

	Champiñon Mini P1 - BONDUELLE	Version n°
	Editada el : 17/07/2019	V0001

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083681010251	66329	CGP1_CMU002	Champiñones enteros mini
Origen de Transformación	Polonia		
Definición de Producto	Los frascos de champiñones se preparan a partir de champiñones frescos de variedades "Agaricus Bisporus", con un líquido de capa		
Lista de Ingredientes	Champiñones, agua, sal, acidificante: ácido cítrico (E330), antioxidante: ácido ascórbico (o E300)		
DLUO	48 meses		
Formato	Capacidad (ml)	Poids neto total (g)	Poids neto escurrido (g)
314ML VERRE ROND BOBINE HAUT	314	280	170
Condiciones sobre atmósfera protegida	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	79	Rico en Fibras
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Energía (kcal)	19	
Huevos y productos a base de huevos	A	Materia Grasa (g)	0,4	
Pescados y productos a base de pescados	A	De los cuales ácidos Grasos Saturados (g)	0,1	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	A	Carbohidratos (g)	0,6	
Soja y productos a base de soja	A	de los cuales azúcares (g)	0,0	
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	A	Fibra alimentaria (g)	2,1	
Frutos con cáscara y productos a base de estas frutas	A	Proteínas (g)	2,2	
Apio y productos a base de apio	A	Sal (g)	0,7	
Mostaza y productos a base de mostaza	A			
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 Alimentarios	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			

Conservación antes de la apertura	Conservar a temperatura ambiente
Conservación después de la apertura	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
Color característico de las variedades, razonablemente uniforme de blanco-crema a beige. Líquido de capa límpida o ligeramente opalescente de color claro	Característica de las variedades	Sabor y olor significativos y normales, ausencia de sabor u olor extraño

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

	Champiñon Mini P1 - BONDUELLE	Version n°
	Editada el : 17/07/2019	V0001
Características físico-químicas		
PH del líquido de gobierno tras la esterilización	5,2 +/- 0,5 (valores indicativos)	
Défauts selon Décision n°23 et n°61 du CTCPA concernant les Champignons (Agaricus)	Objetivo	
Rastros de sustrato no eliminados (champiñon en el cual subsiste una parte de raíz y/o de tierra de más de 2 mm de diámetro atada o no al champiñon)	<=5% peso neto escurrido	
Manchados con manchas oscuras de un diámetro superior a 3 mm o muy moteados (más de 10 puntos negros)	<=10% peso neto escurrido	
Abiertos (si las láminas son visibles en por lo menos la mitad de la circunferencia y si la distancia entre el sombrero y el pie es superior a 4 mm)	<=12% peso neto escurrido	
Rotos y trazos (champiñones en los cuales falta por lo menos un cuarto del sombrero y/o los pies)	<=18% peso neto escurrido	
Razón social del Vendedor		
Bonduelle Ibérica S.A.U. C/ ISLA GRACIOSA Nº 1 28703 SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES España		