	<b>Maíz dulce en grano 1/8 P3 - BONDUELLE</b>	<b>Version n°</b>
	<b>Editada el : 17/07/2019</b>	<b>R</b>

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083681070187	106773, 110078	CGP1_RMS994	Maíz dulce en grano al vacío
<b>Origen de Transformación</b>	Hungria		
<b>Definición de Producto</b>	Las latas de maíz dulce en grano se preparan a partir de granos inmaduros y frescos de las variedades "Zea Mays Saccharata L."		
<b>Lista de Ingredientes</b>	Maíz dulce en grano, agua, sal. Contiene azúcares naturalmente presentes		
<b>DLUO</b>	48 meses		
<b>Formato</b>	<b>Capacidad (ml)</b>	<b>Poids neto total (g)</b>	<b>Poids neto escurrido (g)</b>
1/8 FER MOYEN BLANC OF	106	75	70
<b>Condiciones sobre atmósfera protegida</b>	No		

Alérgenos más importantes ( según el Reglamento Europeo 1169/2011/CE )	Composición Nutricional		
	A : Ausencia P : Presencia T : Trazas	de media para 100 de producto escurrido	Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2)
Cereales que contienen gluten y productos a base de cereales que contienen gluten.	A	Energía en kJ 334	Rico en Fibras  Fuente de Vitamina B9
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Energía (kcal) 80	
Huevos y productos a base de huevos	A	Materia Grasa (g) 1,9	
Pescados y productos a base de pescados	A	De los cuales ácidos Grasos Saturados (g) 0,5	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	A	Carbohidratos (g) 10,8	
Soja y productos a base de soja	A	de los cuales azúcares (g) 5,2	
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	A	Fibra alimentaria (g) 3,8	
Frutos con cáscara y productos a base de estas frutas	A	Proteínas (g) 2,9	
Apio y productos a base de apio	A	Sal (g) 0,4	
Mostaza y productos a base de mostaza	A	Vitamin B9 total (µg) 52,2 - 26% AQR (1)	
Anhidrido sulfuroso y su	A		
Anhidrido 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		


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

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

<b>Conservación antes de la apertura</b>	Conservar a temperatura ambiente
<b>Conservación después de la apertura</b>	Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en el frigorífico en un recipiente no metálico y consumir en 2 días

Características Organolépticas		
Aspecto	Textura	Sabor / Olor
Corte limpio de los granos, altura del corte uniforme. Color característico de las variedades utilizadas: amarillo oro. Líquido opalescente a lechoso, ligeramente turbio	Razonablemente tierna, con una cierta resistencia a la masticación sin estar dura	Sabor dulce y azucarado, olor significativo y normal, ausencia de sabor u olor extraño

Características Microbiológicas
Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-408

	<b>Maíz dulce en grano 1/8 P3 - BONDUELLE</b>	<b>Version n°</b>
	<b>Editada el : 17/07/2019</b>	<b>R</b>
<b>Características físico-químicas</b>		
<b>PH del líquido de gobierno tras la esterilización</b>	6,0 a 6,6 (valores indicativos)	
<b>Défauts selon Décision n°88 du CTCPA concernant le Maïs doux</b>	<b>Objetivo</b>	
A. Granos rotos (granos completamente abiertos) y piel vacía	<= 5 % peso neto escurrido	
B. Granos manchados: granos afectados de una lesión debida a los insectos o a las enfermedades, o que presentan un defecto de coloración notorio	<= 1 % peso neto escurrido	
C. Granos arrancados: granos cortados o retirados de la mazorca de tal manera que tienen adheridos trozos de mazorca o de materia dura	<= 2 % peso neto escurrido	
D. Materias extrañas vegetales: mazorcas, cáscaras, barbas, semillas extrañas o de una variedad de maíz diferente	<= 0,2 % peso neto escurrido	
CUMULO DE LOS DEFECTOS B+C+D	<= 3 % peso neto escurrido	
<b>Razón social del Vendedor</b>		
Bonduelle Ibérica S.A.U. C/ ISLA GRACIOSA Nº 1 28703 SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES España		