frescas, blancas, firmes, compactas, de grano apretado, limpias, saneadas, troceadas, convenientemente calibrados y congelados en IQF da especie <i>Brassica oleracea, var botrytis L.</i>			
Lista de Ingredientes			
Coliflor. Puede contener : APIO			
Fecha de consumo preferente			
24 meses			
Formato		Peso neto total (g)	
2500G FILM POLYETHY IMPR		2500	
Informaciones del embalaje			
Material de embalaje: Polietileno			
Condiciones de utilización y de mantenimiento			
Manipular con precaución			

Alérgenos más importantes (Según el reglamento europeo 1169/2011/CE)	
	A : Ausencia P : Presencia T : Trazas
Cereales que contienen gluten y productos a base de cereales que contienen gluten.	A
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A
Huevos y productos a base de huevos	A
Pescados y productos a base de pescados	A
Cacahuets y productos a base de cacahuets	A
Soja y productos a base de soja	A
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	A
Frutos con cáscara y productos a base de estas frutas	A
Apio y productos a base de apio	T
Mostaza y productos a base de mostaza	A
Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo	A
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de más de 10mg/kg en término de SO2	A
Altramuces y productos a base de altramuces	A
Moluscos y productos a base de moluscos	A

Composición Nutricional		
	de media para 100 g de producto	Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2)
Energía en kJ	104	
Energía (kcal)	25	
Grasas (g)	0,3	
De las cuales saturadas (g)	0,1	
Hidratos de carbono (g)	3,0	
de los cuales azúcares (g)	1,8	
Fibra alimentaria (g)	2,0	Rico en Fibras
Proteínas (g)	1,5	
Sal (g)	0,3	
Vitamin B9 total (µg)	61,4 - 31% AQR (1)	Rico en Vitamina B9


(1) Ingesta Diaria Recomendada
(2) Según el Reglamento Europeo 1924/2006/CE

Dietsas alimentarias	Si	No
Este producto es apto para Ovolactovegetariano	X	
Este producto es apto para Veganos	X	

Sin OGM (Según Reglamento europeo 1829/2003/CE y 1830/2003/CE)	Si
Garantía de no ionización (Según Directiva Europea 1999/2/CE)	Si

Datos de Fabricación	
Cosecha, Recepción./Aceptación, Lavado del producto, Limpieza, Corte/Calibrado, Escaldado, Congelación, Almacenamiento vrac, 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 DDM 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	<p>Horno Vapor : a 100°C, 12 minutos para 2,5kg de producto congelado en un gastronorm perforado. Horno de Convección no precalentado : a 120°C, 45 minutos para 2,5kg de producto congelado en un gastronómico lleno no cubierto. Agua Hirviendo (3L) : cocer 3 minutos en ebullición para 1kg de producto congelado. Es responsabilidad de cada utilizador calentar el producto respetando escrupulosamente estos protocolos para garantizar la calidad del mismo.</p>	
Aspecto	Textura	Sabor / Olor

	Coliflor - BONDUELLE FOOD SERVICE	Versión
	Editada el : 01/03/2024	V0003
Floretes no desechos, buen aspecto, de color blanco crema.	Coliflor firme, no fibrosa. Cocida por escaldado tradicional. Tierna y ligeramente crujiente.	Característico de la coliflor, no amarga y no insípido.

Características Microbiológicas

Referencia Reglamentaria:

-> Criterios de Control

CRITERIOS	Contenido en microorganismos en número por gramo de producto		Documento de Referencia
	m	M	
Línea directriz	G.A.M E. COLI	'<= 5.10 ⁵ '<= 10	ISO 4833-2003 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 microorganismodado.

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

-> Criterios de Control

CRITERIOS	Contenido en microorganismos en número por gramo de producto	Documento de Referencia
Especificación Imperativa	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	≤ 100 ISO 6888.1-1999 ISO 6888.2-1999
	LISTERIA MONOCYTOGENES	Présence ≤ 10/g ISO 11290.1 ISO 11290.2

Composición / Corte / Calibre

Verduras	Corte / Calibre	% Medio a emplear sobre 10 envases	Origen de los componentes según nuestros proveedores
Coliflor	40-65mm. Calibre inf. <=10%. Calibre sup. >80mm: ausencia; fuera del calibre inf + sup: 20% . El calibre es determinado a partir de la medición del producto en la parte más grande, en altura y anchura.		Portugal-España

Características físico-químicas

Defecto	Objetivo
Defecto de coloración: Zona ligeramente marrón, verde o de otro color- Color claro: mancha de un diámetro superior a 3cm que desaparece prácticamente por completo tras la cocción.- Color oscuro: mancha de un diámetro superior a 2cm que no desaparece tras la cocción.Un color verde en los tallos o los pedúnculos no es considerado como un defecto de coloración.	<=15% en número
Daño Menor: De 3 a 10 mm.	<=4% en número
Daño Mayor: Superior a 10 mm de diámetro.	<=1% en número
Floretes no compactos: Florete débil montado sobre pedúnculos tenues, que se deshacen al menor contacto y presentan aspecto de coral!	<=5% en número
Pedúnculos fibrosos: Unidades que presentan fibras o hilos duros.	Nada
Roturas: Fragmentos de inflorescencias que midan 15mm o menos.	<=10% en masa
Pedúnculos sueltos: Unidades sueltas de coliflor que midan 15mm o más en alguna de sus dimensiones.	<=2% en masa
Defectos de limpieza: Trozos de pedúnculos que se prolonguen más de 1cm por debajo del punto de inserción de las ramificaciones. Para el cálculo de este defecto, se pesa el trozo de pedúnculo que sobrepasa más de 1cm desde el punto de inserción de las ramificaciones.	<=4% en masa
Suma de las tolerancias 1 a 3.	<=20% en número
Suma de las tolerancias 4 a 7.	<=12% en masa
La muestra es declarada defectuosa si:- 1+2+3 es superior a 20% en número.- 5+6+7 es superior a 12% en masa.- Uno de los defectos supera en una vez y media la intolerancia.	

Razón social del Vendedor

Bonduelle Ibérica S.A.U. C/ ISLA GRACIOSA 1 2ª planta 28703 SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES - Madrid España