

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

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083681010152	66317	CGP1_RMS999	Maíz dulce en grano al vacío procedente de la agricultura ecológica
<b>Origen de Transformación</b>	Francia		
<b>Definición de Producto</b>	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		
<b>Lista de Ingredientes</b>	Maíz dulce en grano (Agricultura UE)*, agua, sal. *Productos procedentes de la agricultura ecológica. 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>
1/4 FER MOYEN BLANC OF	212	150	140
<b>Condiciones sobre atmósfera protegida</b>	No		

<b>Alérgenos más importantes ( según el Reglamento Europeo 1169/2011/CE )</b>	
	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

<b>Composición Nutricional</b>		
	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

<b>Régimes Alimentatios</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>
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

<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

<b>Características Organolépticas</b>		
<b>Aspecto</b>	<b>Textura</b>	<b>Sabor / Olor</b>
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

<b>Características Microbiológicas</b>
Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-408

	<b>Maiz Bio 212 P2 - 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 indicativas)
<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
<b>CUMULO DE LOS DEFECTOS B+C+D</b>	<b>&lt;= 3 % peso neto escurrido</b>

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