	Maiz Bio 212 P2 - BONDUELLE	Version n°
	Editada el : 17/07/2019	R

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083681010152	66317	CGP1_RMS999	Maíz dulce en grano al vacío procedente de la agricultura ecológica
Origen de Transformación	Francia		
Definición de Producto	Las latas de maíz dulce en grano al vacío se preparan a partir de granos inmaduros y frescos de las variedades "Zea Maïs SuccharataL.", procedentes de la agricultura ecológica		
Lista de Ingredientes	Maíz dulce en grano (Agricultura UE)*, agua, sal. *Productos procedentes de la agricultura ecológica. Contiene azúcares naturalmente presentes		
DLUO	48 meses		
Formato	Capacidad (ml)	Poids neto total (g)	Poids neto escurrido (g)
1/4 FER MOYEN BLANC OF	212	150	140
Condiciones sobre atmósfera protegida	No		

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	A
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

Composición Nutricional		
	de media para 100 de producto escurrido	Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2)
Energía en kJ	334	Rico en Fibras
Energía (kcal)	80	
Materia Grasa (g)	1,9	
De los cuales ácidos Grasos Saturados (g)	0,5	
Carbohidratos (g)	10,8	
de los cuales azúcares (g)	5,2	
Fibra alimentaria (g)	3,8	
Proteínas (g)	2,9	
Sal (g)	0,4	
Vitamin B9 total (µg)	52,2 - 26% AQR (1)	

(1) Ingesta Diaria Recomendada

(2) Según el Reglamento Europeo 1924/2006/CE


Régimes Alimentatios	Si	No
Este producto es apto para Vegetarianos	X	
Este producto es apto para Véganos	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

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
Corte de granos neto y de altura uniforme. Color característico de las variedades utilizadas: amarillo de oro. Con un líquido de capa opalescente a lechoso, ligeramente borroso a bastante borroso	Razonablemente blanda, ofreciendo cierta resistencia durante la masticación pero sin ser dura o correosa por lo tanto	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

	Maiz Bio 212 P2 - BONDUELLE	Version n°
	Editada el : 17/07/2019	R

Características físico-químicas	
PH del líquido de gobierno tras la esterilización	6,0 a 6,6 (valores indicativas)
Défauts selon Décision n°88 du CTCPA concernant le Maïs doux	Objetivo
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

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