

**MONDAT BAKER,  
S.L.**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE  
PRODUCTOS**

**Mondat**  
Siempre de hoy

**CÓDIGO PRODUCTO: 406002**

**NOMBRE PRODUCTO: Panecito Integral 100%  
Ecológico Easy**

**Mondat**  
Siempre de hoy

<b>Razón social:</b>	<b>Mondat Baker, s.l.</b>
<b>Dirección y Teléfono / fax:</b>	<b>Polígono Empresarial de Monda, C4 a C18. Ctra. A-355 Km. 20. 29119. Monda (Málaga). Tel. 951 062 950.Fax. 951 062 953.</b>
<b>RGS:</b>	<b>20.0040106/MA</b>

# FICHA TÉCNICA

**Mondat**  
Siempre de hoy



Doc:  
Revisión:1  
Edición:03/02/2021  
Fecha: 25/03/2021

Página: 2 de 6

1.- CÓDIGO: 406002 Panecito Integral 100% Ecológico Easy

## 2.- INGREDIENTES:

Harina integral de TRIGO ecológica (59-63%), agua (33-36%), levadura (1,18%), sal (1,18%) y antioxidante (E-300) (<0,5%).

\*Porcentajes sobre el total de ingredientes.

## 3.- VALORES ANALÍTICOS:

### Composición nutricional (por 100 gr de producto)

Valor energético: 904,35kJ/213,93Kcal, grasas totales(1,18g) de las cuales saturadas(0,42g), hidratos de carbono(45,54g) de los cuales azúcares(0,87g), fibra(12g), proteínas(8,84g), sal(1,18g).

### Valores microbiológicos

Aerobios mesófilos (<100000 ufc/g), E. coli (<100 ufc/g), Salmonella (ausencia en 25g), Staphilococcus aureus (<100 ufc/g), Listeria monocytogenes (<100 ufc/g).

### Valores Físico - Químicos

Ocratoxina A (<3ppb), Aflatoxinas B1 (<1ppb) y Aflatoxinas totales (B1+B2+G1+G2) (<4ppb), Ddeoxivalenol (<500ppb), Zearalenona (<500ppb).

## 4.- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

### Dimensiones

Peso unitario: 0,040 Kg. (Límite inferior: 0,038 Kg. Límite superior: 0,042 Kg).

Largo: 90 mm (Límite inferior: 83 mm. Límite superior: 97 mm )

Diámetro: 175 mm (Límite inferior: 169 mm. Límite superior: 181 mm )

# FICHA TÉCNICA

**Mondat**  
Siempre de hoy



Doc:  
Revisión:1  
Edición:03/02/2021  
Fecha: 25/03/2021

Página: 3 de 6

CÓDIGO: 406002

Panecito Integral 100% Ecológico Easy

## 5.- EMBALAJE Y PALETIZACIÓN:

Bolsa:

Plástico de la máxima resistencia

Caja:

Dimensiones (exteriores): 59,2cm x 39,4cm x 28,3 cm

Uds / Cj: 170 UN

Peso: 6,800 Kg.

Palet:

Europalet (800X1200)

Núm. Cajas Nivel: 4

Niveles: 7

Altura Total: 215 cm

Núm. De Cajas: 28

## 6.- FECHA DE CONSUMO PREFERENTE Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Almacenar en cámara a -18 ° C durante 12 meses

NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

## 7.- CONDICIONES DE UTILIZACIÓN:

Tiempo de descongelación 25 min

Fermentación 0 min

Horneado 0 -3 min 190/200 °C

USO ESPERADO DEL PRODUCTO: Para población en general salvo intolerantes al gluten.  
Este producto contiene gluten. Puede contener trazas de soja, mostaza, sésamo y sus derivados.

# FICHA TÉCNICA

**Mondat**  
Siempre de hoy



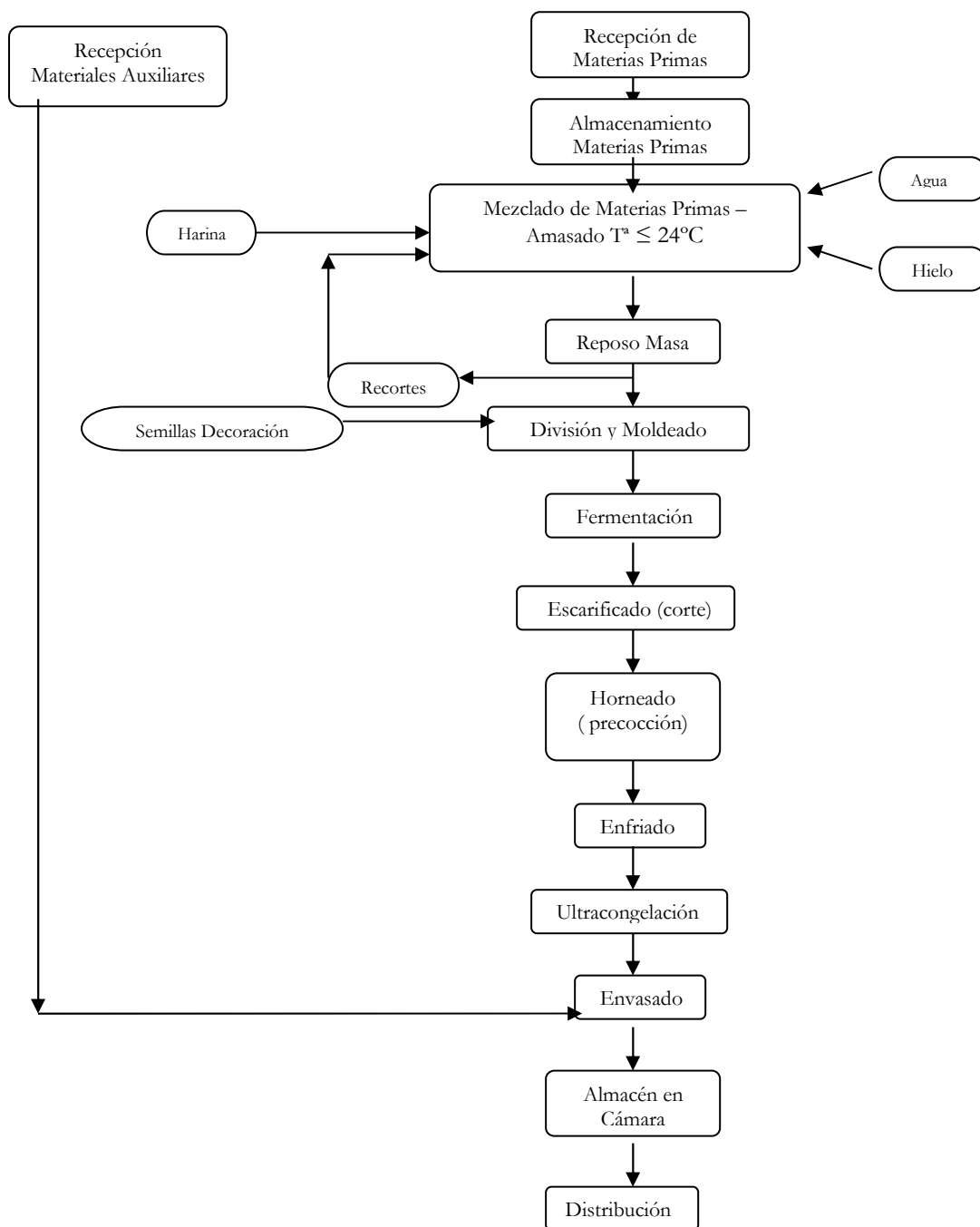
Doc:  
Revisión:1  
Edición:03/02/2021  
Fecha: 25/03/2021

Página: 4 de 6

CÓDIGO: 406002

Panecito Integral 100% Ecológico Easy

## 8.- PROCESO DE PRODUCCIÓN:



# FICHA TÉCNICA

**Mondat**  
Siempre de hoy



Doc:  
Revisión:1  
Edición:03/02/2021  
Fecha: 25/03/2021

Página: 5 de 6

CÓDIGO: 406002

Panecito Integral 100% Ecológico Easy

## 9.- DECLARACIÓN ALERGENOS:

Alérgenos	Utilización como ingrediente		Presencia involuntaria (1)
	SI / NO	Nombre ingrediente	+ / -
Cereales que contengan gluten ( trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut)y productos a base de cereales que contengan gluten.	SÍ	HARINA INTEGRAL DE TRIGO ECOLÓGICA	+
Crustáceos y productos a base de crustáceos.			-
Huevos y productos a base de huevos.			-
Pescado y productos a base de pescado.			-
Cacahuets y productos a base de cacahuets.			-
Soja y productos a base de soja.			+
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa).			-
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas, pistachos), y productos derivados.			-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.			+
Apio y productos derivados.			-
Mostaza y productos derivados			+
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado en SO2			-
Altramuces y productos a base de altramuces			-
Moluscos y productos a base de moluscos			-

(1) Puede haber presencia en el producto.

# FICHA TÉCNICA

**Mondat**  
Siempre de hoy



Doc:  
Revisión:1  
Edición:03/02/2021  
Fecha: 25/03/2021

Página: 6 de 6

CÓDIGO: 406002

Panecito Integral 100% Ecológico Easy

## 10.- DECLARACIÓN OGM:

En conformidad a los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003, este producto no requiere etiquetado OGM.

## 11.-LOTEADO DEL PRODUCTO:

Todos los productos están identificados por un nº de lote que se compone de los dígitos:

AADDD

Donde: AA se corresponde con el año de fabricación.

DDD se corresponde con el día juliano de fabricación.

Ej. 20100 , el producto se fabricó el día 100 juliano, correspondiente al día 10 de Abril del año 2020.

## 12.- TRANSPORTE DEL PRODUCTO:

En camiones congeladores propios a temperatura constante y que permita que el producto se mantenga a - 18 °C.

El chófer vigilará en todo momento la temperatura a la que se encuentra el camión y que el equipo de frío funcione correctamente. Abrirá las puertas durante el menor tiempo posible.

## 13.- INFORMACIÓN ETIQUETADO:

- Denominación y código de producto.
- Ingredientes (composición cuantitativa).
- Alérgenos.
- Composición nutricional.
- Nº unidades por caja, Peso la unidad, Peso neto de caja.
- Condiciones de conservación.
- Fecha de consumo preferente.
- Número de lote.
- Razón social y/o Número de Registro Sanitario.
- Código de Barras – EAN 128.

**MONDAT BAKER,  
S.L.**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE  
PRODUCTOS**

**Mondat**  
Siempre de hoy

**CÓDIGO PRODUCTO: 430702**

**NOMBRE PRODUCTO: Panecito Ecológico Easy**

**Mondat**  
Siempre de hoy

<b>Razón social:</b>	<b>Mondat Baker, s.l.</b>
<b>Dirección y Teléfono / fax:</b>	<b>Polígono Empresarial de Monda, C4 a C18. Ctra. A-355 Km. 20. 29119. Monda (Málaga). Tel. 951 062 950.Fax. 951 062 953.</b>
<b>RGS:</b>	<b>20.0040106/MA</b>

# FICHA TÉCNICA

**Mondat**  
Siempre de hoy



Doc:  
Revisión: 5  
Edición: 21/02/2017  
Fecha: 24/03/2021

Página: 2 de 6

1.- CÓDIGO: 430702

Panecito Ecológico Easy

## 2.- INGREDIENTES:

Harina de TRIGO ecológica (63-65%), agua (31-33%), levadura (1,59%), sal (1,09%), [antiaglomerante (E-170) y antioxidante (E-300)] (0,49%).

\*Porcentajes sobre el total de ingredientes

## 3.- VALORES ANALÍTICOS:

### Composición nutricional (por 100 gr de producto)

Valor energético: 942,8kJ/225,2Kcal, grasas totales(0,72g), grasas saturadas(0g), hidratos de carbono(45,6g), azúcares(0,27g), fibra(0,1g), proteínas(9,1g),sal(1,09g).

### Valores microbiológicos

Aerobios mesófilos (<100000 ufc/g), E. coli (<100 ufc/g), Salmonella (ausencia en 25g), Staphilococcus aureus (<100 ufc/g), Listeria monocytogenes (<100 ufc/g).

### Valores químicos

Pesticidas (<4ppm), Ocratoxina (<2ppb), Aflatoxinas B1 (<1ppb) y Aflatoxinas totales (<4ppb).

## 4.- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

### Dimensiones

Peso unitario: 0,040 Kg. (Límite inferior: 0,038 Kg. Límite superior: 0,042 Kg).

Largo: 80 mm (Límite inferior: 73 mm. Límite superior: 87 mm )

Diámetro: 175 mm (Límite inferior: 169 mm. Límite superior: 181 mm )



## FICHA TÉCNICA

**Mondat**  
Siempre de hoy



Doc:  
Revisión: 5  
Edición: 21/02/2017  
Fecha: 24/03/2021

Página: 3 de 6

CÓDIGO: 430702

Panecito Ecológico Easy

### 5.- EMBALAJE Y PALETIZACIÓN:

Bolsa:

Plástico de la máxima resistencia

Caja:

Dimensiones (exteriores): 59,2cm x 39,4cm x 28,3 cm

Uds / Cj: 170 UN

Peso: 6,800 Kg.

Palet:

Europalet (800X1200)

Núm. Cajas Nivel: 4

Niveles: 7

Altura Total: 215 cm

Núm. De Cajas: 28

### 6.- FECHA DE CONSUMO PREFERENTE Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Almacenar en cámara a -18 ° C durante 12 meses

NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

### 7.- CONDICIONES DE UTILIZACIÓN:

Tiempo de descongelación 25 min

Fermentación 0 min

Horneado 0 - 2 min 190/200 °C

CONSUMIDORES SENSIBLES: Intolerantes al gluten.

# FICHA TÉCNICA



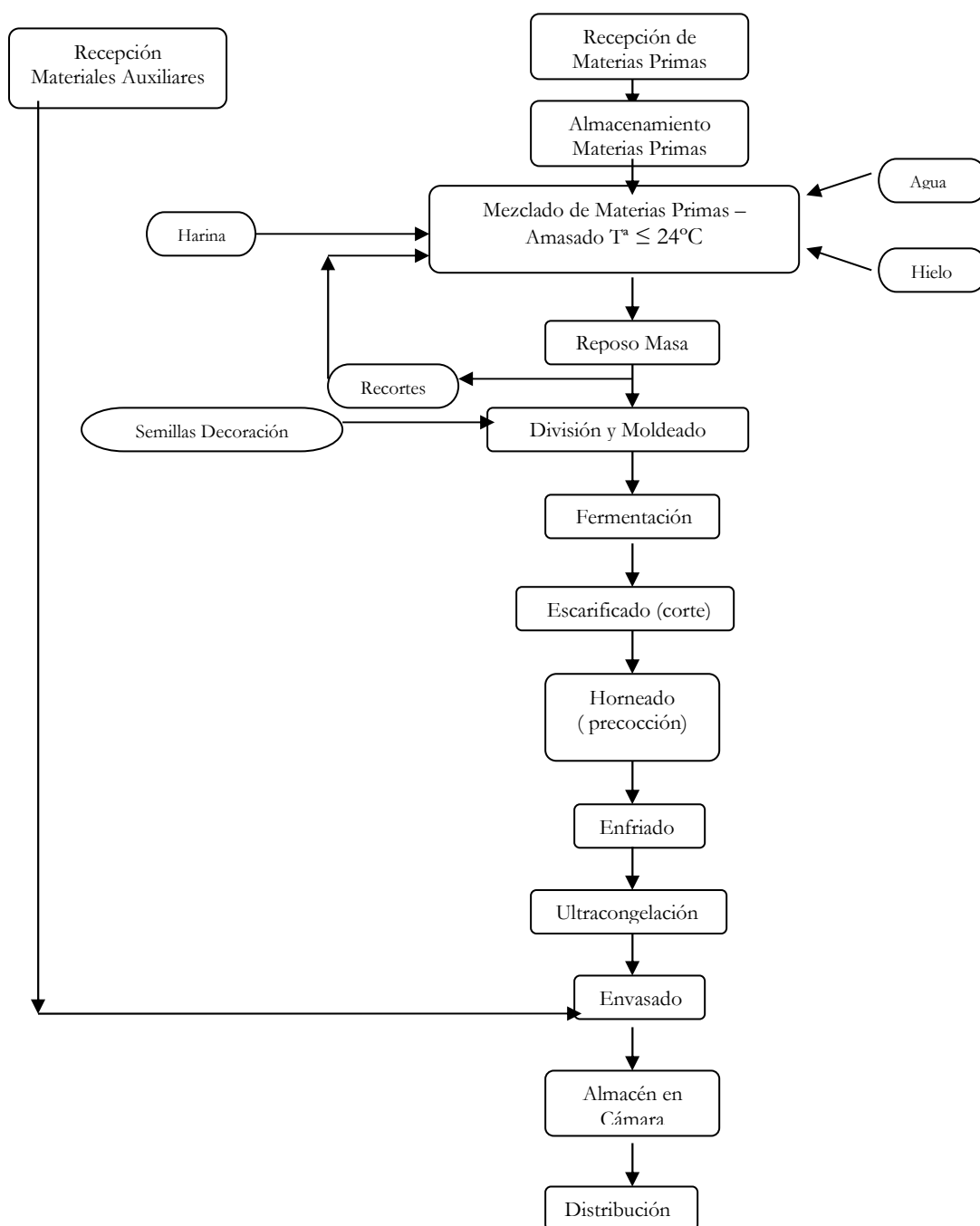
Doc:  
Revisión: 5  
Edición: 21/02/2017  
Fecha: 24/03/2021

Página: 4 de 6

CÓDIGO: 430702

Panecito Ecológico Easy

## 8.- PROCESO DE PRODUCCIÓN:



# FICHA TÉCNICA



Doc:  
Revisión: 5  
Edición: 21/02/2017  
Fecha: 24/03/2021

Página: 5 de 6

CÓDIGO: 430702

Panecito Ecológico Easy

## 9.- DECLARACIÓN ALERGENOS:

Alergenos	Utilización como ingrediente		Presencia involuntaria (1)
	SI / NO	Nombre ingrediente	+ / -
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut) y productos a base de cereales que contengan gluten.	SÍ	HARINA DE TRIGO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.			-
Huevos y productos a base de huevos.			-
Pescado y productos a base de pescado.			-
Cacahuets y productos a base de cacahuets.			-
Soja y productos a base de soja.			+
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa).			-
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas, pistachos), y productos derivados.			-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.			-
Apio y productos derivados.			-
Mostaza y productos derivados			+
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado en SO2			-
Altramuces y productos a base de altramuces			-
Moluscos y productos a base de moluscos			-

(1) Puede haber presencia en el producto.

# FICHA TÉCNICA

**Mondat**  
Siempre de hoy



Doc:  
Revisión: 5  
Edición: 21/02/2017  
Fecha: 24/03/2021

Página: 6 de 6

CÓDIGO: 430702

Panecito Ecológico Easy

## 10.- DECLARACIÓN OGM:

En conformidad a los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003, este producto no requiere etiquetado OGM.

## 11.-LOTEADO DEL PRODUCTO:

Todos los productos están identificados por un nº de lote que se compone de los dígitos:

AADDD hh:mm

Donde: AA se corresponde con el año de fabricación.

DDD se corresponde con el día juliano de fabricación.

hh : mm es la hora y minutos a la que se envasa el producto.

Ej. 18200 15:31 , el producto se fabricó el día 200 juliano, correspondiente al día 19 de julio del año 2018, a las 15:31 minutos de la tarde

## 12.- TRANSPORTE DEL PRODUCTO:

En camiones congeladores propios a temperatura constante y que permita que el producto se mantenga a - 18 °C.

El chófer vigilará en todo momento la temperatura a la que se encuentra el camión y que el equipo de frío funcione correctamente. Abrirá las puertas durante el menor tiempo posible.

## 13.- INFORMACIÓN ETIQUETADO:

- Denominación y código de producto.
- Ingredientes (composición cuantitativa).
- Alérgenos.
- Composición nutricional.
- Nº unidades por caja, Peso la unidad, Peso neto de caja.
- Condiciones de conservación.
- Fecha de consumo preferente.
- Número de lote.
- Razón social y/o Número de Registro Sanitario.
- Código de Barras – EAN 128.

# Abadejo al horno en salsa de puerros

## Denominación Comercial: Abadejo al horno en salsa de puerros

Empresa: Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

Clasificación del Producto según Sistema APPCC: Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

Categorización listeria: No favorecedora

Presentación: Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

Caducidad y Conservación: Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

Modo de Empleo: Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: Abadejo (**PESCADO**), puerro, harina de maíz, aceite de oliva virgen extra, ajo, sal yodada, pimienta negra molida, azafrán y perejil.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
<b>abadejo</b>	<b>78,80</b>	<b>112,70</b>	<b>168,60</b>	<b>168,60</b>	<b>168,60</b>
puerro	20,00	28,60	42,80	42,80	42,80
harina de maíz	10,00	14,30	21,40	21,40	21,40
aceite de oliva	4,00	5,72	8,56	8,56	8,56
ajo	1,00	1,43	2,14	2,14	2,14
sal	0,10	0,14	0,21	0,21	0,21
pimienta	0,10	0,14	0,21	0,21	0,21
azafrán	0,10	0,14	0,21	0,21	0,21
perejil	0,10	0,14	0,21	0,21	0,21

**\*Es importante saber que el peso indicado del pescado es del producto una vez descongelado.**

Procesado: en primer lugar, hay que descongelar el pescado. Después, se cocina el abadejo junto con aceite de oliva virgen extra y el resto de los ingredientes en el horno. Posteriormente se cocina 10 minutos junto con la salsa y el resto de ingredientes.

Receta: 16362.

Línea Caliente: Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

Línea Fría: Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

Características Microbiológicas: Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- o Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	133,317 / 557,789 2	4,867	0,7031	7,7155	0,002	14,925	0,2635
Primaria	190,178 / 795,695 6	6,9353	1,0015	10,9818	0,0029	21,3334	0,3342
Secundaria	285,497 / 1194,50 11	10,4536	1,51	16,4871	0,0043	31,9287	0,5499
Bachiller Femenino	285,497 / 1194,50 11	10,4536	1,51	16,4871	0,0043	31,9287	0,5499
Bachiller Masculino	285,497 / 1194,50 11	10,4536	1,51	16,4871	0,0043	31,9287	0,5499

## PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

Línea Fría: Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

# Abadejo al horno en salsa de puerros

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	102g		146g		219g		219g	219g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados	<b>X</b>	
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras (Amygdalus communis L) avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal. Juglans Regia) Anacardos (Anacardium occidentale) Pacanas (Carya illinoensis) castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia Vera) nueces de macadamia y nueces de Australia (Macadamia Ternifolia) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramucos</b> y productos a base de altramucos		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Abadejo al horno en salsa de puerros

**FILETE DE ABADEJO DE  
ALASKA A GRANEL (Marca  
Rábade)  
Talla: 4-6 oz**

**FICHA  
TÉCNICA**

REV. 1.0  
FECHA: 05/2019

## 1.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

Denominación de venta del producto:

**FILETE DE ABADEJO DE ALASKA  
A GRANEL**

## 2.- MATERIAS PRIMAS:

Denominación comercial y científica de las especies:

Abadejo (*Theragra chalcogramma*)

Forma de presentación:

En filetes sin espinas.

A granel (I.Q.F.) envueltos todos con una bolsa y en cajas de cartón de peso fijo (6 Kg)

Zona de pesca:

Océano Pacífico (FAO61)

Método de producción:

Capturado

Arte de pesca:

Redes de arrastre

País de origen:

China

Tamaño:

4-6 oz

*CONGELADOS SARRIEGO S.L.  
POL. IND. DE RÁBADE, PARC.23-A  
RÁBADE-LUGO*

# Abadejo al horno en salsa de puerros

## 3.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO ULTRACONGELADO:

Filete de abadejo con glaseo.  
Glaseo comercial: 20 %

## 4.- MARCA EN CAJA: RÁBADE

## 5.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

**Sabor:** Característico de la materia prima, sin sabores extraños

**Color:** Característico de la materia prima

**Olor:** Característico de la materia prima, sin olores extraños

**Textura:** Característico de la materia prima.

## 6.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

**Mesófilos aerobios:** <1.000.000 ufc/gr.

**Enterobacterias:** <1.000 ufc/gr.

**Salmonella s.p. :** ausencia en 25 gramos

## 7.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valor nutritivo / Valor Nutritivo / Nutritional Value / Valore Nutrizionale	Por cada 100gramos/Per 100grams /Per 100grammi
Valor energetico / Calorias / Valor Energetico / Calorias / Energy Value/ Calories / Valore Energetico / Calorie	74 Kcal / 309.6 kJ
Contenido de materias grasas / Materias gordas / Fat content/ Tenore di grassi	0.65 gramos
Acidos grasos saturados / Acidos gordos saturados / Saturated fatty acids / Acid grassi saturi	0.12 gramos
Hidratos de carbono / Hidratos de carbono / Carbohydrates / Carboidrati	0 gramos
Azucares / Acúcares / Sugar / Zuccheri	0 gramos
Proteinas / Proteina / Proteins / Proteine	17.4 gramos
Sal / Sal / Salt / Sale	0.2 gramos

## 8.- ENVASADO, EMBALADO, PALETIZACIÓN:

*CONGELADOS SARRIEGO S.L.*  
*POL. IND. DE RÁBADE, PARC.23-A*  
*RÁBADE-LUGO*



# Abadejo al horno en salsa de puerros

## 8.1.-Envasado a granel:

Producto a granel con bolsa de plástico en su interior.  
Material: LDPE apto para uso alimentario.

## 8.2.Embalado:

En cajas de cartón litografiadas marca RÁBADE

Peso de la caja en Kg.	<b>6,000 Kg</b>
Peso neto=peso escurrido de la caja en Kg	4,800 Kg
Tipo de palet:	europeo

## 8.3.Paletizado

Nº de cajas en la base del palet	9
Nº de bases por palet (aprox.)	13
Nº total de cajas por palet(aprox.)	117
Tipo de palet:	europeo
Código de barras caja	693448771702

## 9.- ELABORADOR/ IMPORTADOR (datos impresos en el embalaje) :

**FACTORÍA E.U. Nº:** (ver embalaje); Ejemplo: 2100/02871 (DALIAN HUAQI FOOD CO, LTD.)  
**IMPORTADO POR:** CONGELADOS SARRIEGO, S.L. (POLÍGONO INDUSTRIAL DE RÁBADE, PARCELA 23-A, RÁBADE (LUGO)), NºRSA: ES-12.08852/LU-CE  
**DISTRIBUIDO POR:** Congelados Rábade, Pol. Ind. de Rábade, parcela 23-A, C.P. 27370 Rábade, (Lugo)  
**Fecha de congelación:** (ver embalaje); Ej.-24-02-17  
**Consumir preferentemente antes del(ver embalaje):** 24-02-19  
**LOTE:** (ver embalaje).Ej.-047

## 10.-INGREDIENTES:

Abadejo, agua y estabilizador E-451.

## 11.- VIDA ÚTIL:

-24 meses

-Leyenda: "Consumir preferentemente antes del fin de"

-Formato: mm(mes)-aa(año)

## 12.- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

Mantener a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

## CONSERVACIÓN:

*CONGELADOS SARRIEGO S.L.*  
*POL. IND. DE RÁBADE, PARC.23-A*  
*RÁBADE-LUGO*

# Abadejo al horno en salsa de puerros

Frigorífico	1 día
*	1 semana
**	1 mes
***	3 meses
****	Hasta fecha de consumo preferente

## 13.-MODO DE EMPLEO:

Descongelar en la parte baja del frigorífico y utilizar como un producto fresco.

## 14.- CONDICIONES DE TRANSPORTE:

-Conservar a -18°C.

## 15.-O.M.G.(Organismos Modificados Genéticamente). (según directiva 1829/03CE, 1830/03CE)

Este producto no ha sido elaborado a partir de OMG

## 16.-ALÉRGENOS. (según el RD 1245/2008)

	Presente
El cacahuete y sus derivados, por ej- fragmentos, proteína, en aceite, manteca, harina de cacahuete.	NO
Frutos de cáscara, es decir, almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal), ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas, castañas de Pará ( <i>Bernholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces de macadamia y nueces de australia ( <i>Macadamia temifolia</i> ) y productos derivados.	NO
La semillas de sésamo o sus derivados a base de granos de sésamo, por ejemplo, pasta, aceite, etc.	NO
La leche y sus derivados, por ej. Lactosa, caseína, polvo, etc.	NO
Los huevos o sus derivados, por ej. la yema y/ o claras en polvo y las proteínas huevo, y productos a base de huevo.	NO
<b>El pescado</b> o sus derivados, por ej. proteína y productos a base de pescado.	SI
Los crustáceos, incluido cangrejo, gamba, bogavante, gamba y los moluscos, incluidos caracol, almejas, ostras, vieiras o sus derivados, por ej.- extraídos, etc.	NO
La soja o sus derivados, por ej.- aceite, lecitina, rofu y proteínas, y productos derivados.	NO
Cereales que contengan gluten, es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos, en concentraciones superior a 10 mg/ kg o 10 mg/ litro expresado como SO <sub>2</sub> .	NO
Apio y productos derivados.	NO
Mostaza y productos derivados.	NO

**CONGELADOS SARRIEGO S.L.**  
POL. IND. DE RÁBADE, PARC.23-A  
RÁBADE-LUGO

## Abadejo al horno en salsa de puerros



*CONGELADOS SARIEGO S.L.  
POL. IND. DE RÁBADE, PARC.23-A  
RÁBADE-LUGO*



**Denominación Comercial:** AGUA

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** agua (100%).

### VALOR NUTRICIONAL

VALOR NUTRICIONAL (100 gramos)	
Valor energético	0 kJ / 0 kcal
Hidratos de carbono (g/100g)	0
de los cuales azúcares	0
Proteínas (g/100g)	0
Grasas Totales (g/100g)	0
de las cuales grasas saturadas	0
Sal (g/100g)	0

### PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	200 ml		200 ml		200 ml		200 ml	

### DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuets</b> y productos a base de cacahuets		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		



**Denominación Comercial:** ARROZ SALTEADO AL AJILLO

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Arroz (83,1%), aceite de oliva virgen extra (13,3%), ajo (3,3%) y sal yodada (0,3%).

**Procesado:** Se somete el arroz a cocción a temperaturas >100°C durante unos 20 minutos. A mitad de cocción se procede a sazonar con sal yodada. Por último se saltea en sartén con aceite, ajo y cebolla.

**Receta:** 16136.

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	133,44 / 556,39	4,2273	0,6214	21,743	0	1,7894	0,103
Secundaria	207,0255 / 863,2115	6,5528	0,9633	33,7446	0	2,777	0,1645
Bachiller Masculino	280,224 / 1168,419	8,8773	1,3049	45,6603	0	3,7577	0,2162
Primaria	171,135 / 713,535	6,2734	0,9163	26,1645	0	2,1591	0,1533
Bachiller Femenino	207,0255 / 863,2115	6,5528	0,9633	33,7446	0	2,777	0,1645

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.  
No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	60g		70g		95g		95g	125g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de consumo preferente, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

**Denominación Comercial:** ARROZ SALTEADO CON SALSA DE TOMATE

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a T<sub>p</sub> > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Arroz, tomate triturado [Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330], cebolla, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Arroz	60	69	93	96	126
Tomate triturado	40	46	62	64	84
Cebolla	20	23	31	32	42
AOVE	1	1,15	1,55	1,6	2,1
Sal yodada	0,1	0,12	0,16	0,16	0,21

**Procesado:** Se somete el arroz a cocción a temperaturas >100°C durante unos 20 minutos. A mitad de cocción se procede a sazonar con sal yodada. Por último, se saltea en sartén con el resto de ingredientes.

**Receta: 10239.**

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Masculino	534,828 / 2231,249	3,654	0,563	113,19	2,268	9,8805	0,7336
Secundaria	394,754 / 1646,8743	2,697	0,4156	83,545	1,674	7,2928	0,5464
Infantil Ciclo 2	254,68 / 1062,4995	1,74	0,2681	53,9	1,08	4,705	0,3493
Primaria	292,882 / 1221,8744	2,001	0,3083	61,985	1,242	5,4108	0,4067
Bachiller Femenino	407,488 / 1699,9992	2,784	0,429	86,24	1,728	7,528	0,559

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.  
No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	175g		200g		270g		280g 370g	

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuets</b> y productos a base de cacahuets		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras (Amygdalus communis L) avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal. Juglans Regia) Anacardos (Anacardium occidentale) Pacanas (Carya illinoensis) castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia Vera) nueces de macadamia y nueces de Australia ( Macadamia Ternifolia) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.





# ARROZ SALTEADO CON SALSA DE TOMATE

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 1 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

<b>DENOMINACIÓN</b>	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
<b>FORMATO</b>	LATA 3 Kg	<b>CATEGORÍA COMERCIAL</b>	EXTRA
<b>FABRICADO POR</b>	21.21598/BA	<b>DISTRIBUIDO POR</b>	21.21598/BA
<b>DESCRIPCIÓN</b>	El tomate triturado natural es el producto obtenido al someter a tomates seleccionados a un tratamiento térmico (HOT BREAK) acertado a través de tamices adecuados, mediante los que se separan la mayor parte de pieles y semillas del fruto. El resultado es un producto consistente, de aspecto grumoso y sabor totalmente natural.		
<b>CÓDIGO EAN</b>	8437009834077	<b>CALIBRE</b>	_____
<b>NORMATIVA APLICABLE</b>	<p>Reglamento (CE) 852/2004 y su posterior modificación Reglamento (CE) 219/2009 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento (CE) 178/2002 sobre procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Reglamento (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios; R.D. 135/2010 que deroga las disposiciones relativas a criterios microbiológicos de los productos alimenticios; R.D. 1441/2007 que modifica a 2073/2005 sobre los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en el etiquetado.</p> <p>Orden de 21 de noviembre de 1984, Calidad de conservas vegetales y su posterior modificación Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.</p>		

## 2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	4 años		
<b>RELACIÓN DE PESOS (g)</b>	<i>ESCURRIDO (g)</i> 2500 (Desviación ≤ 1,5%)	<i>NETO (g)</i> 2500 (Desviación ≤ 1,5%)	<i>BRUTO (g)</i> 2880
<b>TIPO DE MATERIAL DEL ENVASE</b>	Hojalata electrofónica		
<b>LOGÍSTICA</b>	<b>UNIDADES POR CAJA</b>	8	<b>CAJAS POR PALLET</b> 50
<b>CODIFICACION DEL LOTE</b>	L.XXX donde X es el día juliano del año.		
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservar en lugar fresco (15 – 30 °C), seco y ventilado.</li> <li>• Proteger de la luz solar directa.</li> </ul>		
<b>POBLACION SUSCEPTIBLE</b>	Destinado a toda la población en general. Adecuado para celiacos.		
<b>CONDICIONES DE USO</b>	<p>Una vez abierto el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Almacenar en refrigeración 2 – 5 °C</li> <li>• Vida útil: 4 días</li> <li>• Se recomienda guardar cerrado tras la apertura.</li> </ul> <p>Listo para su consumo</p>		

## 3. INGREDIENTES

Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330

Elaborado por: Responsable de Calidad	Aprobado por: Dirección
--	----------------------------

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 2 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

#### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

SABOR	Típico	OLOR	Típico
COLOR	Rojo típico	TEXTURA/CONSISTENCIA	Típico

#### 5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Ph	>4.10 y < 4.40	RESIDUO ÓPTICO	≥ 5.5 ° BRUX
VACIO (cm Hg)	> 15	VISCOSIDAD (*Bostwick)	≤ 9 ±1
ACIDEZ	0.3 – 0.6 %	RECUEENTO Howard (% campos +)	< 40
CLORUROS (% NaCl)	0.4 - 1 %	ESPACIO LIBRE CABEZA	≤7% sobre altura lata
COLOR a/b (Gardner)	> 1,75		

#### 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

RECUEENTO	LÍMITES
• Aerobios mesófilos a 30°C	≤ 1,0 x 10 <sup>3</sup> ufo/g
• Mohos y levaduras	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Salmonella spp.	Ausencia en 25 g
• Staphylococcus aureus y otros	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Clostridium botulinum	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Bacillus cereus	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Aerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Anaerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufo/g

Se lleva a cabo un control de estabilidad: incubación del producto 7 días a 37 °C y 55 °C. El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del período de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH < 0.5 unidades en relación al testigo
- Ausencia de patógenos o sus toxinas.

#### STANDARES MICROBIOLÓGICOS

#### 7. VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producto)

ENERGÍA	21 kcal / 90 kJ
PROTEÍNAS	0.7 g
HIDRATOS DE CARBONO	3.1 g
GRASA TOTAL	< 0.5 g
GRASA SATURADA	0 g
AZUCARES TOTALES	2.7 g
SAL (SODIO)	0.60 g (0.24 g)
FIBRA ALIMENTARIA	0.8 g
HUMEDAD	93.9 %
CENIZAS	0.98 %

Elaborado por:  
Responsable de Calidad

Aprobado por:  
Dirección

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 3 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

## 8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

- Provenir de tomate saneado
- La sal añadida no sobrepasará el 3% de la masa del producto
- Recuento de mohos por el método Howard según Orden 21/11/84 Anejo n° 16 Calidad Primera será  $\leq 60$  % (Campos positivos).

## 9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO ALIMENTARIO	PRESENTE EN EL PRODUCTO	CONTAMINACIÓN CRUZADA
1. Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	NO
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
3. Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
4. Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
6. Soja y productos a base de soja (excepto aceite de soja)	NO	NO
7. Leche y sus derivados (incluida lactosa)	NO	NO
8. Frutos de cáscara y productos derivados	NO	NO
9. Apio y productos derivados	NO	NO
10. Mostaza y productos derivados	NO	NO
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
12. Dióxido de azufre y sulfitos	NO	NO
13. Altramucos y productos a base de altramucos	NO	NO
14. Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

ADECUADO PARA CELIACOS

NO CONTIENE GLUTEN

## 10. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG'S)

Producto no genéticamente modificado, de acuerdo con los Reglamentos (CE) n° 1829/2003 y n° 1830/2003

## 11. DECLARACIÓN DE INGREDIENTES Y/O PRODUCTOS TRATADOS CON RADIACIÓN IONIZANTE

El producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.

## 12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)

<b>FORMATO:</b>	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG. LATA</b>		<b>EAN</b>	<b>8437009834251</b>		
<b>DIMENSIONES:</b>						
<b>CAPACIDAD (ml)</b>	<b>PESO BRUTO (Kg)</b>	<b>PESO NETO (Kg)</b>	<b>Largo (cm)</b>	<b>Ancho (cm)</b>	<b>Alto (cm)</b>	
2650	2880	2500	15,5	15,5	15,5	
<b>CAJA</b>						
<b>UNIDADES</b>	<b>PESO BRUTO (kg)</b>	<b>PESO NETO (Kg)</b>	<b>Largo (cm)</b>	<b>Ancho (cm)</b>	<b>Alto (cm)</b>	
6	17,28	15	46,5	31	16,5	
<b>PALLET</b>						
<b>UNIDADES</b>	<b>PESO (kg)</b>	<b>UNIDADES/MANTO</b>	<b>MANTOS</b>	<b>Largo (cm)</b>	<b>Ancho (cm)</b>	<b>Alto (cm)</b>
300	884	30	10	120	80	157

Elaborado por:  
Responsable de Calidad

Aprobado por:  
Dirección

**Denominación Comercial:** ARROZ SALTEADO

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Arroz (68.7%), cebolla (17.2%), aceite de oliva virgen extra (13.7%) y sal yodada (0.3%).

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Arroz	20	30	31	32	42
Cebolla	5	7.5	7.75	8	10.5
Aove	4	6	6.2	6.4	8.4
Sal yodada	0.1	0.15	0.16	0.16	0.21

**Procesado:** Se somete el arroz a cocción a temperaturas >100°C durante unos 20 minutos. A mitad de cocción se procede a sazonar con sal yodada. Por último se saltea en sartén con aceite y cebolla.

**Receta: 9234.**

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	114,22 / 476,25	4,18	0,6104	17,465	0	1,4563	0,1021
Bachiller Masculino	239,862 / 1000,125	8,778	1,2818	36,6765	0	3,0581	0,2144
Primaria	171,33 / 714,375	6,27	0,9156	26,1975	0	2,1844	0,1532
Secundaria	177,041 / 738,1875	6,479	0,9461	27,0708	0	2,2572	0,1632
Bachiller Femenino	182,752 / 762	6,688	0,9766	27,944	0	2,33	0,1634

## PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.  
No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	45g		65g		85g		90g	95g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de consumo preferente, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.



**Denominación Comercial:** BACALAO ENCEBOLLADO

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Bacalao (**PESCADO**), cebolla, harina de **TRIGO**, aceite de oliva virgen extra, pimienta negra, pimentón dulce y sal yodada.

**\*Contiene trazas de MOLUSCOS.**

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Bacalao	63	90	135	90	135,
Cebolla	20	28,6	43	28,6	43
Harina de trigo	10	14,3	21,5	14,3	21,5
Aove	4	5,7	8,6	5,7	8,6
Pimienta negra	1	1,4	2,2	1,4	2,2
Pimentón dulce	0,7	1	1,5	1	1,5
Sal yodada	0,1	0,1	0,2	0,1	0,2

**Procesado:** Se cocina el bacalao junto con el resto de ingredientes en horno durante 30-35 minutos.

**Receta: 16661.**

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Masculino	381,838 / 1596,7042	10,2176	1,5052	39,5751	0	32,0215	0,4687
Primaria	186,901 / 780,8332	6,7762	0,9981	12,6565	0	18,4337	0,2598
Infantil Ciclo 2	130,927 / 546,9859	4,754	0,7003	8,859	0	12,9046	0,2115
Bachiller Femenino	186,901 / 780,8332	6,7762	0,9981	12,6565	0	18,4337	0,2598
Secundaria	281,218 / 1174,8742	10,2176	1,5052	19,0641	0	27,6678	0,4392

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.  
No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	75g		110g		165g		110g	165g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	<b>X</b>	
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados	<b>X</b>	
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras (Amygdalus communis L) avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal. Juglans Regia) Anacardos (Anacardium occidentale) Pacanas (Carya illinoensis) castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia Vera) nueces de macadamia y nueces de Australia ( Macadamia Ternifolia) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		<b>X</b>
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de consumo preferente, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.



## ficha técnica



CÓDIGO: FT  
 REVISIÓN: 0  
 FECHA: 05/10/2017  
 REVISADO: Depto calidad, seguridad alimentaria y medio ambiente.  
 APROBADO: Gerencia.  
 Página 1 de 1

### BACALAO PORC. 80/90

#### DATOS GENERALES

**CÓDIGO** 0210326  
**CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN NORMATIVA.** Pescados.  
**FAMILIA** Linares.  
**MARCA** Linares.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(por 100 g de alimento)  
**VALOR ENERGÉTICO (kJul/kCal):** 415/99  
**GRASAS (g), de las cuales:**  
 Ácidos grasos saturados (g): 0,1  
 Ác. grasos monoinsaturados (g): 0,7  
 Ác. grasos poliinsaturados (g): 0,1  
**HIDRATOS DE CARBONO (g):** 0  
**AZÚCARES (g):** 0  
**PROTEÍNAS (g):** 22,9  
**SAL (mg):** 0,2

#### DATOS ESPECÍFICOS

**NOMBRE CIENTÍFICO:** *Gadus morhua*  
**GROSOR CORTE (cm):** 1,7 cm aprox.  
**TAMAÑO (cm):** 8-10 x 6 cm aprox.  
**MÉTODO DE PRODUCCIÓN:** Criado (acuicultura).  
**ORIGEN:** Varios.  
**PESO** Máximo 90 g  
 Medio  
**PIEZAS** Mínimo 80 g  
**Nº PIEZAS/KG:** 11-12  
**GLASEO (%):** ≤ 5%  
**DISPONIBILIDAD:** Ilimitada  
**INGREDIENTES:** Bacalao (100%)  
**ALÉRGICOS:** Pescado y productos a base de pescado. Trazas de moluscos.  
**CONSERVACIÓN:** Conservar a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado.  
**VIDA ÚTIL:** Se respeta la fecha de caducidad de la materia prima.  
**MODO DE EMPLEO:** Descongelar en refrigeración y cocinar antes de consumir.  
**USO/DESTINO PREVISTO:** Población en general.  
**ENVASE:**  
**PRESENTACIÓN:** En cajas de cartón ondulado con bolsa interior de plástico.  
**FORMATO:** (10 kg x 1)



Para cualquier consulta pueden dirigirse a [calidad@plinares.com](mailto:calidad@plinares.com)

# Bacalao guisado a la roteña [tomate, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla]

**Denominación Comercial:** Bacalao guisado a la roteña [tomate, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla]

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Bacalao (**PESCADO**), tomate triturado [Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330], pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, aceite de oliva virgen extra, ajo, sal yodada, pimienta negra molida y laurel.

**\*Contiene trazas de MOLUSCOS.**

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
bacalao	66,5	95,0	142,0	142,0	142,0
tomate triturado	20,0	28,8	42,8	42,8	42,8
pimiento rojo	20,0	28,8	42,8	42,8	42,8
pimiento verde	20,0	28,8	42,8	42,8	42,8
cebolla	20,0	28,8	42,8	42,8	42,8
aove	4,0	5,8	8,6	8,6	8,6
ajo	1,0	1,4	2,1	2,1	2,1
sal	0,1	0,14	0,21	0,21	0,21
pimienta negra	0,1	0,14	0,21	0,21	0,21
laurel	0,1	0,14	0,21	0,21	0,21

**\*El peso del pescado corresponde al producto tras la descongelación del mismo.**

**Procesado:** Se realiza una salsa con las verduras y condimentos y posteriormente, se guisa el bacalao junto con el resto de ingredientes durante 15-20 minutos.

**Receta: 16149.**

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Primaria	177,3156 / 741,8783	6,9454	0,9676	5,1649	1,6416	22,9694	0,5122
Secundaria	264,1824 / 1105,3239	10,3082	1,4362	7,682	2,4396	34,3239	0,7647
Infantil Ciclo 2	123,459 / 516,5452	4,7995	0,6687	3,5959	1,14	16,0735	0,3595
Bachiller Femenino	264,1824 / 1105,3239	10,3082	1,4362	7,682	2,4396	34,3239	0,7647
Bachiller Masculino	264,1824 / 1105,3239	10,3082	1,4362	7,682	2,4396	34,3239	0,7647

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

# Bacalao guisado a la roteña [tomate, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla]

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	142g		204g		303g		303g	303g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados	X	
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramucos</b> y productos a base de altramucos		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		X
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Bacalao guisado a la roteña [tomate, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla]

## ficha técnica



CÓDIGO: FT  
REVISIÓN: 0  
FECHA: 05/10/2017  
REVISADO: Dpto calidad, seguridad alimentaria y medio ambiente.  
APROBADO: Garantía.  
Página 1 de 1.

## BACALAO PORC. 80/90

### DATOS GENERALES

**CÓDIGO** 0210326  
**CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN NORMATIVA.** Producto de la pesca.  
**FAMILIA** Pescados.  
**MARCA** Llinares.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(por 100 g de alimento)  
**VALOR ENERGÉTICO (kJu/kCal):** 415/99  
**GRASAS (g), de las cuales:**  
**Ácidos grasos saturados (g):** 0,7  
**Ác. grasos monoinsaturados (g):** 0,1  
**Ác. grasos poliinsaturados (g):**  
**HIDRATOS DE CARBONO (g):** 0  
**AZÚCARES (g):** 0  
**PROTEÍNAS (g):** 22,9  
**SAL (mg):** 0,2

### DATOS ESPECÍFICOS

**NOMBRE CIENTÍFICO:** *Gadus morhua*  
**GROSOR CORTE (cm):** 1.7 cm aprox.  
**TAMAÑO (cm):** 8-10 x 6 cm aprox.  
**MÉTODO DE PRODUCCIÓN:** Criado (acuicultura).  
**ORIGEN:** Varios.  
**PESO** *Máximo* 90 g  
**PIEZAS** *Medio*  
**Nº PIEZAS/KG:** 80 g  
**GLASEO (%):** 11-12  
**DISPONIBILIDAD:** **≤ 5%**  
**INGREDIENTES:** Ilimitada  
**ALÉRGENOS:** **Bacalao (100%)**  
**CONSERVACIÓN:** Pescado y productos a base de pescado. Trazas de moluscos. Conservar a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado.  
**VIDA ÚTIL:** Se respeta la fecha de caducidad de la materia prima.  
**MODO DE EMPLEO:** Descongelar en refrigeración y cocinar antes de consumir.  
**USO/DESTINO PREVISTO:** Población en general.  
**ENVASE:**  
**PRESENTACIÓN:** En cajas de cartón ondulado con bolsa interior de plástico.  
**FORMATO:** (10 kg x 1)



Para cualquier consulta pueden dirigirse a [calidad@llinares.com](mailto:calidad@llinares.com)

PLlinares, S.L.  
C/La Unión, 5 - Pol. Ind. Cortijo real  
Algeciras, Cádiz.  
[administracion@llinares.com](mailto:administracion@llinares.com)

**LLINARES**

Tel/fax: 956 580 407  
956 570 693

# Bacalao guisado a la roteña [tomate, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla]

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión: 4	FOR 38	Página 1 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

<b>DENOMINACIÓN</b>	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
<b>FORMATO</b>	LATA 3 Kg	<b>CATEGORÍA COMERCIAL</b>	EXTRA
<b>FABRICADO POR</b>	21.21598/BA	<b>DISTRIBUIDO POR</b>	21.21598/BA
<b>DESCRIPCIÓN</b>	El tomate triturado natural es el producto obtenido al someter a tomates seleccionados a un tratamiento térmico (HOT BREAK) acertado a través de tamices adecuados, mediante los que se separan la mayor parte de pieles y semillas del fruto. El resultado es un producto consistente, de aspecto grumoso y sabor totalmente natural.		
<b>CÓDIGO EAN</b>	8437009834077	<b>CALIBRE</b>	_____
<b>NORMATIVA APLICABLE</b>	<p>Reglamento (CE) 852/2004 y su posterior modificación Reglamento (CE) 219/2009 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento (CE) 178/2002 sobre procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Reglamento (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios; R.D. 135/2010 que deroga las disposiciones relativas a criterios microbiológicos de los productos alimenticios; R.D. 1441/2007 que modifica a 2073/2005 sobre los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en el etiquetado.</p> <p>Orden de 21 de noviembre de 1984, Calidad de conservas vegetales y su posterior modificación Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.</p>		

## 2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	4 años		
<b>RELACIÓN DE PESOS (g)</b>	<b>ESCURRIDO (g)</b> 2500 (Desviación ≤ 1,5%)	<b>NETO (g)</b> 2500 (Desviación ≤ 1,5%)	<b>BRUTO (g)</b> 2880
<b>TIPO DE MATERIAL DEL ENVASE</b>	Hojalata electrofórica		
<b>LOGÍSTICA</b>	<b>UNIDADES POR CAJA</b>	6	<b>CAJAS POR PALLET</b> 50
<b>CODIFICACION DEL LOTE</b>	L XXX donde X es el día juliano del año.		
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservar en lugar fresco (15 – 30 °C), seco y ventilado.</li> <li>• Proteger de la luz solar directa.</li> </ul>		
<b>POBLACION SUSCEPTIBLE</b>	Destinado a toda la población en general. Adecuado para celíacos.		
<b>CONDICIONES DE USO</b>	<p>Una vez abierto el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Almacenar en refrigeración 2 – 5 °C</li> <li>• Vida útil: 4 días</li> <li>• Se recomienda guardar cerrado tras la apertura.</li> </ul> <p>Listo para su consumo</p>		

## 3. INGREDIENTES

Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330

Elaborado por: Responsable de Calidad	Aprobado por: Dirección
--	----------------------------

# Bacalao guisado a la roteña [tomate, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla]

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 2 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

#### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

SABOR	Típico	OLOR	Típico
COLOR	Rojo típico	TEXTURA/CONSISTENCIA	Típico

#### 5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Ph	>4.10 y < 4.40	RESIDUO ÓPTICO	≥ 5.5 ° BRIX
VACIO (cm Hg)	> 15	VISCOSIDAD (*Bostwick)	≤ 8 ±1
ACIDEZ	0,3 – 0,6 %	RECuento Howard (% campos +)	< 40
CLORUROS (% NaCl)	0,4 - 1 %	ESPACIO LIBRE CABEZA	≤7% sobre altura lata
COLOR a/b (Gardner)	> 1,75		

#### 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

RECuento	LÍMITES
• Aerobios mesófilos a 30°C	≤ 1,0 x 10 <sup>2</sup> ufo/g
• Mohos y levaduras	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Salmonella spp.	Ausencia en 25 g
• Staphylococcus aureus y otros	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Clostridium botulinum	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Bacillus cereus	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Aerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Anaerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufo/g

Se lleva a cabo un control de estabilidad: incubación del producto 7 días a 37 °C y 55 °C. El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del período de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH < 0.5 unidades en relación al testigo
- Ausencia de patógenos o sus toxinas.

#### STANDARES MICROBIOLÓGICOS

#### 7. VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producto)

ENERGÍA	21 kcal / 90 kJ
PROTEÍNAS	0.7 g
HIDRATOS DE CARBONO	3.1 g
GRASA TOTAL	< 0.5 g
GRASA SATURADA	0 g
AZUCARES TOTALES	2.7 g
SAL (SODIO)	0.60 g (0.24 g)
FIBRA ALIMENTARIA	0.8 g
HUMEDAD	93.9 %
CENIZAS	0.98 %

Elaborado por: Responsable de Calidad	Aprobado por: Dirección
--	----------------------------

# Bacalao guisado a la roteña [tomate, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla]

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 3 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

## 8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

- Provenir de tomate saneado
- La sal añadida no sobrepasará el 3% de la masa del producto
- Recuento de mohos por el método Howard según Orden 21/11/84 Anejo n° 16 Calidad Primera será  $\leq 80$  % ( Campos positivos).

## 9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO ALIMENTARIO	PRESENTE EN EL PRODUCTO	CONTAMINACIÓN CRUZADA
1. Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	NO
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
3. Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
4. Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
6. Soja y productos a base de soja (excepto aceite de soja)	NO	NO
7. Leche y sus derivados (incluida lactosa)	NO	NO
8. Frutos de cáscara y productos derivados	NO	NO
9. Apio y productos derivados	NO	NO
10. Mostaza y productos derivados	NO	NO
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
12. Dióxido de azufre y sulfitos	NO	NO
13. Altramucos y productos a base de altramucos	NO	NO
14. Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

ADECUADO PARA CELIACOS

NO CONTIENE GLUTEN

## 10. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG'S)

Producto no genéticamente modificado, de acuerdo con los Reglamentos (CE) n° 1829/2003 y n° 1830/2003

## 11. DECLARACIÓN DE INGREDIENTES Y/O PRODUCTOS TRATADOS CON RADIACIÓN IONIZANTE

El producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.

## 12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)

<b>FORMATO:</b>	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG. LATA</b>		<b>EAN</b>	8437009834251		
<b>DIMENSIONES:</b>						
<b>CAPACIDAD (ml)</b>	<b>PESO BRUTO (Kg)</b>	<b>PESO NETO (Kg)</b>	<b>Largo (cm)</b>	<b>Ancho (cm)</b>	<b>Alto (cm)</b>	
2650	2880	2500	15,5	15,5	15,5	
<b>CAJA</b>						
<b>UNIDADES</b>	<b>PESO BRUTO (kg)</b>	<b>PESO NETO (Kg)</b>	<b>Largo (cm)</b>	<b>Ancho (cm)</b>	<b>Alto (cm)</b>	
6	17,28	15	46,5	31	16,5	
<b>PALLET</b>						
<b>UNIDADES</b>	<b>PESO (kg)</b>	<b>UNIDADES/MANTO</b>	<b>MANTOS</b>	<b>Largo (cm)</b>	<b>Ancho (cm)</b>	<b>Alto (cm)</b>
300	884	30	10	120	80	157

Elaborado por: Responsable de Calidad	Aprobado por: Dirección
--	----------------------------

# Bocaditos de atún guisados en salsa de tomate

**Denominación Comercial:** Bocaditos de atún guisados en salsa de tomate

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Bocaditos de atún (PESCADO), tomate triturado [Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330], cebolla, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

\*Contiene **SOJA**.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Bocaditos de atún	72	104	155	155	180
Tomate	40	57,6	86	86	100
Cebolla	20	28,8	43	43	50
Aove	10	14,4	21,5	21,5	25
Sal yodada	0,1	0,1	0,2	0,2	0,25

\*El peso del pescado corresponde al producto tras la descongelación del mismo.

**Procesado:** Se realiza una salsa con el tomate y la cebolla y posteriormente, se guisa el atún junto con el resto de ingredientes durante 15-20 minutos.

**Receta:** 16149.

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- o Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Femenino	344,16 / 1439,96 54	23,945	3,5202	9,285	2,322	24,3358	1,724 2
Secundaria	344,16 / 1439,96 54	23,945	3,5202	9,285	2,322	24,3358	1,724 2
Infantil Ciclo 2	160 / 669,44	11,136	1,637	4,316	1,08	11,305	0,808 2
Primaria	230,656 / 965,06 47	16,04	2,3582	6,224	1,5552	16,3272	1,122 5
Bachiller Masculino	400 / 1673,6	27,84	4,0925	10,79	2,7	28,2625	2,020 5

## PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños



# Bocaditos de atún guisados en salsa de tomate

<b>Peso de la ración (gramos)</b>	125gr	180g	270g	270g	315g
-----------------------------------	-------	------	------	------	------

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados	<b>X</b>	
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		<b>X</b>
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Bocaditos de atún guisados en salsa de tomate

**SALICA**

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Documento: E156-PC-04-01

Rev: 2.1

04/10/2022

### BOCADOS ATUN IQF 2,55 KG CAMPOS (3X3)

Foto Producto:



Referencia:	ABOCGSP03C
Nombre Producto	BOCADOS ATUN IQF 2,55 KG CAMPOS (3X3)
Marca:	CAMPOS
Descripción producto:	Producto congelado cuya materia prima principal es Atún. Producto elaborado a partir de piezas de pescado. Producto reconstituido de atun (ver ingredientes) en formato IQF en bolsa y caja de 2,55 kg de peso escurrido, cortados para tener una dimension de 3x3.
Ingredientes	ATUN 95%, PROTEINA DE SOJA 5% Elaborado a partir de piezas de Pescado.
Alegaciones Nutric:	Fuente natural de ácido graso Omega 3. Alto contenido en proteínas.
Población:	Publico en general. No apto para personas alérgicas al PESCADO y a la SOJA.
Especie	Thunnus Albacares (Atún aleta amarilla) o Thunnus Obesus (Atún de ojo grande)
TARIC:	0304 87 00
Aspecto:	Piel: No presencia. Visceras: No presencia. Espinas: No Presencia. (Debido a un proceso de extracción manual ocasionalmente puede aparecer alguna espina). Sangacho: No presencia. Color: Característico de la especie. Olor: No rancio. Glaseo: 15%
Otras características:	Textura compacta. Ausencia de hematomas. Ausencia de cuerpos extraños.
Temperatura:	-18º C /
Método preparación recomendado:	Comida preparada, para su elaboración no es necesario descongelar. Producto no apto para su consumo en crudo, es necesario su elaboración.
OMG	No incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento CE 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, la eventual contaminación accidental por OGM que pudiera existir no supera el valor del 0,9% tal y como establece dicho Reglamento.

# Bocaditos de atún guisados en salsa de tomate

**SALICA**

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Documento: E156-PC-04-01

Rev: 2.1

04/10/2022

TRAZABILIDAD / LOTE:	L-DDDBBC	
	DDD: día juliano de fabricación. BB: especie donde 01 es Thunnus Obesus y 02 Thunnus Albacares. C: año de producción	
Vida Útil:	15 meses desde la fecha de elaboración.	
Almacenamiento:	-18º C /	
Información Nutricional para 100 grs. * Variación ± 15%	Valor energético:	340 Kj/80 Kcal
	Grasas	1,3 g
	- De las cuales saturadas	0,3 g
	Hidratos de carbono	2,8 g
	- De los cuales azúcares	0 g
	Fibra alimentaria	0 g
	Proteínas	15 g
	Sal (g)	0,65 gr

Alergenos	Presente en Producto	Puede Contener
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridadas) y productos derivados.	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo.	NO	NO
Pescados y productos a base de pescado.	SI	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	NO
Soja y productos a base de soja.	SI	
Leche y derivados (incluida la lactosa).	NO	NO
Frutos de cáscara, es decir, almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal) ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), y productos derivados.	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	NO
Moluscos y productos derivados.	NO	NO
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> .	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO

Otra información nutricional:	
-------------------------------	--

# Bocaditos de atún guisados en salsa de tomate

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b>	Documento: E156-PC-04-01 Rev: 2.1 04/10/2022
---	-------------------------------	--

Normas microbiológicas y parasitológicas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recuento colonias aeróbias mesófilas: n=5, m=10<sup>5</sup>; c=2, M=10<sup>6</sup></li> <li>• Enterobacteriaceas Lactosa Posotivas: n=5, m=10<sup>3</sup>; c=2, M=10<sup>4</sup></li> <li>• Escherichia coli: n=5, m=10; c=2, M=10<sup>2</sup></li> <li>• Staphylococcus Aureus: n=5, m=10; c=2, M=10<sup>2</sup></li> <li>• Salmonella-shigella: No detectado en 25gr</li> <li>• Listeria monocytogenes: n=5, c=1, m=10; M=10<sup>2</sup></li> </ul>
Características Químicas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histaminas: =&lt; 100ppm</li> <li>• Mercurio: Máx. 1 ppm.</li> <li>• Cadmio: Máx. 0.1ppm</li> <li>• Plomo: Máx. 0.3ppm.</li> </ul>
Criterios de rechazo/Tolerancia:	
Otras especificaciones:	El producto cumple el Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Zona de pesca FAO:	<b>Dolphin Safe</b> <b>Ver etiqueta</b> FAO n.º 34   Atlántico, centro-oriental FAO n.º 41   Atlántico sudoccidental FAO n.º 47   Atlántico sudoriental FAO n.º 51   Océano Índico, occidental FAO n.º 57   Océano Índico, oriental FAO n.º 67   Pacífico, nordeste FAO n.º 71   Pacífico, centro-occidental FAO n.º 77   Pacífico, centro-oriental FAO n.º 81   Pacífico, sudoccidental FAO n.º 87   Pacífico, sudoriental
Método de producción:	Redes de cerco y redes izadas   PS

CODIGO INTERNO	ABOCSPO3C
EAN13	8425663000730
UNIDAD DE VENTA	KGS (PESO FIJO)
FORMATO:	GRANEL IQF
Características Material:	Aspecto externo: Cumpliran en todos los casos bolsas/barquetas limpias. Peso Material Acondicionamiento - Bolsa/Barqueta: 16 grs x 1 Unids
	Material: bolsas de Polietileno y Poliamida (PE+PA). Normativa aplicable a los plásticos: Reglamento (CE) 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (y sus modificaciones). Reglamento (CE) nº 450/2009 de la Comisión (y sus modificaciones). Reglamento (UE) 10/2011 (y sus modificaciones). Reglamento (CE) nº 2023/2006 de la Comisión, modificado por el Reglamento CE nº 282/2008.
UNIDAD LOGISTICA	Cada caja contiene 2,55 Kgs de bocados.
DUN14	18425663000737
EAN128 CAJA	{01}18425663000737(15)AAMMDD(10)DDDC
	Peso Neto escurrido: 2,55 Kgs; Peso bruto Caja: 3,31 Kgs
MEDIDAS:	8,7 X 39,4 X 25,6 Cm (Alto x Ancho x Fondo)   Peso Cartón: 0,291 Kgs

# Bocaditos de atún guisados en salsa de tomate

**SALICA**

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

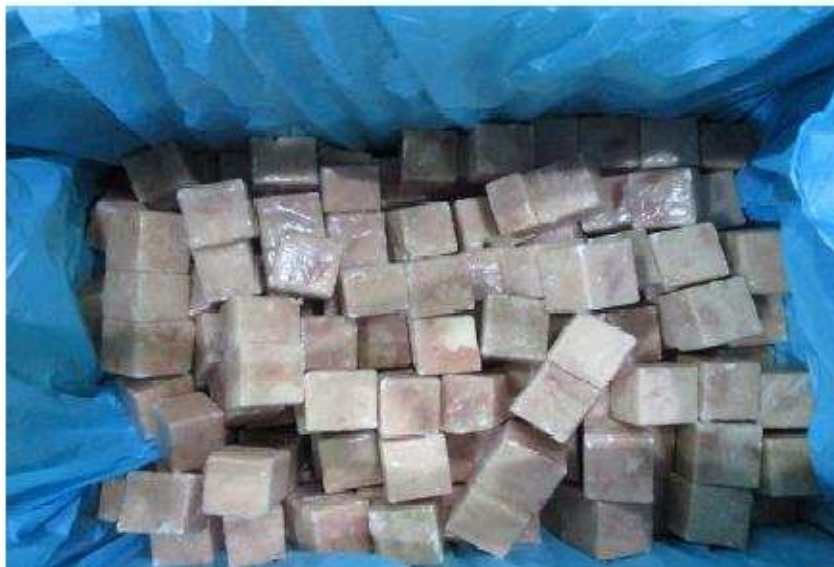
Documento: E156-PC-04-01

Rev: 2.1

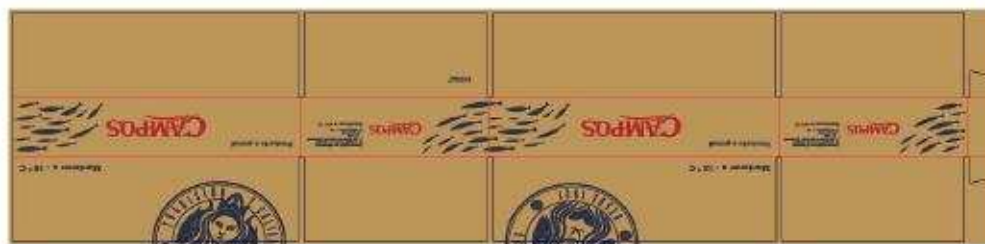
04/10/2022

## DISEÑOS

Cajas no abolladas, sin agujeros y sin rupturas, secas, sin manchas de agua, cerradas con precinto.



<b>Elemento</b>	Ci�ente: 2039 SALICA ALIMENTOS CONGELADOS	Referencia: C.JASOLG06C CAJA SOLOMILLOS 1X3 CAMPOS	Fecha: 09/04/2021
<b>125018</b>	N� Gra�os: 210235	Trazos/Plano: 4635JCP_A	Tipo Clich� / Alfara: L�quido / Gmm
	Planta: Vigo	Colores: ROJO 75 - AZUL P-REFLEX	Impresora: EMBA
	Proveedor: 400345	Clich�:	



Observaciones:	Aprobado por:	Revisado por:
Medidas interiores: 390x252x79		

# Bocaditos de atún guisados en salsa de tomate

**SALICA**

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Documento: E156-PC-04-01

Rev: 2.1

04/10/2022

## ETIQUETADO

Marcaje:

Bolsa sin etiqueta; Evita contacto de producto con caja.



Marcaje de la caja:

Según muestra de ejemplo

Etiqueta Caja:

		<b>BOCADOS ATUN IQF 2,55KG CAMPOS (3X3)</b>		AB0038P03G
		Ingredientes: ATUN ALETA AMARILLA (80%) agua, proteína de soja, antioxidantes (e331ii, e301). *Elaborado a partir de piezas de pescado*.		
LOTE: L- D09022		Capturado en: ATLANTICO CENTRO-ORIENTAL FAO 34 Elaborado en: ESPAÑA Denominación: ATUN ALETA AMARILLA Especie: YFT-THUNNUS ALBACARES Arde de pesca: REDES DE CERCO Y REDES IZADAS		
Fecha de congelación: 10/01/2022 Fecha elaboración: 08/02/2022 Consumir preferentemente antes del: 08/05/2023 Cocinar antes de consumir. Producto congelado. Mantener a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar. ESTE PRODUCTO PROVIENE DE UNA AGRUPACIÓN DE DIFERENTES BUQUES.		<b>INFORMACION NUTRICIONAL</b> en 100g Valor energético: 340kJ / 80 kcal Grasas: 1,3 g De las cuales saturadas: 0,3 g Hidratos de Carbono: 2,8 g Azúcares: 0 g Proteínas: 15 g Sal: n.a.s.a		
Peso Neto: <b>2,55</b> Kg		Peso Neto Escamido: <b>2,55</b> Kg		
DUN 14: 18425663000737		SALICA ALIMENTOS CONGELADOS S.A. Pol. Industrial A Tomada, par. 11-12 15940 Pobra do Caramiñal (A Coruña)		
				

# Bocaditos de atún guisados en salsa de tomate

**SALICA**

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

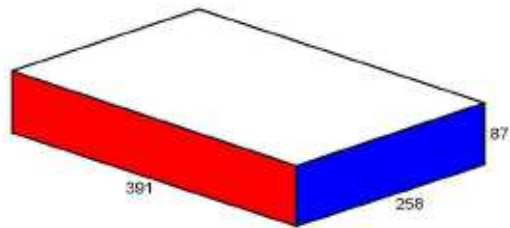
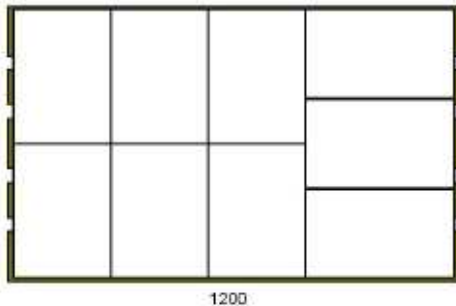
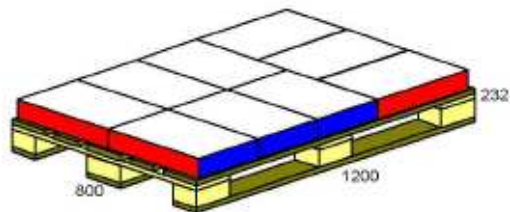
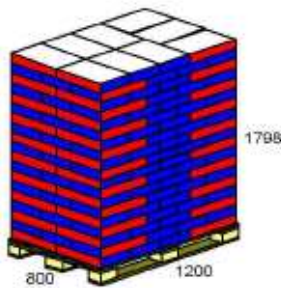
Documento: E156-PC-04-01

Rev: 2.1

04/10/2022

## PALETIZACION

EAN128 PALET	(02)18425663000737 (15) AAMMDD (10) DDDC (37)171
SSCC	(00) 38425663XXXXXXXXXC
TIPO PALET	Palet Europeo 120x80
Paletización (B X A)	9 X 19 = 171 Cajas
Peso Bruto Palet	591,01
Altura Palet	179,8



Empresa:	SALICA ALIMENTOS CONGELADOS, S.A	
Registro Sanitario	ES 12.10543/C CE	
Producto		
Certificaciones:	ISO 14001; BRC; EMAS; IFS	
Planta de Producción	Pol.Ind. A Tomada - Avda. A Tomada Parc 11-12 15940. Puebla del Caramiñal. A Coruña. Spain Telf: +34 981 83 28 33	
Oficina Comercial	Pol.Ind. Landabaso S/N 48370. Bermeo. Vizcaya Telf: +34 94 688 05 00	
Product Origin:	España	
Firma del Responsable	Documento:	E156-PC-04-01
	Revisión:	2.1
	Fecha:	04/10/2022
	Firmado: Responsable de Calidad Ana Domínguez	

**SALICA**  
ALIMENTOS CONGELADOS, S.A.

# Bocaditos de atún guisados en salsa de tomate

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 1 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

<b>DENOMINACIÓN</b>	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
<b>FORMATO</b>	LATA 3 Kg	<b>CATEGORÍA COMERCIAL</b>	EXTRA
<b>FABRICADO POR</b>	21.21598/BA	<b>DISTRIBUIDO POR</b>	21.21598/BA
<b>DESCRIPCIÓN</b>	El tomate triturado natural es el producto obtenido al someter a tomates seleccionados a un tratamiento térmico (HOT BREAK) acertado a través de tamices adecuados, mediante los que se separan la mayor parte de pieles y semillas del fruto. El resultado es un producto consistente, de aspecto grumoso y sabor totalmente natural.		
<b>CÓDIGO EAN</b>	8437009834077	<b>CALIBRE</b>	_____
<b>NORMATIVA APLICABLE</b>	<p>Reglamento (CE) 852/2004 y su posterior modificación Reglamento (CE) 219/2009 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento (CE) 178/2002 sobre procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Reglamento (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios; R.D. 135/2010 que deroga las disposiciones relativas a criterios microbiológicos de los productos alimenticios; R.D. 1441/2007 que modifica a 2073/2005 sobre los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en el etiquetado.</p> <p>Orden de 21 de noviembre de 1984, Calidad de conservas vegetales y su posterior modificación Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.</p>		

## 2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	4 años		
<b>RELACIÓN DE PESOS (g)</b>	<i>ESCURRIDO (g)</i> 2500 (Desviación ≤ 1,5%)	<i>NETO (g)</i> 2500 (Desviación ≤ 1,5%)	<i>BRUTO (g)</i> 2880
<b>TIPO DE MATERIAL DEL ENVASE</b>	Hojalata electrofónica		
<b>LOGÍSTICA</b>	<b>UNIDADES POR CAJA</b>	6	<b>CAJAS POR PALLET</b> 50
<b>CODIFICACION DEL LOTE</b>	L XXX donde X es el día juliano del año.		
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservar en lugar fresco (15 – 30 °C), seco y ventilado.</li> <li>• Proteger de la luz solar directa.</li> </ul>		
<b>POBLACION SUSCEPTIBLE</b>	Destinado a toda la población en general. Adecuado para celíacos.		
<b>CONDICIONES DE USO</b>	<p>Una vez abierto el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Almacenar en refrigeración 2 – 5 °C</li> <li>• Vida útil: 4 días</li> <li>• Se recomienda guardar cerrado tras la apertura.</li> </ul> <p>Listo para su consumo</p>		

## 3. INGREDIENTES

Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330

Elaborado por: Responsable de Calidad	Aprobado por: Dirección
--	----------------------------



# Bocaditos de atún guisados en salsa de tomate

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 2 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

#### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>SABOR</b>	Típico	<b>OLOR</b>	Típico
<b>COLOR</b>	Rojo típico	<b>TEXTURA/CONSISTENCIA</b>	Típico

#### 5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

<b>Ph</b>	>4.10 y < 4.40	<b>RESIDUO ÓPTICO</b>	≥ 5.5 ° BRIX
<b>VACIO (cm Hg)</b>	> 15	<b>VISCOSIDAD (*Bostwick)</b>	≤ 8 ±1
<b>ACIDEZ</b>	0,3 – 0,6 %	<b>RECuento Howard (% campos +)</b>	< 40
<b>CLORUROS (% NaCl)</b>	0,4 - 1 %	<b>ESPACIO LIBRE CABEZA</b>	≤7% sobre altura lata
<b>COLOR a/b (Gardner)</b>	> 1,75		

#### 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

RECUESTO	LÍMITES
• Aerobios mesófilos a 30°C	≤ 1,0 x 10 <sup>2</sup> ufo/g
• Mohos y levaduras	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Salmonella spp.	Ausencia en 25 g
• Staphylococcus aureus y otros	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Clostridium botulinum	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Bacillus cereus	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Aerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Anaerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufo/g

Se lleva a cabo un control de estabilidad: incubación del producto 7 días a 37 °C y 55 °C. El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del periodo de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH < 0.5 unidades en relación al testigo
- Ausencia de patógenos o sus toxinas.

#### STANDARES MICROBIOLÓGICOS

#### 7. VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producto)

<b>ENERGÍA</b>	21 kcal / 90 kJ
<b>PROTEÍNAS</b>	0.7 g
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	3.1 g
<b>GRASA TOTAL</b>	< 0.5 g
<b>GRASA SATURADA</b>	0 g
<b>AZUCARES TOTALES</b>	2.7 g
<b>SAL (SODIO)</b>	0.60 g (0.24 g)
<b>FIBRA ALIMENTARIA</b>	0.8 g
<b>HUMEDAD</b>	93.9 %
<b>CENIZAS</b>	0.98 %

Elaborado por: Responsable de Calidad	Aprobado por: Dirección
--	----------------------------

# Bocaditos de atún guisados en salsa de tomate

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 3 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

## 8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

- Provenir de tomate saneado
- La sal añadida no sobrepasará el 3% de la masa del producto
- Recuento de mohos por el método Howard según Orden 21/11/84 Anejo n° 16 Calidad Primera será  $\leq 80$  % ( Campos positivos).

## 9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO ALIMENTARIO	PRESENTE EN EL PRODUCTO	CONTAMINACIÓN CRUZADA
1. Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	NO
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
3. Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
4. Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
6. Soja y productos a base de soja (excepto aceite de soja)	NO	NO
7. Leche y sus derivados (incluida lactosa)	NO	NO
8. Frutos de cáscara y productos derivados	NO	NO
9. Apio y productos derivados	NO	NO
10. Mostaza y productos derivados	NO	NO
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
12. Dióxido de azufre y sulfitos	NO	NO
13. Altramucos y productos a base de altramucos	NO	NO
14. Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO
<b>ADECUADO PARA CELIACOS</b>	<b>NO CONTIENE GLUTEN</b>	

## 10. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG'S)

Producto no genéticamente modificado, de acuerdo con los Reglamentos (CE) n° 1829/2003 y n° 1830/2003

## 11. DECLARACIÓN DE INGREDIENTES Y/O PRODUCTOS TRATADOS CON RADIACIÓN IONIZANTE

El producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.

## 12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)

<b>FORMATO:</b>	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG. LATA</b>		<b>EAN</b>	8437009834251		
<b>DIMENSIONES:</b>						
<b>CAPACIDAD (ml)</b>	<b>PESO BRUTO (Kg)</b>	<b>PESO NETO (Kg)</b>	<b>Largo (cm)</b>	<b>Ancho (cm)</b>	<b>Alto (cm)</b>	
2650	2880	2500	15,5	15,5	15,5	
<b>CAJA</b>						
<b>UNIDADES</b>	<b>PESO BRUTO (kg)</b>	<b>PESO NETO (Kg)</b>	<b>Largo (cm)</b>	<b>Ancho (cm)</b>	<b>Alto (cm)</b>	
6	17,28	15	46,5	31	16,5	
<b>PALLET</b>						
<b>UNIDADES</b>	<b>PESO (kg)</b>	<b>UNIDADES/MANTO</b>	<b>MANTOS</b>	<b>Largo (cm)</b>	<b>Ancho (cm)</b>	<b>Alto (cm)</b>
300	884	30	10	120	80	157

Elaborado por: Responsable de Calidad	Aprobado por: Dirección
--	----------------------------

# Caracolas con salsa boloñesa de pollo [tomate, cebolla, pollo]

**Denominación Comercial:** Caracolas con salsa boloñesa de pollo [tomate, cebolla, pollo]

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** pasta [sémola de **TRIGO** duro], tomate triturado [Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330], cebolla, pollo, aceite de oliva virgen extra, ajo, pimienta negra molida y sal yodada.

\*Puede contener trazas de **HUEVO SOJA Y MOSTAZA.**

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
pasta	50,0	60,0	80,0	80,0	80,0
tomate triturado	40,0	48,0	64,0	64,0	64,0
cebolla	20,0	24,0	32,0	32,0	32,0
pollo	10,0	12,0	16,0	16,0	16,0
aove	1,0	1,2	1,6	1,6	1,6
ajo	1,0	1,2	1,6	1,6	1,6
pimienta	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2
sal	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2

**Procesado:** Para preparar las caracolas con salsa boloñesa, se cuece la pasta hasta que esté al dente. Mientras tanto, se elabora la salsa boloñesa sofriendo ajo y cebolla en aceite de oliva virgen extra hasta que estén dorados. Luego, se añade el pollo y se cocina hasta que esté bien dorado. Se incorpora el tomate triturado, sazonando con sal y pimienta, y se deja cocinar a fuego lento para que la salsa espese y los sabores se mezclen. Finalmente, se mezclan las caracolas con la salsa boloñesa.

**Receta: 9611.**

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Femenino	347,328 / 1453,2182	4,5672	0,8073	60,8501	1,728	14,2246	0,581
Secundaria	347,328 / 1453,2182	4,5672	0,8073	60,8501	1,728	14,2246	0,581
Bachiller Masculino	347,328 / 1453,2182	4,5672	0,8073	60,8501	1,728	14,2246	0,581
Primaria	260,496 / 1089,9137	3,4254	0,6055	45,6376	1,296	10,6684	0,4358
Infantil Ciclo 2	217,08 / 908,2614	2,8545	0,5046	38,0313	1,08	8,8904	0,3631

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

# Caracolas con salsa boloñesa de pollo [tomate, cebolla, pollo]

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	170g		204g		272g		272g	272g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Según Directiva 2003/89/CE, 2006/142/CE y 2007/68/CE.

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	X	
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		X
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		X
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		X

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Caracolas con salsa boloñesa de pollo [tomate, cebolla, pollo]

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 1 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

<b>DENOMINACIÓN</b>	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
<b>FORMATO</b>	LATA 3 Kg	<b>CATEGORÍA COMERCIAL</b>	EXTRA
<b>FABRICADO POR</b>	21.21598/BA	<b>DISTRIBUIDO POR</b>	21.21598/BA
<b>DESCRIPCIÓN</b>	El tomate triturado natural es el producto obtenido al someter a tomates seleccionados a un tratamiento térmico (HOT BREAK) acertado a través de tamices adecuados, mediante los que se separan la mayor parte de pieles y semillas del fruto. El resultado es un producto consistente, de aspecto grumoso y sabor totalmente natural.		
<b>CÓDIGO EAN</b>	8437009834077	<b>CALIBRE</b>	—
<b>NORMATIVA APLICABLE</b>	<p>Reglamento (CE) 852/2004 y su posterior modificación Reglamento (CE) 219/2009 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento (CE) 178/2002 sobre procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Reglamento (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios; R.D. 135/2010 que deroga las disposiciones relativas a criterios microbiológicos de los productos alimenticios; R.D. 1441/2007 que modifica a 2073/2005 sobre los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; Reglamento (CE) 1189/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en el etiquetado.</p> <p>Orden de 21 de noviembre de 1984, Calidad de conservas vegetales y su posterior modificación Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.</p>		

## 2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	4 años		
<b>RELACIÓN DE PESOS (g)</b>	<i>ESCURRIDO (g)</i> 2500 (Desviación ≤ 1,5%)	<i>NETO (g)</i> 2500 (Desviación ≤ 1,5%)	<i>BRUTO (g)</i> 2880
<b>TIPO DE MATERIAL DEL ENVASE</b>	Hojalata electrolítica		
<b>LOGÍSTICA</b>	<b>UNIDADES POR CAJA</b> 6	<b>CAJAS POR PALLET</b>	50
<b>CODIFICACION DEL LOTE</b>	L XXX donde X es el día juliano del año.		
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservar en lugar fresco (15 – 30 °C), seco y ventilado.</li> <li>• Proteger de la luz solar directa.</li> </ul>		
<b>POBLACION SUSCEPTIBLE</b>	Destinado a toda la población en general. Adecuado para celíacos.		
<b>CONDICIONES DE USO</b>	<p>Una vez abierto el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Almacenar en refrigeración 2 – 5 °C</li> <li>• Vida útil: 4 días</li> <li>• Se recomienda guardar cerrado tras la apertura.</li> </ul> <p>Listo para su consumo</p>		

## 3. INGREDIENTES

Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330

Elaborado por: Responsable de Calidad	Aprobado por: Dirección
--	----------------------------

# Caracolas con salsa boloñesa de pollo [tomate, cebolla, pollo]

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 2 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

#### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

SABOR	Típico	OLOR	Típico
COLOR	Rojo típico	TEXTURA/CONSISTENCIA	Típico

#### 5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Ph	>4.10 y < 4.40	RESIDUO ÓPTICO	≥ 5.5 ° BRIX
VACIO (cm Hg)	> 15	VISCOSIDAD (*Bostwick)	≤ 9 ±1
ACIDEZ	0.3 – 0.6 %	RECUESTO Howard (% campos +)	< 40
CLORUROS (% NaCl)	0.4 - 1 %	ESPACIO LIBRE CABEZA	≤7% sobre altura lata
COLOR a/b (Gardner)	> 1,75		

#### 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

RECUESTO	LÍMITES
• Aerobios mesófilos a 30°C	≤ 1,0 x 10 <sup>3</sup> ufo/g
• Mohos y levaduras	≤ 1,0 x 10 <sup>4</sup> ufo/g
• Salmonella spp.	Ausencia en 25 g
• Staphylococcus aureus y otros	≤ 1,0 x 10 <sup>4</sup> ufo/g
• Clostridium botulinum	≤ 1,0 x 10 <sup>4</sup> ufo/g
• Bacillus cereus	≤ 1,0 x 10 <sup>4</sup> ufo/g
• Aerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 <sup>4</sup> ufo/g
• Anaerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 <sup>4</sup> ufo/g

Se lleva a cabo un control de estabilidad: incubación del producto 7 días a 37 °C y 55 °C. El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del período de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH < 0.5 unidades en relación al testigo
- Ausencia de patógenos o sus toxinas.

#### STANDARES MICROBIOLÓGICOS

#### 7. VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producto)

ENERGÍA	21 kcal / 90 kJ
PROTEÍNAS	0.7 g
HIDRATOS DE CARBONO	3.1 g
GRASA TOTAL	< 0.5 g
GRASA SATURADA	0 g
AZUCARES TOTALES	2.7 g
SAL (SODIO)	0.60 g (0.24 g)
FIBRA ALIMENTARIA	0.8 g
HUMEDAD	93.9 %
CENIZAS	0.98 %

Elaborado por:  
Responsable de Calidad

Aprobado por:  
Dirección

# Caracolas con salsa boloñesa de pollo [tomate, cebolla, pollo]

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 3 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

## 8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

- Provenir de tomate saneado
- La sal añadida no sobrepasará el 3% de la masa del producto
- Recuento de mohos por el método Howard según Orden 21/11/84 Anejo nº 16 Calidad Primera será  $\leq 80$  % (Campos positivos).

## 9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO ALIMENTARIO	PRESENTE EN EL PRODUCTO	CONTAMINACIÓN CRUZADA
1. Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	NO
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
3. Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
4. Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
6. Soja y productos a base de soja (excepto aceite de soja)	NO	NO
7. Leche y sus derivados (incluida lactosa)	NO	NO
8. Frutos de cáscara y productos derivados	NO	NO
9. Apio y productos derivados	NO	NO
10. Mostaza y productos derivados	NO	NO
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
12. Dióxido de azufre y sulfitos	NO	NO
13. Altramucos y productos a base de altramucos	NO	NO
14. Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO
<b>ADECUADO PARA CELIACOS</b>	<b>NO CONTIENE GLUTEN</b>	

## 10. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG'S)

Producto no genéticamente modificado, de acuerdo con los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y nº 1830/2003

## 11. DECLARACIÓN DE INGREDIENTES Y/O PRODUCTOS TRATADOS CON RADIACIÓN IONIZANTE

El producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.


## 12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)

<b>FORMATO:</b>	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG. LATA</b>		<b>EAN</b>	8437009834251		
<b>DIMENSIONES:</b>						
<b>CAPACIDAD (ml)</b>	<b>PESO BRUTO (Kg)</b>	<b>PESO NETO (Kg)</b>	<b>Largo (cm)</b>	<b>Ancho (cm)</b>	<b>Alto (cm)</b>	
2650	2880	2500	15,5	15,5	15,5	
<b>CAJA</b>						
<b>UNIDADES</b>	<b>PESO BRUTO (kg)</b>	<b>PESO NETO (Kg)</b>	<b>Largo (cm)</b>	<b>Ancho (cm)</b>	<b>Alto (cm)</b>	
6	17,28	15	46,5	31	16,5	
<b>PALLET</b>						
<b>UNIDADES</b>	<b>PESO (kg)</b>	<b>UNIDADES/MANTO</b>	<b>MANTOS</b>	<b>Largo (cm)</b>	<b>Ancho (cm)</b>	<b>Alto (cm)</b>
300	884	30	10	120	80	157

Elaborado por:  
Responsable de Calidad

Aprobado por:  
Dirección

# Caracolas con salsa boloñesa de pollo [tomate, cebolla, pollo]

<b>IIND AUXILIARES Cárnicas SL</b> C/baltasar de Alcazar nº3. San José de la Rinconada (41300) Sevilla. Telf: 955 79 04 74	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO:</b> <b>MUSLO DE POLLO</b> <b>DESHUESADO</b>  FECHA EDICIÓN: 04/02/2010	
<b>Descripción del producto:</b> Pieza obtenida al cortar la porción de muslo que forma parte del cuarto trasero, quitándole la piel y el hueso.		
<b>Clasificación:</b> Carne fresca		
<b>Composición:</b> Carne de ave 100%.		
<b>Características generales:</b> Olor y sabor suigeneris (natural), de conformación, carnosidad y recubrimiento de grasa normal. Libre de pelos y plumas, sin huesos rotos, ni hematomas.		
<b>Uso previsto:</b> Uso culinario tras tratamiento térmico. Destinado para el consumo en el hogar y la industria alimentaria		
<b>Etiquetado:</b> Denominación del producto Condiciones de conservación Fecha de envasado Fecha de caducidad Cantidad neta Identificación de la empresa: Razón social, domicilio, teléfono, marca sanitaria.	<b>Presentación:</b> Envasado: al vacío en bolsas de plástico de calidad alimentaria. El peso o el número de piezas por envase se ajustará según demanda. Embalaje: Gavetas de plástico de calidad alimentaria.	
<b>Fecha de caducidad:</b> 7 días a partir de la fecha de envasado.		
<b>Condiciones o características del número de lote:</b> El nº de lote está compuesto por 6 dígitos coincidiendo con la fecha de recepción del producto, correspondiendo los dos primeros dígitos al día, los dos siguientes al mes y los dos últimos al año: ddmmaa.		
<b>Condiciones de almacenamiento y transporte:</b> Mantener entre 0º C y 4º C		



**Denominación Comercial:** CARACOLAS GRATINADAS CON QUESO

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** pasta [sémola de **TRIGO** duro] (41,2%), tomate triturado [Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330] (36,7%), cebolla (13,7%), queso rallado [Mozzarella (leche de **vaca** 96%, sal 1%, fermentos **lácteos** 1% coagulante, corrector de acidez: ácido cítrico), antiaglomerante: almidón de patata 2%] (4,6%), aceite de oliva virgen extra (3,7%) y sal yodada (0,1%).

\*Puede contener trazas de **HUEVO, SOJA Y MOSTAZA**.

**Procesado:** Partimos cocinando la pasta durante 12 minutos en agua hirviendo a 100°C con sal yodada. Por otro lado, elaboramos una salsa de tomate con el aceite de oliva, el tomate triturado y la cebolla, y se añade la pasta. Finalmente, se echa queso pro encima y se gratina en horno durante 5 minutos.

**Receta:** 16359.

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Primaria	284,264 / 1185,1887	7,6619	1,8581	43,6352	1,4144	9,2464	0,4851
Secundaria	371,63 / 1549,447	10,0547	2,439	56,9699	1,8456	12,082	0,702
Bachiller Masculino	517,94 / 2159,4615	13,9757	3,3928	79,4693	2,5749	16,8497	0,9012
Infantil Ciclo 2	222,22 / 926,5068	6,0015	1,4539	34,09	1,105	7,2238	0,4005
Bachiller Femenino	395,374 / 1648,4421	10,6627	2,5851	60,6802	1,9669	12,8583	0,7347

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años	7-12 años	13-15 años	16-18 años
----------------	----------	-----------	------------	------------

# CARACOLAS GRATINADAS CON QUESO

Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	125g		160g		210g		225g	295g
<b>Medidas culinarias</b>	1 cazo		1 cazo		1,5 cazos		1,5-2 cazos	

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Según Directiva 2003/89/CE, 2006/142/CE y 2007/68/CE.

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	X	
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		X
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		X
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		X

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

**Denominación Comercial:** CODITOS CON SALSA DE TOMATE

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** pasta [sémola de **TRIGO** duro], tomate triturado [Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330], cebolla, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

\*Puede contener trazas de **HUEVO**.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Pasta	50,0	75,0	75,0	75,0	80,0
Tomate triturado	40,0	60,0	60,0	60,0	64,0
Cebolla	20,0	30,0	30,0	30,0	32,0
Aove	4,0	6,0	6,0	6,0	6,4
Sal yodada	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2

**Procesado:** Partimos cocinando la pasta durante 12 minutos en agua hirviendo a 100°C con sal yodada. Sofreímos en aceite de oliva, el tomate triturado y la cebolla, y se añade la pasta.

**Receta:** 15793.

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	225,62 / 943,9941	4,9239	0,6634	37,75	1,08	6,755	0,3466
Bachiller Femenino	338,43 / 1415,9911	7,3858	0,9951	56,625	1,62	10,1325	0,5692
Bachiller Masculino	360,992 / 1510,3905	7,8782	1,0614	60,4	1,728	10,808	0,594
Primaria	338,43 / 1415,9911	7,3858	0,9951	56,625	1,62	10,1325	0,5692
Secundaria	338,43 / 1415,9911	7,3858	0,9951	56,625	1,62	10,1325	0,5692

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO Y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	160g		235g		235g		235g	255g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Según Directiva 2003/89/CE, 2006/142/CE y 2007/68/CE.

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	X	
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		X
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 1 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

<b>DENOMINACIÓN</b>	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
<b>FORMATO</b>	LATA 3 Kg	<b>CATEGORÍA COMERCIAL</b>	EXTRA
<b>FABRICADO POR</b>	21.21598/BA	<b>DISTRIBUIDO POR</b>	21.21598/BA
<b>DESCRIPCIÓN</b>	El tomate triturado natural es el producto obtenido al someter a tomates seleccionados a un tratamiento térmico (HOT BREAK) acertado a través de tamices adecuados, mediante los que se separan la mayor parte de pieles y semillas del fruto. El resultado es un producto consistente, de aspecto grumoso y sabor totalmente natural.		
<b>CÓDIGO EAN</b>	8437009834077	<b>CALIBRE</b>	_____
<b>NORMATIVA APLICABLE</b>	<p>Reglamento (CE) 852/2004 y su posterior modificación Reglamento (CE) 219/2009 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento (CE) 178/2002 sobre procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Reglamento (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios; R.D. 135/2010 que deroga las disposiciones relativas a criterios microbiológicos de los productos alimenticios; R.D. 1441/2007 que modifica a 2073/2005 sobre los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en el etiquetado.</p> <p>Orden de 21 de noviembre de 1984, Calidad de conservas vegetales y su posterior modificación Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.</p>		

## 2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	4 años		
<b>RELACIÓN DE PESOS (g)</b>	<b>ESCURRIDO (g)</b> 2500 (Desviación ≤ 1,5%)	<b>NETO (g)</b> 2500 (Desviación ≤ 1,5%)	<b>BRUTO (g)</b> 2880
<b>TIPO DE MATERIAL DEL ENVASE</b>	Hojalata electrolítica		
<b>LOGÍSTICA</b>	<b>UNIDADES POR CAJA</b>	6	<b>CAJAS POR PALLET</b> 50
<b>CODIFICACION DEL LOTE</b>	L XXX donde X es el día juliano del año.		
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservar en lugar fresco (15 – 30 °C), seco y ventilado.</li> <li>• Proteger de la luz solar directa.</li> </ul>		
<b>POBLACION SUSCEPTIBLE</b>	Destinado a toda la población en general. Adecuado para celíacos.		
<b>CONDICIONES DE USO</b>	<p>Una vez abierto el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Almacenar en refrigeración 2 – 5 °C</li> <li>• Vida útil: 4 días</li> <li>• Se recomienda guardar cerrado tras la apertura.</li> </ul> <p>Listo para su consumo</p>		

## 3. INGREDIENTES

Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330

Elaborado por: Responsable de Calidad	Aprobado por: Dirección
--	----------------------------

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 2 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

#### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

SABOR	Típico	OLOR	Típico
COLOR	Rojo típico	TEXTURA/CONSISTENCIA	Típico

#### 5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Ph	>4.10 y < 4.40	RESIDUO ÓPTICO	≥ 5.5 ° BRIX
VACIO (cm Hg)	> 15	VISCOSIDAD (*Bostwick)	≤ 9 ±1
ACIDEZ	0,3 – 0,6 %	RECuento Howard (% campos +)	< 40
CLORUROS (% NaCl)	0,4 - 1 %	ESPACIO LIBRE CABEZA	≤7% sobre altura lata
COLOR a/b (Gardner)	> 1,75		

#### 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

RECuento	LÍMITES
• Aerobios mesófilos a 30°C	≤ 1,0 x 10 <sup>3</sup> ufo/g
• Mohos y levaduras	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Salmonella spp.	Ausencia en 25 g
• Staphylococcus aureus y otros	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Clostridium botulinum	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Bacillus cereus	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Aerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Anaerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufo/g

Se lleva a cabo un control de estabilidad: incubación del producto 7 días a 37 °C y 55 °C. El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del período de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH < 0.5 unidades en relación al testigo
- Ausencia de patógenos o sus toxinas.

#### STANDARES MICROBIOLÓGICOS

#### 7. VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producto)

ENERGÍA	21 kcal / 90 kJ
PROTEÍNAS	0.7 g
HIDRATOS DE CARBONO	3.1 g
GRASA TOTAL	< 0.5 g
GRASA SATURADA	0 g
AZUCARES TOTALES	2.7 g
SAL (SODIO)	0.60 g (0.24 g)
FIBRA ALIMENTARIA	0.8 g
HUMEDAD	93.9 %
CENIZAS	0.98 %

Elaborado por:  
Responsable de Calidad

Aprobado por:  
Dirección

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 3 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

## 8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

- Provenir de tomate saneado
- La sal añadida no sobrepasará el 3% de la masa del producto
- Recuento de mohos por el método Howard según Orden 21/11/84 Anejo n° 16 Calidad Primera será  $\leq 60\%$  (Campos positivos).

## 9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO ALIMENTARIO	PRESENTE EN EL PRODUCTO	CONTAMINACIÓN CRUZADA
1. Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	NO
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
3. Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
4. Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
6. Soja y productos a base de soja (excepto aceite de soja)	NO	NO
7. Leche y sus derivados (incluida lactosa)	NO	NO
8. Frutos de cáscara y productos derivados	NO	NO
9. Apio y productos derivados	NO	NO
10. Mostaza y productos derivados	NO	NO
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
12. Dióxido de azufre y sulfitos	NO	NO
13. Altramucos y productos a base de altramucos	NO	NO
14. Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

ADECUADO PARA CELIACOS

NO CONTIENE GLUTEN

## 10. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG'S)

Producto no genéticamente modificado, de acuerdo con los Reglamentos (CE) n° 1829/2003 y n° 1830/2003

## 11. DECLARACIÓN DE INGREDIENTES Y/O PRODUCTOS TRATADOS CON RADIACIÓN IONIZANTE

El producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.

## 12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)

FORMATO:	TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG. LATA		EAN	8437009834251		
DIMENSIONES:						
CAPACIDAD (ml)	PESO BRUTO (Kg)	PESO NETO (Kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)	
2650	2880	2500	15,5	15,5	15,5	
CAJA						
UNIDADES	PESO BRUTO (kg)	PESO NETO (Kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)	
6	17,28	15	46,5	31	16,5	
PALLET						
UNIDADES	PESO (kg)	UNIDADES/MANTO	MANTOS	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
300	884	30	10	120	80	157

Elaborado por:  
Responsable de Calidad

Aprobado por:  
Dirección

**Denominación Comercial:** CREMA DE CALABACÍN

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.  
P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).  
Tlf.955644648  
www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B  
Comidas preparadas con Tratamiento Térmico  
**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Calabacín, patata, cebolla, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Calabacín	100	100	180	180	180
Patata	80	80	135	135	135
Cebolla	20	20	36	36	36
AOVE	4	4	7,2	7,2	7,2
Sal yodada	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2

**Procesado:** Lavar los ingredientes y pelar. Se rehoga todo con aceite de oliva virgen 5 minutos a fuego bajo. Se añade agua hasta cubrir todo y cocer durante 20 minutos a una temperatura >100°C. Triturar y sazonar al gusto.

**Receta: 9368.**

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Primaria	85,46 / 357,1078	2,34	0,3462	12,38	0	3,525	0,1314
Bachiller Masculino	228,5444 / 955,066	7,2428	1,0639	31,4372	0	8,9463	0,3299
Bachiller Femenino	128,19 / 535,6618	3,51	0,5193	18,57	0	5,2875	0,1972
Secundaria	128,19 / 535,6618	3,51	0,5193	18,57	0	5,2875	0,1972
Infantil Ciclo 2	85,46 / 357,1078	2,34	0,3462	12,38	0	3,525	0,1314



## PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.  
No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	170g		170g		305g		305g	305g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras (Amygdalus communis L) avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal. Juglans Regia) Anacardos (Anacardium occidentale) Pacanas (Carya illinoiesis) castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia Vera) nueces de macadamia y nueces de Australia ( Macadamia Ternifolia) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

**Denominación Comercial:** CREMA DE CALABAZA

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Calabaza, patata, agua, cebolla, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Calabaza	100,00	100,00	180,00	180,00	180,00
Patata	75,00	75,00	135,00	135,00	135,00
Cebolla	20,00	20,00	36,00	36,00	36,00
Aove	4,00	4,00	7,20	7,20	7,20
Sal yodada	0,10	0,10	0,18	0,18	0,18
Agua	50,00	50,00	90,00	90,00	90,00

**Procesado:** Lavar los ingredientes y pelar. Se rehoga todo con aceite de oliva virgen 5 minutos a fuego bajo. Se añade agua hasta cubrir todo y cocer durante 20 minutos a una temperatura >100°C. Triturar y sazonar al gusto.

**Receta: 10251.**

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	127,47 / 531,6657	4,65	0,8509	18,06	0	3,075	0,1313
Primaria	127,47 / 531,6657	4,65	0,8509	18,06	0	3,075	0,1313
Secundaria	229,446 / 956,9982	8,37	1,5316	32,508	0	5,535	0,2561
Bachiller Femenino	229,446 / 956,9982	8,37	1,5316	32,508	0	5,535	0,2561
Bachiller Masculino	229,446 / 956,9982	8,37	1,5316	32,508	0	5,535	0,2561

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.  
No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	220g		220g		395g		395g	395g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, N° de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

**Denominación Comercial:** CREMA DE ZANAHORIAS

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tif.955644648

www.cateringgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Zanahoria, patata, agua, cebolla, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Zanahoria	120	138	180	180	225
Patata	90	103,5	135	135	168,8
Agua	60	69	90	90	112,5
Cebolla	24	27,6	36	36	45
Aove	9,6	11,04	14,4	14,4	18
Sal yodada	0,16	0,184	0,2	0,2	0,2

**Procesado:** Lavar los ingredientes y pelar. Se rehoga todo con aceite de oliva virgen 5 minutos a fuego bajo. Se añade agua hasta cubrir todo y cocer durante 20 minutos a una temperatura >100°C. Triturar y sazonar al gusto.

**Receta:** 9305.

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Femenino	296,982 / 1242,5727	15,21	2,1767	35,028	0	4,815	0,5716
Bachiller Masculino	371,264 / 1553,3686	19,0126	2,7209	43,7926	0	6,0198	0,6651
Primaria	227,6862 / 952,6391	11,661	1,6688	26,8548	0	3,6915	0,4645
Infantil Ciclo 2	197,988 / 828,3818	10,14	1,4512	23,352	0	3,21	0,4074
Secundaria	296,982 / 1242,5727	15,21	2,1767	35,028	0	4,815	0,5716

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración</b>	265g		305g		400g		400g	500g

(gramos)

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

### ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Crema hortelana de verduras [patata, zanahoria, calabaza, espinacas]

**Denominación Comercial:** Crema hortelana de verduras [patata, zanahoria, calabaza, espinacas]

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Patata, agua, zanahoria, calabaza, espinacas, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Patata	150,0	201,0	201,0	201,0	280,0
Agua	25,0	33,5	33,5	33,5	47,0
Zanahoria	35,0	46,9	46,9	46,9	65,8
Calabaza	35,0	46,9	46,9	46,9	65,8
Espinacas	35,0	46,9	46,9	46,9	65,8
Aceite	5,0	5,7	5,7	5,7	9,4
Sal yodada	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2

**Procesado:** En primer lugar, se pelan, se lavan y se trocean las verduras. Después, se cuecen en olla a temperatura media durante 30 minutos con aceite de oliva virgen extra. Una vez cocinadas, se trituran.

**Receta: 9351.**

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	184,7 / 772,7848	5,86	0,948	27,56	0	4,945	0,2679
Primaria	238,618 / 998,3777	6,8524	1,1282	36,9304	0	6,6263	0,3255
Secundaria	238,618 / 998,3777	6,8524	1,1282	36,9304	0	6,6263	0,3255
Bachiller Femenino	238,618 / 998,3777	6,8524	1,1282	36,9304	0	6,6263	0,3255
Bachiller Masculino	345,776 / 1446,7268	11,0128	1,7816	51,5088	0	9,2526	0,5148

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años	7-12 años	13-15 años	16-18 años
----------------	----------	-----------	------------	------------

# Crema hortelana de verduras [patata, zanahoria, calabaza, espinacas]

Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	235g		380g		380g		380g	
							535g	

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Ensalada campestre [lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz] rev.2

**Denominación Comercial:** Ensalada campestre [lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz] rev.2

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo D. Comidas preparadas a base de vegetales crudos.

**Categorización listeria:** favorecedora

**Presentación:** Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Fría caducidad a 4 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Listo para consumir

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz [Maíz crujiente desgranado (85%), agua (8%), azúcar (6.5%) y sal (0.5%)], aceite de oliva virgen extra, vinagre [vinagre de vino 100%, **METABISULFITO POTÁSICO** (E-224)], sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Ensalada	128,0	128,0	204,8	204,8	204,8
maíz	5,0	5,0	8,0	8,0	8,0
<b>aove</b>	<b>4,0</b>	<b>4,0</b>	<b>6,4</b>	<b>6,4</b>	<b>6,4</b>
<b>vinagre</b>	<b>1,0</b>	<b>1,0</b>	<b>1,6</b>	<b>1,6</b>	<b>1,6</b>
<b>sal</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>

**Procesado:** Agregar el maíz y **aliñar con AOVE, vinagre y sal yodada.**

**Receta: 16303**

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- o Salmonella - Shigella: Ausencia 25/gr.
- o Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.
- o E.Coli: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	53,74 / 224,8508	4,71	0,7164	1,73	1,231	1,409	0,3927
Primaria	53,74 / 224,8508	4,71	0,7164	1,73	1,231	1,409	0,3927
Secundaria	85,984 / 359,7613	7,536	1,1462	2,768	1,9696	2,2544	0,6678
Bachiller Femenino	85,984 / 359,7613	7,536	1,1462	2,768	1,9696	2,2544	0,6678
Bachiller Masculino	85,984 / 359,7613	7,536	1,1462	2,768	1,9696	2,2544	0,6678

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Consumo directo, no es necesario lavar ni desinfectar.

Producto destinado al consumo de la población en general.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	138.1g		138.1g		221g		221g	221g

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011**

Rev. 1 28/08/2024



## Ensalada campestre [lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz] rev.2

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>	<b>X</b>	
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

### ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, N° de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Ensalada campestre [lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz] rev.2



Primaflor

## FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA CAMPESTRE

### 1 - DESCRIPCIÓN Y PRESENTACIÓN:

PRODUCTO: CAMPESTRE PRIMA				
Tipo envase	Peso neto	Código de Barras	Embalaje	Unidades/caja
Bolsa termosellada	500 g.	8425779025658	Caja cartón Primaflor 60 x 40 x 17 cm	8

### ASPECTO DEL PRODUCTO ENVASADO



### 2 – DESCRIPCIÓN PROCESO FABRICACIÓN:

1. Recolección / 2. Recepción planta de producción / 3. Almacenamiento en cámara materia prima 10°C / 4. Incorporación producto a línea de procesado / 5. Lavado 25-60 ppm hipoclorito sódico Temperatura máx 6° C / 6. Secado producto centrifugado y/o Secado por túneles / 7. Producto en espera para ser envasado Temperatura máx 6 °C / 8. Envasado en atmósfera protectora / 9. Almacenamiento refrigerado 1-4°C / 10. Carga y expedición (transporte refrigerado)

### 3 - LISTADO DE INGREDIENTES:

INGREDIENTES	CORTE (mm.)	PROPORCIÓN (%)	TOLERANCIA (%) EN PRODUCTO TERMINADO
Lechuga Romana	45x45	40	30 – 50
Escarola rizada (Frisee)	45x45	35	25 – 45
Radicchio	45x45	17	12 – 22
Brotos de Acelga Roja	Hoja entera	8	5 - 11

DPTO. ENSALADAS PREPARADAS Página 1 de 4	Elaborado por: Calidad Ensaladas preparadas	Revisado y Aprobado por: Calidad y Producción Ensaladas preparadas	FTPF-02-55 Edic. 6 Rev: 23-01-19
---	--	---	-------------------------------------

# Ensalada campestre [lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz] rev.2



Primaflor

## FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA CAMPESTRE

### 4 - ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y DE ASPECTO:

PARAMETRO A CONTROLAR	METODO DE ANÁLISIS	VALOR MÍNIMO	VALOR OBJETIVO	VALOR MÁXIMO
Rango de corte Lechuga Romana, Escarola rizada y Radicchio: 40-50x40-50 mm.	Visual	≥ 60 %	-	-
Brotos acelga roja: Hoja entera	Visual	-	100%	-
Cuerpos extraños	Visual	-	Ausencia	-
Olores y sabores extraños	Organoléptico	-	Ausencia	-
Defectos vegetales evolutivos	Visual	-	0 %	2 %
Defectos vegetales estacionarios	Visual	-	≤ 5 %	7 %

### 5- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS PRODUCTO FINAL

Reglamento 2073/2005 sobre criterios microbiológicos

	Día de fabricación		Día de Caducidad	
	Objetivo	Valor máximo	Objetivo	Valor máximo
<i>Escherichia coli</i>	≤10 ufc/g	≤1.000 ufc/g	≤10/g	≤1.000 ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/25g	Ausencia/25g	Ausencia/25g	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g	Ausencia/25g	≤10 ufc/g	≤100 ufc/g

### 6- ESPECIFICACIONES QUÍMICAS PRODUCTO FINAL

- Cumplimiento de los límites máximos de residuos (LMR) descritos en el Reglamento 396/2005 y sus modificaciones.
- Cumplimiento de los límites de contaminantes en alimentos, que sean de aplicación al producto, descritos en el Reglamento 1881/2006 y sus modificaciones.

DPTO. ENSALADAS PREPARADAS Página 2 de 4	Elaborado por: Calidad Ensaladas preparadas	Revisado y Aprobado por: Calidad y Producción Ensaladas preparadas	FTPF-02-55 Edic. 6 Rev: 23-01-19
--	---	--	-------------------------------------

# Ensalada campestre [lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz] rev.2



Primaflor

## FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA CAMPESTRE

### 7- INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS PRODUCTO FINAL

	PRESENTE	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, Kamut)	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO
Leche y sus derivados incluida la lactosa	NO	NO
Frutos de cascara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

DPTO. ENSALADAS PREPARADAS Página 3 de 4	Elaborado por: Calidad Ensaladas preparadas	Revisado y Aprobado por: Calidad y Producción Ensaladas preparadas	FTPF-02-55 Edic. 6 Rev: 23-01-19
--	---	--	-------------------------------------

# Ensalada campestre [lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz] rev.2



## FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA CAMPESTRE

### 8- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

DISPONIBILIDAD: Todo el año.

CONSERVACION: 1°- 4° C.

CONDICIONES DE TRANSPORTE: 1°-6° C

CONDICIONES DE USO: Producto listo para consumir.

FECHA CADUCIDAD: Producción +8 días.

VIDA ÚTIL MÍNIMA EN PLATAFORMA CLIENTE: 7 días en clientes nacionales,  
6 días en clientes Canarias. Después de festivo 6 días en clientes nacionales y 5 días  
en clientes Canarias.

PROVEEDOR: S.A.T. 9855 Primaflor. Avda. Estación 2, 04640. Pulpí- Almería-  
España.

LOTE: Reflejado en cada unidad.

R.G.S.E.A.A.: 21.20201/AL.

#### CERTIFICACIONES:

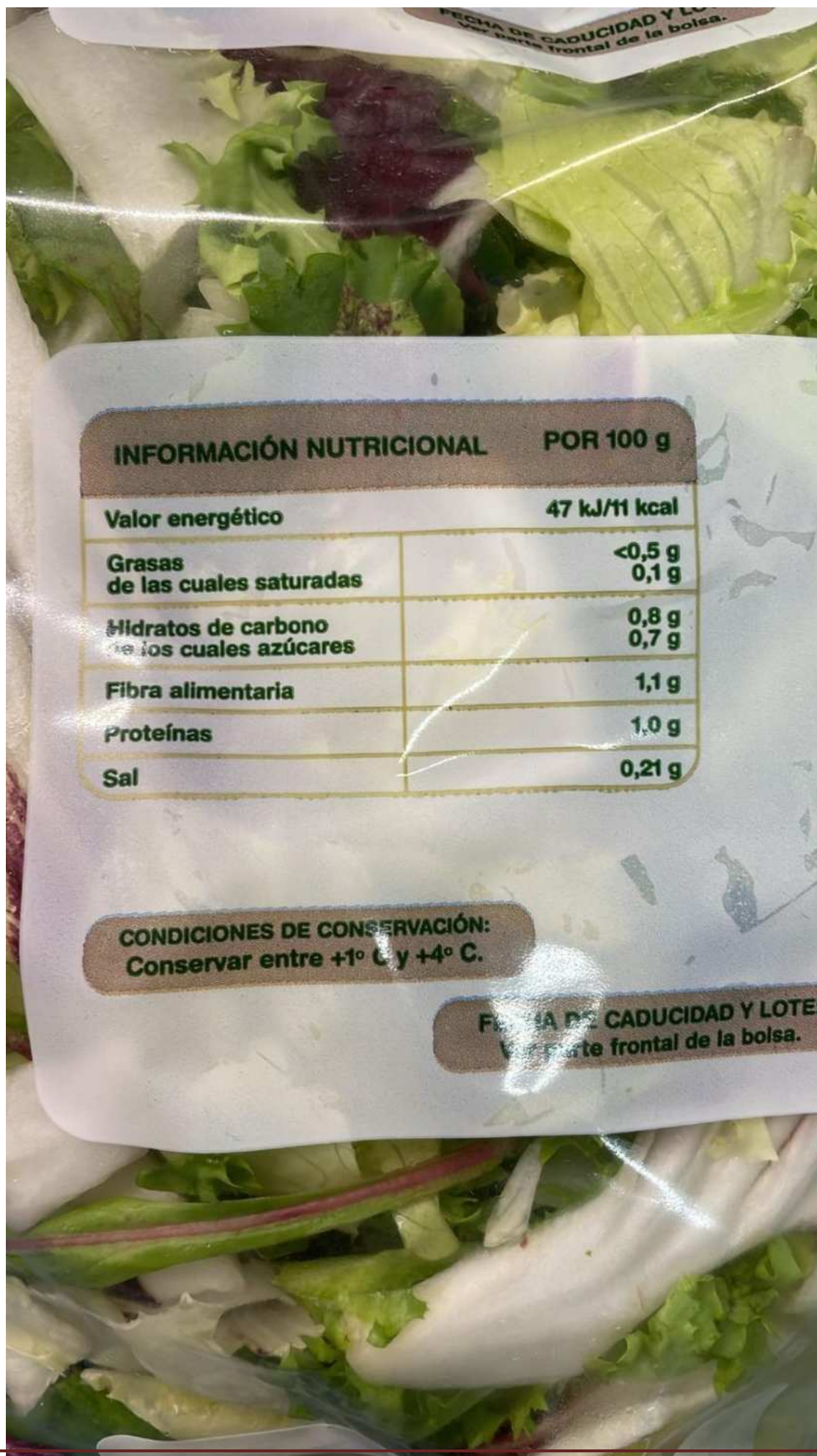
- ISO 9001.
- International Food Standard (IFS)
- AFHORLA: Guía de Buenas Prácticas de Producción

### 9. HISTÓRICO DE CAMBIOS

Nº DE REVISIÓN	FECHA	RESUMEN DE CAMBIOS / COMENTARIOS
5	19-02-2014	Edición inicial
6	09-02-2016	Se incluye el histórico de cambios, se cambia foto, el registro sanitario y se cambia el logo
6	03-01-18	Revisión
6	23-01-2019	Revisión

DPTO. ENSALADAS PREPARADAS Página 4 de 4	Elaborado por: Calidad Ensaladas preparadas	Revisado y Aprobado por: Calidad y Producción Ensaladas preparadas	FTPF-02-55 Edic. 6 Rev: 23-01-19
--	---	--	-------------------------------------

**Ensalada campestre [lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz]  
rev.2**



# Ensalada campestre [lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz] rev.2

MAIZ EN GRANO 3KG. LATA	MAIZ DULCE PRIMERA	-FICHA TECNICA
-------------------------	--------------------	----------------

## PROCESO



# Ensalada campestre [lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz] rev.2

MAIZ EN GRANO 3KG. LATA	MAIZ DULCE PRIMERA	-FICHA TECNICA
-------------------------	--------------------	----------------

## DESCRIPCION

Son las condiciones que deben cumplir las conservas de maíz obtenidas a partir de productos frescos de maíz dulce desgranado. El maíz clasificado en esta categoría son aquellas en las cuales todos los ingredientes han sido sometidos a una buena selección y a un cuidadoso proceso de elaboración dando por resultado un producto de buena calidad.

## INGREDIENTES

Maíz crujiente desgranado (85%), agua (8%), azúcar (6.5%) y sal (0.5%)

## ESPECIFICACIONES DE LAS VARIABLES FISICO-QUIMICAS

- A- Ph: 6 (+/-0,2)
- B- Brix: 11 (+/-1)
- C- Sal: 0,4 (+/-0,1)

## OTRAS ESPECIFICACIONES

- A- Color: Típico
- B- Textura y consistencia: Típica
- C- Sabor y Aroma: Típico con ausencia de sabores y olores extraños o anormales.
- D- Granos arrancados:  $\leq 1\%$  sobre peso escurrido
- E- Pieles y granos rotos:  $\leq 3\%$  sobre peso neto
- F- Materias extrañas:  $\leq 0,5\%$  sobre peso neto

## CARACTERISTICAS

- A- Producto esterilizado, con esterilización técnica o industrial, conforme a C.A. Español Cap. V Apdo. 2.05.07
- B- Estándares Microbiológicos adoptados ( NORMA AFNOR: NF-V 08-401 )  
Se lleva a cabo un CONTROL DE LA ESTABILIDAD: Incubación del producto 5 días a 55°C y 10 días a 37°C.  
El producto se considerará estable cuando se cumplen los siguientes puntos:
  - a) Ausencia de deformación del envase después del periodo de incubación
  - b) Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
  - c) Diferencia del pH  $< 0,5$  Unidades en relación al testigo

## ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL

Vida útil: 4 años

## ETIQUETADO

Según la normativa específica vigente (RD.1334/1999)



# Ensalada campestre [lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz] rev.2

MAIZ EN GRANO 3KG. LATA	MAIZ DULCE PRIMERA	-FICHA TECNICA
-------------------------	--------------------	----------------

## FORMATOS Y PRESENTACION

FORMATO				EAN		
MAIZ EN GRANO 3KG. LATA				8411916200293		
DIMENSIONES						
CAPACIDAD (ml)	PESO BRUTO (Kg)	PESO NETO (Kg)	PESO ESCURRIDO (Kg)	L	A	H
2550	2,600	1,800	1,710	155	152	-
CAJA						
UNIDADES	PESO (kg)			L	A	H
6	16			15	47	32
PALET						
UNIDADES	PESO (kg)	CAJAS ALTO	MANTO	L	A	H
45	750	9	5	155	120	80

## VALORES NUTRICIONALES

Valor energético (kcal / kjul)	82 / 343
Proteínas (g)	2.5
Carbohidratos (g)	14
Azúcares (g)	6.7
Lípidos (g)	1.4
Grasas saturadas (g)	0.4
Sal (g)	0.5

Información nutricional promedio sobre 100 g de producto escurrido

# Ensalada cuatro estaciones con atún [lechuga, zanahoria, col lombarda] rev.2

**Denominación Comercial:** Ensalada cuatro estaciones con atún [lechuga, zanahoria, col lombarda] rev.2

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo D. Comidas preparadas a base de vegetales crudos.

**Categorización listeria:** favorecedora

**Presentación:** Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Fría caducidad a 4 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Listo para consumir

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Lechuga, zanahoria, col lombarda, atún (**PESCADO**) [Atún claro 90%, aceite de oliva 9% y sal 1%], aceite de oliva virgen extra, vinagre [vinagre de vino 100%, **METABISULFITO POTÁSICO** (E-224)], sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Ensalada	108	108	180	180	180
Atún	10	10	16,7	16,7	16,7
aceite de oliva	10	10	16,7	16,7	16,7
vinagre	1	1	1,67	1,67	1,67
sal	0,1	0,1	0,17	0,17	0,17

**Procesado:** aliñar con AOVE, vinagre y sal yodada.

**Receta:** 16303

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- o Salmonella - Shigella: Ausencia 25/gr.
- o Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.
- o E.Coli: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	123,72 / 517,6471	11,94	1,759	0,546	0,54	3,85	0,2837
Primaria	123,72 / 517,6471	11,94	1,759	0,546	0,54	3,85	0,2837
Secundaria	206,5728 / 864,305	19,938	2,9372	0,91	0,9	6,4252	0,4765
Bachiller Femenino	206,5728 / 864,305	19,938	2,9372	0,91	0,9	6,4252	0,4765
Bachiller Masculino	206,5728 / 864,305	19,938	2,9372	0,91	0,9	6,4252	0,4765

## PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Consumo directo, no es necesario lavar ni desinfectar.

Producto destinado al consumo de la población en general.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	129g		129g		215g		215g	215g

## Ensalada cuatro estaciones con atún [lechuga, zanahoria, col lombarda] rev.2

### DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados	X	
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>	X	
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

### ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Ensalada cuatro estaciones con atún [lechuga, zanahoria, col lombarda] rev.2



Acceso cliente   



## Restauración

### Ensalada cuatro estaciones – 1kg

Peso neto: 1 kilo.

Tres sabores diferenciados para disfrutar de todo el color y el sabor de una ensalada inconfundible como la 4 estaciones. Puedes aliñarla directamente a tu gusto, o degustarla con una lata de atún, un huevo duro o unas bolitas de mozzarella.

#### Información Nutricional

Valores energéticos (Kj)	45
Valores energéticos (Kcal)	11
Grasas (g)	0.5
de los cuales ácidos grasos saturados (g)	0.1
Hidratos de carbono (g)	0.5
de los cuales azúcares (g)	0.5
Fibra alimentaria (g)	1.3
Proteínas (g)	1.2
Sal (g)	0.06



Col lombarda



Lechuga iceberg



Zanahoria rallada

Rev. 1 28/11/2024

# Ensalada cuatro estaciones con atún [lechuga, zanahoria, col lombarda] rev.2



## FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA 4 ESTACIONES

### 1 - DESCRIPCIÓN Y PRESENTACIÓN:

PRODUCTO: 4 ESTACIONES PRIMA				
Tipo envase	Peso neto	Código de Barras	Embalaje	Unidades/caja
Bolsa termosellada	1 Kg	8425779020363	Caja cartón Primaflor 60 x 40 x 17 cm	8

### ASPECTO DEL PRODUCTO ENVASADO



### 2 – DESCRIPCIÓN PROCESO FABRICACIÓN:

1. Recolección / 2. Recepción planta de producción / 3. Almacenamiento en cámara materia prima 10°C / 4. Incorporación producto a línea de procesado / 5. Lavado 25-60 ppm hipoclorito sódico Temperatura máx 6° C / 6. Secado producto centrifugado y/o Secado por túneles / 7. Producto en espera para ser envasado Temperatura máx 6 °C / 8. Envasado / 9. Almacenamiento refrigerado 1-4°C / 10. Carga y expedición (transporte refrigerado)

### 3 - LISTADO DE INGREDIENTES:

INGREDIENTES	CORTE (mm)	PROPORCIÓN (%)	TOLERANCIA (%) EN PRODUCTO TERMINADO
Lechuga Iceberg	35x35	70	60 - 80
Zanahoria	3	15	10 - 20
Col lombarda	10	15	10 - 20

DPTO. ENSALADAS PREPARADAS Página 1 de 4	Elaborado por: Calidad Ensaladas preparadas	Revisado y Aprobado por: Calidad y Producción Ensaladas preparadas	FTPF-02-35 Edic. 11 Rev. 23-01-19
---	--	---	--------------------------------------

# Ensalada cuatro estaciones con atún [lechuga, zanahoria, col lombarda] rev.2



## FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA 4 ESTACIONES

### 4- ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y DE ASPECTO:

PARAMETRO A CONTROLAR	MÉTODO DE ANÁLISIS	VALOR MÍNIMO	VALOR OBJETIVO	VALOR MÁXIMO
Rango de corte Iceberg: 30-40x30-40 mm	Visual	≥ 60 %	-	-
Rango de corte Zanahoria: 2-4 mm	Visual	≥ 60 %	-	-
Rango de corte Col lombarda: 5-15 mm.	Visual	≥ 60 %	-	-
Cuerpos extraños	Visual	-	Ausencia	-
Olores y sabores extraños	Organoléptico	-	Ausencia	-
Defectos vegetales evolutivos	Visual	-	0 %	2 %
Defectos vegetales estacionarios	Visual	-	≤ 5 %	7 %

### 5- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS PRODUCTO FINAL

Reglamento 2073/2005 sobre criterios microbiológicos

	Día de fabricación		Día de Caducidad	
	Objetivo	Valor máximo	Objetivo	Valor máximo
<i>Escherichia coli</i>	≤10 ufc/g	≤1.000 ufc/g	≤10/g	≤1.000 ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/25g	Ausencia/25g	Ausencia/25g	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g	Ausencia/25g	≤10 ufc/g	≤100 ufc/g

### 6- ESPECIFICACIONES QUÍMICAS PRODUCTO FINAL

- Cumplimiento de los límites máximos de residuos (LMR) descritos en el Reglamento 396/2005 y sus modificaciones.
- Cumplimiento de los límites de contaminantes en alimentos, que sean de aplicación al producto, descritos en el Reglamento 1881/2006 y sus modificaciones.

DPTO. ENSALADAS PREPARADAS Página 2 de 4	Elaborado por: Calidad Ensaladas preparadas	Revisado y Aprobado por: Calidad y Producción Ensaladas preparadas	FTPF-02-35 Edic. 11 Rev: 23-01-19
---	--	---	--------------------------------------

# Ensalada cuatro estaciones con atún [lechuga, zanahoria, col lombarda] rev.2



## FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA 4 ESTACIONES

### 7- INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS PRODUCTO FINAL

	PRESENTE	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, Kamut)	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO
Leche y sus derivados incluida la lactosa	NO	NO
Frutos de cascara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, o alféncigos, macadamias o nueces de Australia	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

DPTO. ENSALADAS PREPARADAS Página 3 de 4	Elaborado por: Calidad Ensaladas preparadas	Revisado y Aprobado por: Calidad y Producción Ensaladas preparadas	FTPF-02-35 Edic. 11 Rev: 23-01-19
---	--	--	--------------------------------------

# Ensalada cuatro estaciones con atún [lechuga, zanahoria, col lombarda] rev.2



## FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA 4 ESTACIONES

### 8- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

DISPONIBILIDAD: Todo el año.

CONSERVACION: 1°- 4° C.

CONDICIONES DE TRANSPORTE: 1°-6° C

CONDICIONES DE USO: Producto listo para consumir.

FECHA CADUCIDAD: Producción +8 días.

VIDA ÚTIL MÍNIMA EN PLATAFORMA CLIENTE: 7 días en clientes nacionales, 6 días en clientes Canarias. Después de festivo 6 días en clientes nacionales y 5 días en clientes Canarias.

PROVEEDOR: S.A.T. 9855 Primaflor. Avda. Estación 2, 04640. Pulpi- Almeria-España.

LOTE: Reflejado en cada unidad.

R.G.S.E.A.A.: 21.20201/AL.

### CERTIFICACIONES:

- ISO 9001.
- International Food Standard (IFS)
- AFHORLA: Guía de Buenas Prácticas de Producción

### 9. HISTÓRICO DE CAMBIOS

Nº DE REVISIÓN	FECHA	RESUMEN DE CAMBIOS / COMENTARIOS
10	19-02-2014	Edición inicial
11	09-02-2016	Se incluye el histórico de cambios, se modifica el RGSEAA, se cambia foto y se cambia el logo
11	03-01-18	Revisión
11	23-01-2019	Revisión

DPTO. ENSALADAS PREPARADAS Página 4 de 4	Elaborado por: Calidad Ensaladas preparadas	Revisado y Aprobado por: Calidad y Producción Ensaladas preparadas	FTPF-02-35 Edic. 11 Rev: 23-01-19
---	---	--	--------------------------------------



# Ensalada cuatro estaciones con atún [lechuga, zanahoria, col lombarda] rev.2



## FICHA TÉCNICA

ATÚN

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: 01NE 2013  
REVISIÓN: 1

CONSERVAS DANI, S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA
Especie:	<i>Thunnus albacares</i>
Ingredientes:	Atún claro 90%, aceite de oliva 9% y sal 1%.
Consumo preferente:	6 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Característico de la especie
Color:	Crema, amarillento.
Olor:	Típico del producto.
Sabor:	Intenso a pescado.
Textura:	Firme y suave.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Histamina (ppm):	< 100
Cadmio (ppm):	< 0.1
Mercurio (ppm):	< 1

### 4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento aerobios mesófilos a 31 °C	Ausencia
Recuento esporos Bacillaceae (ufu/g)	< 10
Toxina Botulínica	Ausencia

### 5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valor medio por 100 g de producto escumido)

Valor energético (kcal/kJ)	230 kcal / 950 kJ
Proteínas (g)	25.5
Hidratos de carbono (g)	0
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	14
De las cuales saturadas (g)	2.3
Sal (g)	1.2

### 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Zona y método de pesca  
FAO 34. Pesca extractiva.  
Tratamiento Tecnológico  
Tratamiento térmico: esterilización.  
Sistema de codificación  
Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.  
Ejemplo Lote: L-9877; Ejemplo Consumo preferente: DIC-2017  
Usos (Información para el consumidor)  
Verter el contenido de una lata en un plato o recipiente. Servir para consumo inmediato.  
Declaración Alérgenos y OGM  
Contiene pescado. No contiene OGM.  
Condiciones de conservación y transporte  
Temperatura ambiente. Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado  
Preservar de contacto directo con el suelo. Transporte exclusivo alimentos.  
Acreditaciones planta producción  
Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points  
Certificado ISO 9001.

Realizado  
  
Dpto. Calidad



Aprobado  
  
Director Calidad

Grupo Dani, participa en el sistema integrado de gestión de residuos de consumo por particulares ECOMERES  
El poseedor final es el responsable de la correcta gestión ambiental de los residuos de consumo individual o comunitario que se generan

# Ensalada de lechuga, zanahoria, tomate, cebolla y maíz aliñada con aceite de oliva virgen extra y sal yodada

**Denominación Comercial:** Ensalada de lechuga, zanahoria, tomate, cebolla y maíz aliñada con aceite de oliva virgen extra y sal yodada

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo D. Comidas preparadas a base de vegetales crudos.

**Categorización listeria:** favorecedora

**Presentación:** Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Fría caducidad a 4 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Listo para consumir

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Lechuga, zanahoria, tomate, cebolla, maíz [Maíz crujiente desgranado (85%), agua (8%), azúcar (6.5%) y sal (0.5%)], aceite de oliva virgen extra, vinagre [vinagre de vino 100%, **METABISULFITO POTÁSICO** (E-224)], sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Lechuga	27,00	27,00	45,00	45,00	45,00
Zanahoria	27,00	27,00	45,00	45,00	45,00
Tomate	27,00	27,00	45,00	45,00	45,00
Cebolla	27,00	27,00	45,00	45,00	45,00
Maíz	10,00	10,00	16,70	16,70	16,70
<b>AOVE</b>	<b>5,00</b>	<b>5,00</b>	<b>8,35</b>	<b>8,35</b>	<b>8,35</b>
<b>vinagre</b>	<b>2,00</b>	<b>2,00</b>	<b>3,34</b>	<b>3,34</b>	<b>3,34</b>
<b>Sal yodada</b>	<b>0,10</b>	<b>0,10</b>	<b>0,17</b>	<b>0,17</b>	<b>0,17</b>

**Procesado:** Agregar el maíz, mezclar todos los ingredientes y **aliñar con AOVE, vinagre y sal yodada.**

**Receta:** 16303

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Salmonella - Shigella: Ausencia 25/gr.
- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.
- E.Coli: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Masculino	130,7256 / 546,9647	9,0338	1,3298	10,098	1,1189	2,2084	0,3594
Secundaria	130,7256 / 546,9647	9,0338	1,3298	10,098	1,1189	2,2084	0,3594
Bachiller Femenino	130,7256 / 546,9647	9,0338	1,3298	10,098	1,1189	2,2084	0,3594
Infantil Ciclo 2	78,33 / 327,738	5,41	0,7964	6,056	0,67	1,3245	0,2136
Primaria	95,43 / 399,2844	5,59	0,827	9,152	0,67	2,0355	0,2565

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Consumo directo, no es necesario lavar ni desinfectar.

Producto destinado al consumo de la población en general.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	125g		125g		209g		209g	209g

Rev. 1 02/12/2024

# Ensalada de lechuga, zanahoria, tomate, cebolla y maíz aliñada con aceite de oliva virgen extra y sal yodada

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>	X	
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

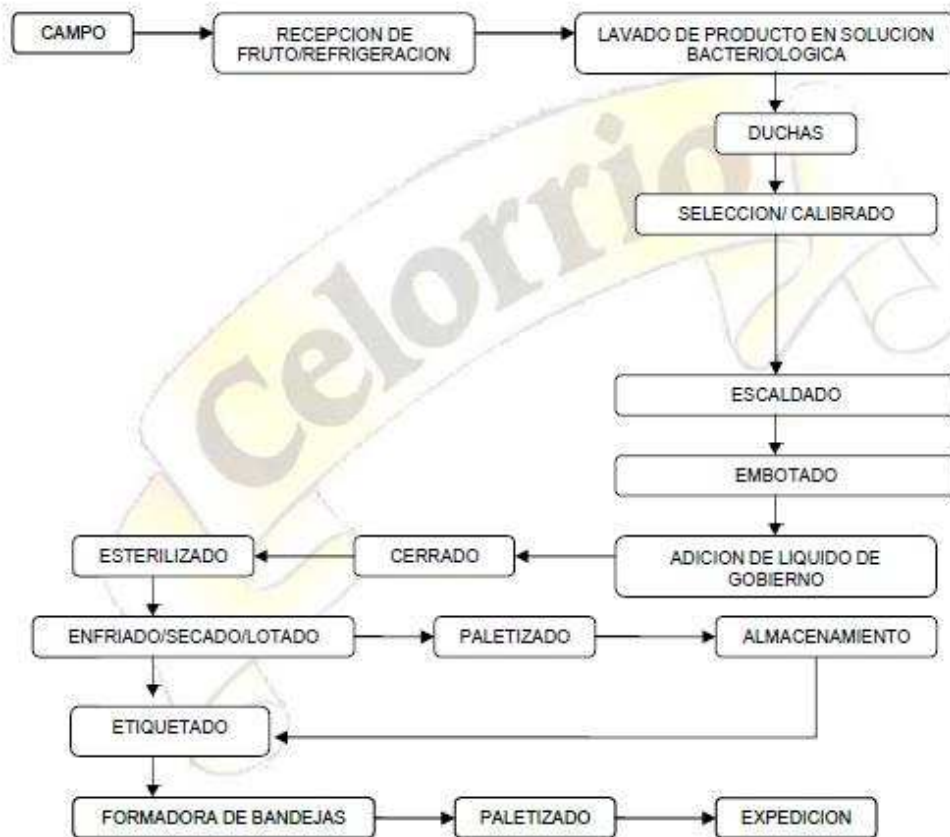
### ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Ensalada de lechuga, zanahoria, tomate, cebolla y maíz aliñada con aceite de oliva virgen extra y sal yodada

MAIZ EN GRANO 3KG. LATA	MAIZ DULCE PRIMERA	-FICHA TECNICA
-------------------------	--------------------	----------------

## PROCESO



# Ensalada de lechuga, zanahoria, tomate, cebolla y maíz aliñada con aceite de oliva virgen extra y sal yodada

MAIZ EN GRANO 3KG. LATA	MAIZ DULCE PRIMERA	-FICHA TECNICA
-------------------------	--------------------	----------------

## DESCRIPCION

Son las condiciones que deben cumplir las conservas de maíz obtenidas a partir de productos frescos de maíz dulce desgranado. El maíz clasificado en esta categoría son aquellas en los cuales todos los ingredientes han sido sometidos a una buena selección y a un cuidadoso proceso de elaboración dando por resultado un producto de buena calidad.

## INGREDIENTES

Maíz crujiente desgranado (85%), agua (8%), azúcar (6.5%) y sal (0.5%)

## ESPECIFICACIONES DE LAS VARIABLES FISICO-QUIMICAS

- A- Ph: 6 (+/-0,2)
- B- Brix: 11 (+/-1)
- C- Sal: 0,4 (+/-0,1)

## OTRAS ESPECIFICACIONES

- A- Color: Típico
- B- Textura y consistencia: Típica
- C- Sabor y Aroma: Típico con ausencia de sabores y olores extraños o anormales.
- D- Granos arrancados:  $\leq$  1% sobre peso escurrido
- E- Piel y granos rotos:  $\leq$  3% sobre peso neto
- F- Materias extrañas:  $\leq$  0,5% sobre peso neto

## CARACTERISTICAS

- A- Producto esterilizado, con esterilización técnica o industrial, conforme a C.A. Español Cap. V Apdo. 2.05.07
- B- Estándares Microbiológicos adoptados ( NORMA AFNOR: NF-V 08-401 )  
Se lleva a cabo un CONTROL DE LA ESTABILIDAD: Incubación del producto 5 días a 55°C y 10 días a 37°C.  
El producto se considerará estable cuando se cumplen los siguientes puntos:
  - a) Ausencia de deformación del envase después del periodo de incubación
  - b) Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
  - c) Diferencia del pH  $<$  0,5 Unidades en relación al testigo

## ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL

Vida útil: 4 años

## ETIQUETADO

Según la normativa específica vigente (RD.1334/1999)

# Ensalada de lechuga, zanahoria, tomate, cebolla y maíz aliñada con aceite de oliva virgen extra y sal yodada

MAIZ EN GRANO 3KG. LATA	<b>MAIZ DULCE PRIMERA</b>	-FICHA TECNICA
-------------------------	---------------------------	----------------

## FORMATOS Y PRESENTACION

FORMATO	EAN
MAIZ EN GRANO 3KG. LATA	8411916200293

DIMENSIONES						
CAPACIDAD (ml)	PESO BRUTO (Kg)	PESO NETO (Kg)	PESO ESCURRIDO (Kg)	L	A	H
2550	2,600	1,800	1,710	155	152	-

CAJA					
UNIDADES	PESO (kg)		L	A	H
6	16		15	47	32

PALET						
UNIDADES	PESO (kg)	CAJAS ALTO	MANTO	L	A	H
45	750	9	5	155	120	80

## VALORES NUTRICIONALES

Valor energético (kcal / kJ)	82 / 343
Proteínas (g)	2.5
Carbohidratos (g)	14
Azúcares (g)	6.7
Lípidos (g)	1.4
Grasas saturadas (g)	0.4
Sal (g)	0.5

Información nutricional promedio sobre 100 g de producto escurrido

# Estofado de patatas con verduras y merluza [pimiento verde, zanahoria, tomate]

**Denominación Comercial:** Estofado de patatas con verduras y merluza [pimiento verde, zanahoria, tomate]

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Patata, pimiento verde, zanahoria, tomate triturado [Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330], merluza (**PESCADO**), aceite de oliva virgen extra, pimentón dulce y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
patata	135,0	180,0	200,0	200,0	280,0
pimiento verde	20,0	26,8	29,6	29,6	41,6
zanahoria	20,0	26,8	29,6	29,6	41,6
tomate triturado	20,0	26,8	29,6	29,6	41,6
agua	20,0	26,8	29,6	29,6	41,6
merluza	10,0	13,4	14,8	14,8	20,8
aove	10,0	13,4	14,8	14,8	20,8
pimentón	0,7	0,94	1,04	1,04	1,46
sal	0,1	0,13	0,15	0,15	0,21

**Procesado:** En primer lugar, se pelan, se lavan y se trocean las verduras. Después, se guisan en olla a temperatura media durante 30 minutos con aceite de oliva virgen extra. Una vez cocinadas, se trituran. Posteriormente, se introducen las patatas, la merluza y los condimentos. Cocemos a temperatura > 65°C durante 50 minutos.

**Receta: 9351.**

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Masculino	441,1526 / 1845,6963	22,465	3,1687	48,7433	2,3712	9,8185	0,6975
Bachiller Femenino	314,4624 / 1315,6493	15,9864	2,2549	34,8001	1,6872	7,0033	0,4972
Primaria	283,9214 / 1187,8716	14,4718	2,0412	31,3432	1,5276	6,3168	0,444
Secundaria	314,4624 / 1315,6493	15,9864	2,2549	34,8001	1,6872	7,0033	0,4972
Infantil Ciclo 2	212,367 / 888,5022	10,801	1,5235	23,492	1,14	4,7286	0,3345

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

# Estofado de patatas con verduras y merluza [pimiento verde, zanahoria, tomate]

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	234g		313g		347g		347g	487g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados	<b>X</b>	
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras (Amygdalus communis L) avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal. Juglans Regia) Anacardos (Anacardium occidentale) Pacanas (Carya illinoensis) castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia Vera) nueces de macadamia y nueces de Australia (Macadamia Ternifolia) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.



# Estofado de patatas con verduras y merluza [pimiento verde, zanahoria, tomate]

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 1 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

<b>DENOMINACIÓN</b>	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
<b>FORMATO</b>	LATA 3 Kg	<b>CATEGORÍA COMERCIAL</b>	EXTRA
<b>FABRICADO POR</b>	21.21598/BA	<b>DISTRIBUIDO POR</b>	21.21598/BA
<b>DESCRIPCIÓN</b>	El tomate triturado natural es el producto obtenido al someter a tomates seleccionados a un tratamiento térmico (HOT BREAK) acertado a través de tamices adecuados, mediante los que se separan la mayor parte de pieles y semillas del fruto. El resultado es un producto consistente, de aspecto grumoso y sabor totalmente natural.		
<b>CÓDIGO EAN</b>	8437009834077	<b>CALIBRE</b>	_____
<b>NORMATIVA APLICABLE</b>	<p>Reglamento (CE) 852/2004 y su posterior modificación Reglamento (CE) 219/2009 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento (CE) 178/2002 sobre procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Reglamento (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios; R.D. 135/2010 que deroga las disposiciones relativas a criterios microbiológicos de los productos alimenticios; R.D. 1441/2007 que modifica a 2073/2005 sobre los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en el etiquetado.</p> <p>Orden de 21 de noviembre de 1984, Calidad de conservas vegetales y su posterior modificación Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.</p>		

## 2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	4 años		
<b>RELACIÓN DE PESOS (g)</b>	<i>ESCURRIDO (g)</i> 2500 (Desviación ≤ 1,5%)	<i>NETO (g)</i> 2500 (Desviación ≤ 1,5%)	<i>BRUTO (g)</i> 2880
<b>TIPO DE MATERIAL DEL ENVASE</b>	Hojalata electrolítica		
<b>LOGÍSTICA</b>	<b>UNIDADES POR CAJA</b>	6	<b>CAJAS POR PALLET</b> 50
<b>CODIFICACION DEL LOTE</b>	L XXX donde X es el día juliano del año.		
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conservar en lugar fresco (15 – 30 °C), seco y ventilado.</li> <li>Proteger de la luz solar directa.</li> </ul>		
<b>POBLACION SUSCEPTIBLE</b>	Destinado a toda la población en general. Adecuado para celíacos.		
<b>CONDICIONES DE USO</b>	<p>Una vez abierto el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Almacenar en refrigeración 2 – 5 °C</li> <li>Vida útil: 4 días</li> <li>Se recomienda guardar cerrado tras la apertura.</li> </ul> <p>Listo para su consumo</p>		

## 3. INGREDIENTES

Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330

Elaborado por: Responsable de Calidad	Aprobado por: Dirección
--	----------------------------

# Estofado de patatas con verduras y merluza [pimiento verde, zanahoria, tomate]

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 2 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

#### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

SABOR	Típico	OLOR	Típico
COLOR	Rojo típico	TEXTURA/CONSISTENCIA	Típico

#### 5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Ph	>4.10 y < 4.40	RESIDUO ÓPTICO	≥ 5.5 ° BRIX
VACIO (cm Hg)	> 15	VISCOSIDAD (*Bostwick)	≤ 9 ±1
ACIDEZ	0,3 – 0,6 %	RECuento Howard (% campos +)	< 40
CLORUROS (% NaCl)	0,4 - 1 %	ESPACIO LIBRE CABEZA	≤7% sobre altura lata
COLOR a/b (Gardner)	> 1,75		

#### 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

RECuento	LÍMITES
• Aerobios mesófilos a 30°C	≤ 1,0 x 10 <sup>3</sup> ufo/g
• Mohos y levaduras	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Salmonella spp.	Ausencia en 25 g
• Staphylococcus aureus y otros	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Clostridium botulinum	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Bacillus cereus	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Aerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Anaerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufo/g

Se lleva a cabo un control de estabilidad: incubación del producto 7 días a 37 °C y 55 °C. El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del período de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH < 0,5 unidades en relación al testigo
- Ausencia de patógenos o sus toxinas.

#### STANDARES MICROBIOLÓGICOS

#### 7. VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producto)

ENERGÍA	21 kcal / 90 kJ
PROTEÍNAS	0.7 g
HIDRATOS DE CARBONO	3.1 g
GRASA TOTAL	< 0.5 g
GRASA SATURADA	0 g
AZÚCARES TOTALES	2.7 g
SAL (SODIO)	0.60 g (0.24 g)
FIBRA ALIMENTARIA	0.8 g
HUMEDAD	93.9 %
CENIZAS	0.98 %

Elaborado por: Responsable de Calidad	Aprobado por: Dirección
--	----------------------------

# Estofado de patatas con verduras y merluza [pimiento verde, zanahoria, tomate]

	FICHA TÉCNICA	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 3 de 3
	TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG	Fecha: 17/11/2015		

## 8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

- Provenir de tomate saneado
- La sal añadida no sobrepasará el 3% de la masa del producto
- Recuento de mohos por el método Howard según Orden 21/11/84 Anejo nº 16 Calidad Primera será ≤ 60 % ( Campos positivos).

## 9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO ALIMENTARIO	PRESENTE EN EL PRODUCTO	CONTAMINACIÓN CRUZADA
1. Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	NO
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
3. Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
4. Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
6. Soja y productos a base de soja (excepto aceite de soja)	NO	NO
7. Leche y sus derivados (incluida lactosa)	NO	NO
8. Frutos de cáscara y productos derivados	NO	NO
9. Apio y productos derivados	NO	NO
10. Mostaza y productos derivados	NO	NO
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
12. Dióxido de azufre y sulfitos	NO	NO
13. Altramucos y productos a base de altramucos	NO	NO
14. Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO
<b>ADECUADO PARA CELIACOS</b>	<b>NO CONTIENE GLUTEN</b>	

## 10. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG'S)

Producto no genéticamente modificado, de acuerdo con los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y nº 1830/2003

## 11. DECLARACIÓN DE INGREDIENTES Y/O PRODUCTOS TRATADOS CON RADIACIÓN IONIZANTE

El producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.

## 12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)

FORMATO:	TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG. LATA		EAN	8437009834251		
DIMENSIONES:						
CAPACIDAD (ml)	PESO BRUTO (Kg)	PESO NETO (Kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)	
2650	2880	2500	15,5	15,5	15,5	
CAJA						
UNIDADES	PESO BRUTO (kg)	PESO NETO (Kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)	
6	17,28	15	46,5	31	16,5	
PALLET						
UNIDADES	PESO (kg)	UNIDADES/ MANTO	MANTOS	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
300	884	30	10	120	80	157

Elaborado por:  
Responsable de Calidad

Aprobado por:  
Dirección

# Estofado de patatas con verduras y merluza [pimiento verde, zanahoria, tomate]



## FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO / PRODUCT: MZA AUST CL FIL C/P EMD 3L 3x6.8 APROX. 0.7-1 INT T: 1.2 KGS.  
REFERENCIA / REFERENCE: EM1025356

R-14-02 Rev 01

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT NAME	MZA AUST CL FIL C/P EMD 3L 3x6.8 APROX. 0.7-1 INT T: 1.2 KGS. HAKE FILLET SKIN ON AUST CL EMD 4L 3x6.8 APROX. 0.7-1 INTERL T: 1.2 KGS.
NOMBRE CIENTÍFICO / LATIN NAME	MERLUCCIUS AUSTRALIS / MERLUCCIUS AUSTRALIS
ZONA DE CAPTURA / CAPTURE ZONE - HARVESTING AREA	OCEANO PACIFICO FAO 87 / PACIFIC OCEAN FAO 87
MÉTODO DE CAPTURA / FISHING METHOD	PESCA EXTRACTIVA / WILD CAUGHT
ARTE DE PESCA / FISHING GEAR	REDES DE ARRASTRE / TRAWLS
PAÍS DE ORIGEN / COUNTRY OF ORIGIN	CHILE / CHILE

2. UTILIZACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT UTILIZATION	
METODO DE EMPLEO PREVISTO / METHOD OF EMPLOYMENT ESTIMATED	CONSUMIR COCINADO / WELL COOKED BEFORE CONSUMED
MODO DE EMPLEO PREVISIBLE / PREVIOUS WAY OF EMPLOYMENT	CONSUMIR COCINADO / WELL COOKED BEFORE CONSUMED
USO NO PREVISTO PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO / USE NOT EXPECTED BUT REASONABLY EXPECTED	CRUDO / RAW
ÁMBITO DE DISTRIBUCIÓN (Mercado de destino) / SCOPE OF DISTRIBUTION	POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTO INTOLERANTES O ALÉRGICOS A ALGUNO DE LOS INGREDIENTES / GENERAL POPULATION EXCEPT INTOLERANT O ALLERGIC

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS			
	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	CONTROL / CONTROL
COLOR / COLOUR	NATURAL PROPIO DE LA ESPECIE / NATURAL, TYPICAL OF THE SPECIES	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
SABOR / TASTE	NATURAL PROPIO DE LA ESPECIE / NATURAL, TYPICAL OF THE SPECIES	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
OLOR / SMELL	CARACTERÍSTICO, SIN OLORES EXTRAÑOS / CHARACTERISTIC, NO STRANGE ODDOR	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
TEXTURA / TEXTURE	TURGENTE, FIRME Y TIERNA / TURGENT, FIRM AND TENDER	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
ASPECTO / ASPECT	NORMAL, BIEN CONSERVADO / NORMAL, WELL PRESERVED	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER

4. COMPOSICIÓN - LISTA DE INGREDIENTES / COMPOSITION - INGREDIENT LIST	
CANTIDAD O PROPORCIÓN / QUANTITY OR PROPORTION	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / PHYSICAL CHARACTERISTICS			
	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	CONTROL / CONTROL
CUERPOS EXTRAÑOS / FOREIGN BOODIES	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
ALTERACIONES DE LA CARNE / ALTERATIONS OF THE MEAT	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
ALETAS Y VISCERAS / FINS & ENTRAILS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
GLASEO / GLAZING	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	PROVEEDOR / PROVIDER
PIEZAS ROTAS / BROKEN UNITS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
PIEZAS DEFORMES / DEFORMED UNITS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
PIEZAS PEGADAS / GLUED UNITS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
QUEMADURAS POR FRIO / COLD BURNS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
PARASITOS / PARASITES	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
DESHIDRATACIONES / DEHYDRATATIONS	AUSENCIA / ABSENCE	< 10% DE LA SUPERFICIE < 10% OF THE SURFACE AREA	PROVEEDOR / PROVIDER

6. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES / DIMENSIONAL CHARACTERISTICS			
PARÁMETRO / PARAMETER	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	CONTROL / CONTROL
CALIBRE (GRS./PZA.) / SIZE (GRS./UNIT)	700-1000 GRS. PIZZA / 700-1000 GRS. UNIT	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
PESO NETO / NET WEIGHT	20.4 KGS. APROX. / 20.4 KGS. APPROX.	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGHT	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	PROVEEDOR / PROVIDER
TARA / TARE	1200 GRS. / 1200 GRS.	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
FORMA / FORM	FILETE MERLUZA C/P HAKE FILLET SKIN ON	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER

# Estofado de patatas con verduras y merluza [pimiento verde, zanahoria, tomate]



## FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO / PRODUCT: MZA AUST CL FIL C/P EMD 3L 3x6.8 APROX. 0.7-1 INT T: 1.2 KGS.  
REFERENCIA / REFERENCE: EM1025356

R-14-02 Rev 01

7. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS / CHEMICAL CHARACTERISTICS			
PARÁMETRO / PARAMETER	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	LEGISLACIÓN APLICABLE / APPLICABLE LEGISLATION
NBVT / NBVT	< 35 mg N/100 g	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACIÓN EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
CADMIUM / CADMIUM	< 0.05 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACIÓN EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
MERCURIO / MERCURY	< 0.50 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACIÓN EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
PLOMO / LEAD	< 0.30 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACIÓN EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
TOTAL DIOXINAS / SUMS OF DIOXINS	< 3.5 pg/g	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACIÓN EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
TOTAL DIOXINAS Y PCBs / SUMS OF DIOXINS & PCBs	< 6.5 pg/g	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACIÓN EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS			
PARÁMETRO / PARAMETER	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	LEGISLACIÓN APLICABLE / APPLICABLE LEGISLATION
SALMONELLA 25 g / SALMONELLA 25 g	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	CRITERIO INTERNO / INTERNAL CRITERION
SHIGELLA 25g / SHIGELLA 25g	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	CRITERIO INTERNO / INTERNAL CRITERION

9. ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS / GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS (GMO's)			
AUSENCIA / ABSENCE			

10. ALERGENOS: SEÑALAR CUALES (Reglamento 1169/2011, Anexo II) / ALLERGENS			
	PRESENCIA / PRESENCE	PRESENCIA CIRCUNSTANCIAL / SITUATIONAL PRESENCE	AUSENCIA / ABSENCE
Cereales que contengan gluten: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y producto derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 / Cereals with gluten (Wheat, Rye, Barley, Oats)			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos (Crustaceans and by-products)			X
Huevos y productos a base de huevo (Eggs and by-products)			X
Pescados y productos a base de pescado, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Fish and by-products)	X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets (Peanuts and by-products)			X
Soja y productos a base de soja, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Soyabean and by-products)			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Milk and by-products)			X
Frutos de cáscara: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashew nuts, Pecan nuts, Brazil nuts, Pistachio, Macadamia nuts)			X
Apio y productos derivados (Celery and by-products)			X
Mostaza y productos derivados (Mustard and by-products)			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo (Sesame beans and by products)			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg, o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante (Anhydride sulphurous and sulphites-concentration over)			X
Altramuces y productos a base de altramuces (Lupins)			X
Moluscos y productos a base de moluscos (Mollusc and by-products)			X

# Estofado de patatas con verduras y merluza [pimiento verde, zanahoria, tomate]



## FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO / PRODUCT: MZA AUST CL FIL C/P EMD 3L 3x6.8 APROX. 0.7-1 INT T: 1.2 KGS.  
REFERENCIA / REFERENCE: EM1025356

R-14-02 Rev 01

### 11. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES / NUTRITIONAL VALUES

PARAMETRO / PARAMETER	VALOR POR 100 g. DE PRODUCTO / VALUE AS PER 100 g. OF PRODUCT	VALOR POR PORCIÓN / EACH PORTIONS CONTAINS	FUENTE / SOURCE
VALOR ENERGÉTICO / ENERGY	65 kcal / 269 kJ / 65 kcal / 269 kJ		PROVEEDOR / PROVIDER
GRASAS / FATS	1.8g / 1.8g		PROVEEDOR / PROVIDER
DE LAS CUALES SATURADAS / SATURATES	0.35g / 0.35g		PROVEEDOR / PROVIDER
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATES	0 g / 0 g		PROVEEDOR / PROVIDER
DE LAS CUALES AZÚCARES / SUGAR	0 g / 0 g		PROVEEDOR / PROVIDER
PROTEÍNAS / PROTEINS	11.93 g / 11.93 g		PROVEEDOR / PROVIDER
SAL / SALT	0.25 g / 0.25 g		PROVEEDOR / PROVIDER

### 12. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / PRODUCT DURABILITY

24 MESES DESDE LA FECHA DE PRODUCCIÓN / 24 MONTHS FROM FREEZING DATE

### 13. PRESENTACIÓN Y LOGÍSTICA / PRESENTATION AND LOGISTICS

PARÁMETRO / PARAMETER	CARACTERÍSTICAS Y MEDIDAS CHARACTERISTICS AND MEASURES	TOLERANCIA / TOLERANCIA	MOTIVO DE RECHAZO REJECTED REASON
ENVASE PRIMARIO / PRIMARY PACK	ESTUCHE CARTON / CARBOARD CASE	NO / NO	SI / YES
MARCA COMERCIAL / TRADE MARK	EMDEPES / EMDEPES	NO / NO	SI / YES
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
PESO NETO / NET WEIGHT	6.8 KGS. APROX. / 6.8 KGS. APROX.	NO / NO	SI / YES
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGHT	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
ENVASE SECUNDARIO / SECONDARY PACK	CAJA MÁSTER CARTÓN / CARBOARD BOX	NO / NO	SI / YES
MARCA COMERCIAL / TRADE MARK	EMDEPES / EMDEPES	NO / NO	SI / YES
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
PESO NETO / NET WEIGHT	20.4 KGS. APROX. / 20.4 KGS. APROX.	NO / NO	SI / YES
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGHT	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
PALET / PALLET	EUROPEO (800x1200) / EUROPEAN (800x1200)	NO / NO	SI / YES
CAJAS POR PALET / BOXES PER PALLET	48 (6x8) / 48 (6x8)	NO / NO	SI / YES
ALTURA POR PALET / HEIGHT PER PALLET	8 (175 CMS.) / 8 (175 CMS.)	NO / NO	SI / YES
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-

### 14. ETIQUETADO / LABELED

DENOMINACIÓN COMERCIAL	FILETE MERLUZA AUSTRAL CON PIEL
PRODUCT NAME / DENOMINAÇÃO COMERCIAL	HAKE FILLET AUST SKIN ON / FILETE PESCADA AUSTRAL CON PELE
NOMBRE CIENTÍFICO / LATIN NAME	MERLUCCIIUS AUSTRALIS / MERLUCCIIUS AUSTRALIS
CALIBRE / SIZE / TAMANHO	700-1000 GRS. PIEZA / 700-1000 GRS. UNIT / 700-1000 GRS. PEÇA
PAIS DE ORIGEN (SI ES NECESARIO) / COUNTRY OF ORIGIN / PAIS DE ORIGEM	CHILE / CHILE / CHILE
ZONA DE CAPTURA / CAPTURE ZONE - HARVESTING AREA	OCEANO PACIFICO FAO 87 / PACIFIC OCEAN FAO 87
MODO DE OBTENCIÓN / FISHING METHOD / METODO DE PRODUÇÃO	PESCA EXTRACTIVA / EXTRACTIVE FISHING / PESCA NO MAR
LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENTS LIST / INGREDIENTES LISTA	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE / NÃO SE APLICA
GLASEO / GLAZING / VIDRAGEM	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE / NÃO SE APLICA
PESO NETO / NET WEIGHT / PESO LIQUIDO	20.4 KGS. APROX. / 20.4 KGS. APROX. / 20.4 KGS. APROX.
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGHT / PESO LIQUIDO ESCURRIDO	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE / NÃO SE APLICA
Nº REGISTRO SANITARIO / SANITARY NUMBER	EXPORTADOR: APPROVAL Nº 2019 - 2509 ELABORADO PARA: EUROPACIFICO ELABORADOS DEL MAR, S.L. PUERTO PESQUERO, DÁRSENA 4, EDIF. BERBÉS 2 36202 - VIGO (PONTEVEDRA) ESPAÑA Nº RGSEAA: ES.40.035901/PO
LOTE / LOTE	VARIABLE / CHANGEABLE

# Estofado de patatas con verduras y merluza [pimiento verde, zanahoria, tomate]



## FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO / PRODUCT: MZA AUST CL FIL C/P EMD 3L 3x6.8 APROX. 0.7-1 INT T: 1.2 KGS.  
 REFERENCIA / REFERENCE: EM1025356

R-14-02 Rev 01

FECHA DE ELABORACIÓN / DATE OF ELABORATION / DATA DE ELABORAÇÃO	VER EN LA CAJA / SEE IN THE BOX / VER NA CAIXA
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE / BBD	CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: DD/MM/AA (24 MESES) CONSUMIR DE PREFERENCIA ANTES DE: DD/MM/AA (24 MESES)
INDICACIONES DE CONSERVACIÓN / CONSERVAÇÃO	CONSERVAR A -18°C. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR. MANTER À -18°C. UMA VEZ DESCONGELADO, NÃO VOLTAR A CONGELAR
ALÉRGENOS / OGM's / ALLERGENS / OGM's	EL PRODUCTO ES PESCADO. NO CONTINE NINGÚN OTRO ALÉRGENO THE PRODUCT IS FISH. IT DOES NOT CONTAIN ALLERGENS
OTRAS MENCIONES OBLIGATORIAS / COMPULSORY MENTIONS	PRODUCTO ULTRACONGELADO / FROZEN PRODUCT CONSUMIR COCINADO / CONSUME COOKED

### 15. CONDICIONES DE TRANSPORTE / CARRIAGE CONDITIONS

PARÁMETRO / PARAMETER	VALOR / VALUE	TOLERANCIA / TOLERANCE	MOTIVO DE RECHAZO / REJECTED REASON
TEMPERATURA / TEMPERATURE	-18°C	+3°C	SI / YES
HIGIENE / HYGIENE	CAPITULO IV, REGLAMENTO CE 852/2004 CHAPTER IV, REGULATION EC 852/2004	SIN TOLERANCIA / NONE	SI / YES
EMPRESA AUTORIZADA AUTHORISED COMPANY	SI / YES	SIN TOLERANCIA / NONE	SI / YES

### 16. DECLARACIÓN DE ENVASES / PACKAGING DECLARATION

FUNCION / FUNCTION	NATURALEZA / NATURE	PESO / WEIGHT	DIMENSIONES / SIZES	CONTROL / CONTROL
PLÁSTICO INTERFOLIADO INTERLEAVED PLASTIC	ENVASE PRIMARIO PRIMARY PACKAGE	35-40 GRS. APROX. 35-40 GRS. APROX.	NO APLICABLE NOT APPLICABLE	INTERNO / INTERNAL
ESTUCHE CARTON CARBOARD CASE	ENVASE PRIMARIO PRIMARY PACKAGE	120-130 GRS. APROX. 120-130 GRS. APROX.	48x25x6 CMS. APROX. 48x25x6 CMS. APROX.	INTERNO / INTERNAL
CAJA MÁSTER CARTÓN CARBOARD BOX	ENVASE SECUNDARIO SECONDARY PACK	480-500 GRS. APROX. 480-500 GRS. APROX.	49x26x20 CMS. APROX. 49x26x20 CMS. APROX.	INTERNO / INTERNAL

### 17. FOTOS / PHOTOS



Aprobado por: QM	
Fdo:	
Fecha: 20-3-2022	

# Estofado de patatas con verduras y pollo [pimiento verde, zanahoria, tomate]

**Denominación Comercial:** Estofado de patatas con verduras y pollo [pimiento verde, zanahoria, tomate]

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Patata, pimiento verde, zanahoria, tomate triturado [Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330], pollo, aceite de oliva virgen extra, pimentón dulce y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
patata	135,00	180,00	200,00	200,00	280,00
pimiento verde	20,00	26,80	29,60	29,60	41,60
zanahoria	20,00	26,80	29,60	29,60	41,60
tomate triturado	20,00	26,80	29,60	29,60	41,60
agua	20,00	26,80	29,60	29,60	41,60
pollo	15,00	20,10	22,20	22,20	31,20
aove	10,00	13,40	14,80	14,80	20,80
pimentón	0,70	0,94	1,04	1,04	1,46
sal	0,10	0,13	0,15	0,15	0,21

**Procesado:** En primer lugar, se pelan, se lavan y se trocean las verduras. Después, se guisan en olla a temperatura media durante 30 minutos con aceite de oliva virgen extra. Una vez cocinadas, se trituran. Posteriormente, se introducen las patatas, el pollo y los condimentos. Cocemos a temperatura > 65°C durante 50 minutos.

**Receta: 9351.**

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	217,049 / 908,133	10,961	1,6275	23,4696	1,3836	5,4856	0,3297
Primaria	290,1958 / 1214,1792	14,6862	2,1806	31,3132	1,8547	7,3312	0,4375
Secundaria	321,3928 / 1344,7075	16,2232	2,4088	34,7668	2,0491	8,1237	0,49
Bachiller Femenino	321,3928 / 1344,7075	16,2232	2,4088	34,7668	2,0491	8,1237	0,49
Bachiller Masculino	450,8922 / 1886,533	22,7978	3,385	48,6966	2,8793	11,393	0,6874

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.



# Estofado de patatas con verduras y pollo [pimiento verde, zanahoria, tomate]

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	238g		318g		352g		352g	494g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Estofado de patatas con verduras y pollo [pimiento verde, zanahoria, tomate]

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 1 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

<b>DENOMINACIÓN</b>	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
<b>FORMATO</b>	LATA 3 Kg	<b>CATEGORÍA COMERCIAL</b>	EXTRA
<b>FABRICADO POR</b>	21.21598/BA	<b>DISTRIBUIDO POR</b>	21.21598/BA
<b>DESCRIPCIÓN</b>	El tomate triturado natural es el producto obtenido al someter a tomates seleccionados a un tratamiento térmico (HOT BREAK) acertado a través de tamices adecuados, mediante los que se separan la mayor parte de pieles y semillas del fruto. El resultado es un producto consistente, de aspecto grumoso y sabor totalmente natural.		
<b>CÓDIGO EAN</b>	8437009834077	<b>CALIBRE</b>	_____
<b>NORMATIVA APLICABLE</b>	<p>Reglamento (CE) 852/2004 y su posterior modificación Reglamento (CE) 219/2009 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento (CE) 178/2002 sobre procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Reglamento (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios; R.D. 135/2010 que deroga las disposiciones relativas a criterios microbiológicos de los productos alimenticios; R.D. 1441/2007 que modifica a 2073/2005 sobre los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en el etiquetado.</p> <p>Orden de 21 de noviembre de 1984, Calidad de conservas vegetales y su posterior modificación Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.</p>		

## 2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	4 años		
<b>RELACIÓN DE PESOS (g)</b>	<i>ESCURRIDO (g)</i> 2500 (Desviación ≤ 1,5%)	<i>NETO (g)</i> 2500 (Desviación ≤ 1,5%)	<i>BRUTO (g)</i> 2880
<b>TIPO DE MATERIAL DEL ENVASE</b>	Hojalata electrolítica		
<b>LOGÍSTICA</b>	<b>UNIDADES POR CAJA</b>	6	<b>CAJAS POR PALLET</b> 50
<b>CODIFICACION DEL LOTE</b>	L XXX donde X es el día juliano del año.		
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservar en lugar fresco (15 – 30 °C), seco y ventilado.</li> <li>• Proteger de la luz solar directa.</li> </ul>		
<b>POBLACION SUSCEPTIBLE</b>	Destinado a toda la población en general. Adecuado para celíacos.		
<b>CONDICIONES DE USO</b>	<p>Una vez abierto el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Almacenar en refrigeración 2 – 5 °C</li> <li>• Vida útil: 4 días</li> <li>• Se recomienda guardar cerrado tras la apertura.</li> </ul> <p>Listo para su consumo</p>		

## 3. INGREDIENTES

Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330

Elaborado por: Responsable de Calidad	Aprobado por: Dirección
--	----------------------------

# Estofado de patatas con verduras y pollo [pimiento verde, zanahoria, tomate]

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 2 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

#### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

SABOR	Típico	OLOR	Típico
COLOR	Rojo típico	TEXTURA/CONSISTENCIA	Típico

#### 5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Ph	>4.10 y < 4.40	RESIDUO ÓPTICO	≥ 5.5 ° BRIX
VACIO (cm Hg)	> 15	VISCOSIDAD (*Bostwick)	≤ 9 ±1
ACIDEZ	0,3 – 0,6 %	RECuento Howard (% campos +)	< 40
CLORUROS (% NaCl)	0,4 - 1 %	ESPACIO LIBRE CABEZA	≤7% sobre altura lata
COLOR a/b (Gardner)	> 1,75		

#### 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

RECuento	LÍMITES
• Aerobios mesófilos a 30°C	≤ 1,0 x 10 <sup>3</sup> ufo/g
• Mohos y levaduras	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Salmonella spp.	Ausencia en 25 g
• Staphylococcus aureus y otros	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Clostridium botulinum	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Bacillus cereus	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Aerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Anaerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufo/g

Se lleva a cabo un control de estabilidad: incubación del producto 7 días a 37 °C y 55 °C. El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del período de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH < 0,5 unidades en relación al testigo
- Ausencia de patógenos o sus toxinas.

#### STANDARES MICROBIOLÓGICOS

#### 7. VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producto)

ENERGÍA	21 kcal / 90 kJ
PROTEÍNAS	0.7 g
HIDRATOS DE CARBONO	3.1 g
GRASA TOTAL	< 0.5 g
GRASA SATURADA	0 g
AZÚCARES TOTALES	2.7 g
SAL (SODIO)	0.60 g (0.24 g)
FIBRA ALIMENTARIA	0.8 g
HUMEDAD	93.9 %
CENIZAS	0.98 %

Elaborado por:  
Responsable de Calidad

Aprobado por:  
Dirección

# Estofado de patatas con verduras y pollo [pimiento verde, zanahoria, tomate]

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 3 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

## 8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

- Provenir de tomate saneado
- La sal añadida no sobrepasará el 3% de la masa del producto
- Recuento de mohos por el método Howard según Orden 21/11/84 Anejo nº 16 Calidad Primera será ≤ 60 % ( Campos positivos).

## 9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO ALIMENTARIO	PRESENTE EN EL PRODUCTO	CONTAMINACIÓN CRUZADA
1. Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	NO
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
3. Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
4. Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
6. Soja y productos a base de soja (excepto aceite de soja)	NO	NO
7. Leche y sus derivados (incluida lactosa)	NO	NO
8. Frutos de cáscara y productos derivados	NO	NO
9. Apio y productos derivados	NO	NO
10. Mostaza y productos derivados	NO	NO
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
12. Dióxido de azufre y sulfitos	NO	NO
13. Altramucos y productos a base de altramucos	NO	NO
14. Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO
<b>ADECUADO PARA CELIACOS</b>	<b>NO CONTIENE GLUTEN</b>	

## 10. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG'S)

Producto no genéticamente modificado, de acuerdo con los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y nº 1830/2003

## 11. DECLARACIÓN DE INGREDIENTES Y/O PRODUCTOS TRATADOS CON RADIACIÓN IONIZANTE

El producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.


## 12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)

<b>FORMATO:</b>	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG. LATA</b>		<b>EAN</b>	8437009834251		
<b>DIMENSIONES:</b>						
<b>CAPACIDAD (ml)</b>	<b>PESO BRUTO (Kg)</b>	<b>PESO NETO (Kg)</b>	<b>Largo (cm)</b>	<b>Ancho (cm)</b>	<b>Alto (cm)</b>	
2650	2880	2500	15,5	15,5	15,5	
<b>CAJA</b>						
<b>UNIDADES</b>	<b>PESO BRUTO (kg)</b>	<b>PESO NETO (Kg)</b>	<b>Largo (cm)</b>	<b>Ancho (cm)</b>	<b>Alto (cm)</b>	
6	17,28	15	46,5	31	16,5	
<b>PALLET</b>						
<b>UNIDADES</b>	<b>PESO (kg)</b>	<b>UNIDADES/ MANTO</b>	<b>MANTOS</b>	<b>Largo (cm)</b>	<b>Ancho (cm)</b>	<b>Alto (cm)</b>
300	884	30	10	120	80	157

Elaborado por:  
Responsable de Calidad

Aprobado por:  
Dirección

# Estofado de patatas con verduras y pollo [pimiento verde, zanahoria, tomate]

<b>IIND AUXILIARES Cárnicas SL</b> C/baltasar de Alcazar nº3. San José de la Rinconada (41300) Sevilla. Telf: 955 79 04 74	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO:</b> <b>MUSLO DE POLLO DESHUESADO</b>  FECHA EDICIÓN: 04/02/2010	
<b>Descripción del producto:</b> Pieza obtenida al cortar la porción de muslo que forma parte del cuarto trasero, quitándole la piel y el hueso.		
<b>Clasificación:</b> Carne fresca		
<b>Composición:</b> Carne de ave 100%.		
<b>Características generales:</b> Olor y sabor suigeneris (natural), de conformación, camosidad y recubrimiento de grasa normal. Libre de pelos y plumas, sin huesos rotos, ni hematomas.		
<b>Uso previsto:</b> Uso culinario tras tratamiento térmico. Destinado para el consumo en el hogar y la industria alimentaria		
<b>Etiquetado:</b> Denominación del producto Condiciones de conservación Fecha de envasado Fecha de caducidad Cantidad neta Identificación de la empresa: Razón social, domicilio, teléfono, marca sanitaria.	<b>Presentación:</b> Envasado: al vacío en bolsas de plástico de calidad alimentaria. El peso o el número de piezas por envase se ajustará según demanda. Embalaje: Gavetas de plástico de calidad alimentaria.	
<b>Fecha de caducidad:</b> 7 días a partir de la fecha de envasado.		
<b>Condiciones o características del número de lote:</b> El nº de lote está compuesto por 6 dígitos coincidiendo con la fecha de recepción del producto, correspondiendo los dos primeros dígitos al día, los dos siguientes al mes y los dos últimos al año: ddmmaa.		
<b>Condiciones de almacenamiento y transporte:</b> Mantener entre 0° C y 4° C		

# Guiso de arroz a la marinera con merluza y potón rev.2

## Denominación Comercial: Guiso de arroz a la marinera con merluza y potón rev.2

Empresa: Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

Clasificación del Producto según Sistema APPCC: Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

Categorización listeria: No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a T<sub>p</sub> > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Arroz vaporizado, tomate triturado [Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330], fondo de verduras [zanahoria, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla y ajo], **MERLUZA, POTÓN**, aceite de oliva virgen extra, pimentón dulce y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Arroz vaporizado	50,0	57,5	77,5	77,5	85,0
Tomate triturado	40,0	46,0	62,0	62,0	68,0
Fondo de verduras	20,0	23,0	31,0	31,0	34,0
Merluza	5,0	5,8	7,8	7,8	8,5
Pota	5,0	5,8	7,8	7,8	8,5
Aove	4,0	4,6	6,2	6,2	6,8
Pimentón dulce	0,7	0,8	1,1	1,1	1,2
Sal yodada	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2

**Procesado:** Partimos de un sofrito a base de aceite de oliva virgen y las verduras; a continuación, añadimos el arroz vaporizado y el resto de ingredientes. Se somete a cocción a temperaturas >100°C durante unos 20 minutos. A mitad de cocción se procede a sazonar con sal yodada.

**Receta: 8945.**

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Masculino	427,867 / 1785,6979	8,5506	1,2325	77,466	3,468	9,0932	0,7129
Bachiller Femenino	390,196 / 1628,4789	7,7993	1,1241	70,634	3,163	8,3044	0,6555
Secundaria	390,196 / 1628,4789	7,7993	1,1241	70,634	3,163	8,3044	0,6555
Infantil Ciclo 2	251,667 / 1050,3294	5,029	0,7249	45,566	2,04	5,3481	0,4193
Primaria	289,4961 / 1208,2093	5,7864	0,8339	52,4038	2,347	6,1637	0,4878

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Rev. 1 27/08/2024

# Guiso de arroz a la marinera con merluza y potón rev.2

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	171g		196g		265g		265g	290g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados	X	
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos	X	
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Guiso de arroz a la marinera con merluza y potón rev.2



## FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO / PRODUCT: MZA AUST CL FIL C/P EMD 3L 3x6.8 APROX. 0.7-1 INT T: 1.2 KGS.  
 REFERENCIA / REFERENCE: EM1025356

R-14-02 Rev 01

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT NAME	MZA AUST CL FIL C/P EMD 3L 3x6.8 APROX. 0.7-1 INT T: 1.2 KGS. HAKE FILLET SKIN ON AUST CL EMD 4L 3x6.8 APROX. 0.7-1 INTERL T: 1.2 KGS.
NOMBRE CIENTÍFICO / LATIN NAME	MERLUCCIOUS AUSTRALIS / MERLUCCIOUS AUSTRALIS
ZONA DE CAPTURA / CAPTURE ZONE - HARVESTING AREA	OCEANO PACIFICO FAO 87 / PACIFIC OCEAN FAO 87
MÉTODO DE CAPTURA / FISHING METHOD	PESCA EXTRACTIVA / WILD CAUGHT
ARTE DE PESCA / FISHING GEAR	REDES DE ARRASTRE / TRAWLS
PAÍS DE ORIGEN / COUNTRY OF ORIGIN	CHILE / CHILE

2. UTILIZACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT UTILIZATION	
METODO DE EMPLEO PREVISTO / METHOD OF EMPLOYMENT ESTIMATED	CONSUMIR COCINADO / WELL COOKED BEFORE CONSUMED
MODO DE EMPLEO PREVISIBLE / PREVIOUS WAY OF EMPLOYMENT	CONSUMIR COCINADO / WELL COOKED BEFORE CONSUMED
USO NO PREVISTO PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO / ONE NOT EXPECTED BUT REASONABLY EXPECTED	CRUDO / RAW
ÁMBITO DE DISTRIBUCIÓN (Mercado de destino) / SCOPE OF DISTRIBUTION	POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTO INTOLERANTES O ALÉRGICOS A ALGUNO DE LOS INGREDIENTES / GENERAL POPULATION EXCEPT INTOLERANT O ALLERGIC

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS			
	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	CONTROL / CONTROL
COLOR / COLOUR	NATURAL, PROPIO DE LA ESPECIE / NATURAL, TYPICAL OF THE SPECIES	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
SABOR / TASTE	NATURAL, PROPIO DE LA ESPECIE / NATURAL, TYPICAL OF THE SPECIES	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
OLOR / SMELL	CARACTERÍSTICO SIN OLOR ABNORMAL / CHARACTERISTIC, NO STRONG ODOUR	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
TEXTURA / TEXTURE	TURGENTE, FIRME Y TIERNA / TURGENT, FIRM AND TENDER	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
ASPECTO / ASPECT	NORMAL, BIEN CONSERVADO / NORMAL, WELL PRESERVED	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER

4. COMPOSICIÓN - LISTA DE INGREDIENTES / COMPOSITION - INGREDIENT LIST	
CANTIDAD O PROPORCIÓN / QUANTITY OR PROPORTION	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / PHYSICAL CHARACTERISTICS			
	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	CONTROL / CONTROL
CUERPOS EXTRAÑOS / FOREIGN BODIES	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
ALTERACIONES DE LA CARNE / ALTERATIONS OF THE MEAT	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
ALETAS Y VISCERAS / FINS & ENTRAILS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
GLASEO / GLAZING	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	PROVEEDOR / PROVIDER
PIEZAS ROTAS / BROKEN UNITS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
PIEZAS DEFORMES / DEFORMED UNITS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
PIEZAS PEGADAS / GLUED UNITS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
QUEMADURAS POR FRÍO / COLD BURNS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
PARASITOS / PARASITES	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
DESHIDRATACIONES / DEHYDRATIONS	AUSENCIA / ABSENCE	< 10% DE LA SUPERFICIE < 10% OF THE SURFACE AREA	PROVEEDOR / PROVIDER

6. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES / DIMENSIONAL CHARACTERISTICS			
PARÁMETRO / PARAMETER	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	CONTROL / CONTROL
CALIBRE (GRS./PZA.) / SIZE (GRS./UNIT)	700-1000 GRS. PIEZA / 700-1000 GRS. UNIT	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
PESO NETO / NET WEIGHT	20.4 KGS. APROX. / 20.4 KGS. APPROX.	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGHT	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	PROVEEDOR / PROVIDER
TARA / TARE	1200 GRS. / 1200 GRS.	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
FORMA / FORM	FILETE MERLUZA C/P HAKE FILLET SKIN ON	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER



# Guiso de arroz a la marinera con merluza y potón rev.2



## FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO / **PRODUCT**: MZA AUST CL FIL C/P EMD 3L 3x6.8 APROX. 0.7-1 INT T: 1.2 KGS.  
 REFERENCIA / **REFERENCE**: EM1025356

R-14-02 Rev 01

### 7. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS / CHEMICAL CHARACTERISTICS

PARÁMETRO / PARAMETER	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	LEGISLACIÓN APLICABLE / APPLICABLE LEGISLATION
NBVT / NBVT	< 35 mg N/100 g	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACIÓN EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
CADMIO / CADMIUM	< 0.05 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACIÓN EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
MERCURIO / MERCURY	< 0.50 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACIÓN EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
PLOMO / LEAD	< 0.30 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACIÓN EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
TOTAL DIOXINAS / SUMS OF DIOXINS	< 3.5 pg/g	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACIÓN EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
TOTAL DIOXINAS Y PCBs / SUMS OF DIOXINS & PCBs	< 6.5 pg/g	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACIÓN EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION

### 8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

PARÁMETRO / PARAMETER	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	LEGISLACIÓN APLICABLE / APPLICABLE LEGISLATION
SALMONELLA 25 g / SALMONELLA 25 g	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	CRITERIO INTERNO / INTERNAL CRITERION
SHIGELLA 25g / SHIGELLA 25g	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	CRITERIO INTERNO / INTERNAL CRITERION

### 9. ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS / GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS (GMO'S)

AUSENCIA / ABSENCE

### 10. ALERGENOS: SENALAR CUALES (Reglamento 1169/2011, Anexo II) / ALLERGENS

	PRESENCIA / PRESENCE	PRESENCIA CIRCUNSTANCIAL / SITUATIONAL PRESENCE	AUSENCIA / ABSENCE
Cereales que contengan gluten: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 / Cereals with gluten (Wheat, Rye, Barley, Oats)			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos (Crustaceans and by-products)			X
Huevos y productos a base de huevo (Eggs and by-products)			X
Pescados y productos a base de pescado, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Fish and by-products)	X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets (Peanuts and by-products)			X
Soja y productos a base de soja, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Soyabean and by-products)			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Milk and by-products)			X
Frutos de cáscara: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alhóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashew nuts, Pecan nuts, Brazil nuts, Pistachio, Macadamia nuts)			X
Apio y productos derivados (Celery and by-products)			X
Mostaza y productos derivados (Mustard and by-products)			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo (Sesame seeds and by-products)			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg, o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante (Anhydride sulphurous and sulphites-concentration over)			X
Altramucos y productos a base de altramucos (Lupins)			X
Moluscos y productos a base de moluscos (Mollusc and by-products)			X

# Guiso de arroz a la marinera con merluza y potón rev.2



## FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO / **PRODUCT**: MZA AUST-CL FIL C/P EMD 3L 3x6.8 APROX. 0.7-1 INT T: 1.2 KGS.  
 REFERENCIA / **REFERENCE**: EM1025356

R-14-02 Rev 01

### 11. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES / NUTRITIONAL VALUES

PARAMETRO / <b>PARAMETER</b>	VALOR POR 100 g. DE PRODUCTO / <b>VALUE AS PER 100 g. OF PRODUCT</b>	VALOR POR PORCIÓN / <b>EACH PORTIONS CONTAINS</b>	FUENTE / <b>SOURCE</b>
VALOR ENERGÉTICO / <b>ENERGY</b>	65 kcal / 269 kJ / 65 kcal / 269 kJ		PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
GRASAS / <b>FATS</b>	1.8g / 1.8g		PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
DE LAS CUALES SATURADAS / <b>SATURATES</b>	0.35g / 0.35g		PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
HIDRATOS DE CARBONO / <b>CARBOHYDRATES</b>	0 g / 0 g		PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
DE LAS CUALES AZÚCARES / <b>SUGAR</b>	0 g / 0 g		PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
PROTEÍNAS / <b>PROTEINS</b>	11.93 g / 11.93 g		PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
SAL / <b>SALT</b>	0.25 g / 0.25 g		PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>

### 12. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / PRODUCT DURABILITY

24 MESES DESDE LA FECHA DE PRODUCCIÓN / 24 MONTHS FROM FREEZING DATE

### 13. PRESENTACIÓN Y LOGÍSTICA / PRESENTATION AND LOGISTICS

PARÁMETRO / <b>PARAMETER</b>	CARACTERÍSTICAS Y MEDIDAS <b>CHARACTERISTICS AND MEASURES</b>	TOLERANCIA / <b>TOLERANCIA</b>	MOTIVO DE RECHAZO <b>REJECTED REASON</b>
ENVASE PRIMARIO / <b>PRIMARY PACK</b>	ESTUCHE CARTON / <b>CARBOARD CASE</b>	NO / <b>NO</b>	SI / <b>YES</b>
MARCA COMERCIAL / <b>TRADE MARK</b>	EMDEPES / <b>EMDEPES</b>	NO / <b>NO</b>	SI / <b>YES</b>
CÓDIGO DE BARRAS / <b>BAR CODE</b>	NO APLICABLE / <b>NOT APPLICABLE</b>	-	-
PESO NETO / <b>NET WEIGHTH</b>	6.8 KGS. APROX. / <b>6.8 KGS. APROX.</b>	NO / <b>NO</b>	SI / <b>YES</b>
PESO ESCURRIDO / <b>DRAINED WEIGHTH</b>	NO APLICABLE / <b>NOT APPLICABLE</b>	-	-
ENVASE SECUNDARIO / <b>SECONDARY PACK</b>	CAJA MÁSTER CARTÓN / <b>CARBOARD BOX</b>	NO / <b>NO</b>	SI / <b>YES</b>
MARCA COMERCIAL / <b>TRADE MARK</b>	EMDEPES / <b>EMDEPES</b>	NO / <b>NO</b>	SI / <b>YES</b>
CÓDIGO DE BARRAS / <b>BAR CODE</b>	NO APLICABLE / <b>NOT APPLICABLE</b>	-	-
PESO NETO / <b>NET WEIGHTH</b>	20.4 KGS. APROX. / <b>20.4 KGS. APROX.</b>	NO / <b>NO</b>	SI / <b>YES</b>
PESO ESCURRIDO / <b>DRAINED WEIGHTH</b>	NO APLICABLE / <b>NOT APPLICABLE</b>	-	-
PALET / <b>PALLET</b>	EUROPEO (800x1200) / <b>EUROPEAN (800x1200)</b>	NO / <b>NO</b>	SI / <b>YES</b>
CAJAS POR PALET / <b>BOXES PER PALLET</b>	48 (6x8) / <b>48 (6x8)</b>	NO / <b>NO</b>	SI / <b>YES</b>
ALTURA POR PALET / <b>HEIGHT PER PALLET</b>	8 (175 CMS.) / <b>8 (175 CMS.)</b>	NO / <b>NO</b>	SI / <b>YES</b>
CÓDIGO DE BARRAS / <b>BAR CODE</b>	NO APLICABLE / <b>NOT APPLICABLE</b>	-	-

### 14. ETIQUETADO / LABELED

DENOMINACIÓN COMERCIAL	FILETE MERLUZA AUSTRAL CON PIEL
PRODUCT NAME / <b>DENOMINAÇÃO COMERCIAL</b>	HAKE FILLET AUST SKIN ON / FILETE PESCADA AUSTRAL CON PELE
NOMBRE CIENTÍFICO / <b>LATIN NAME</b>	MERLUCCIIUS AUSTRALIS / MERLUCCIIUS AUSTRALIS
CALIBRE / <b>SIZE / TAMANHO</b>	700-1000 GRS. PIEZA / 700-1000 GRS. UNIT / 700-1000 GRS. PEÇA
PAIS DE ORIGEN (SI ES NECESARIO) / <b>COUNTRY OF ORIGIN / PAIS DE ORIGEM</b>	CHILE / CHILE / CHILE
ZONA DE CAPTURA / <b>CAPTURE ZONE - HARVESTING AREA</b>	OCEANO PACIFICO FAO 87 / PACIFIC OCEAN FAO 87
MODO DE OBTENCIÓN / <b>FISHING METHOD / METODO DE PRODUÇÃO</b>	PESCA EXTRACTIVA / EXTRACTIVE FISHING / PESCA NO MAR
LISTA DE INGREDIENTES / <b>INGREDIENTS LIST / INGREDIENTES LISTA</b>	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE / NÃO SE APLICA
GLASEO / <b>GLAZING / VIDRAGEM</b>	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE / NÃO SE APLICA
PESO NETO / <b>NET WEIGHT / PESO LIQUIDO</b>	20.4 KGS. APROX. / 20.4 KGS. APROX. / 20.4 KGS. APROX.
PESO ESCURRIDO / <b>DRAINED WEIGHT / PESO LIQUIDO ESCURRIDO</b>	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE / NÃO SE APLICA
Nº REGISTRO SANITARIO / <b>SANITARY NUMBER</b>	EXPORTADOR: APPROVAL Nº 2019 - 2509 ELABORADO PARA: EUROPACIFICO ELABORADOS DEL MAR, S.L. PUERTO PESQUERO, DÁRSENA 4, EDIF. BERBÉS 2 36202 - VIGO (PONTEVEDRA) ESPAÑA Nº RGSEAA: ES.40.035901/PO
LOTE / <b>LOTE</b>	VARIABLE / <b>CHANGEABLE</b>

# Guiso de arroz a la marinera con merluza y potón rev.2



## FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO / PRODUCT: MZA AUST CL FIL D/P EMD 3L 3x6.8 APROX. 0.7-1 INT T: 1.2 KGS.  
 REFERENCIA / REFERENCE: EM1025358

R-14-02 Rev 01

FECHA DE ELABORACIÓN / DATE OF ELABORATION / DATA DE ELABORAÇÃO	VER EN LA CAJA / SEE IN THE BOX / VER NA CAIXA
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE / BBD	CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: DD/MM/AA (24 MESES) CONSUMIR DE PREFERENCIA ANTES DE: DD/MM/AA (24 MESES)
INDICACIONES DE CONSERVACIÓN / CONSERVAÇÃO	CONSERVAR A -18°C. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR MANTER A -18°C. UMA VEZ DESCONGELADO, NAO VOLTAR A CONGELAR
ALÉRGENOS / OGM's / ALLERGENS / OGM's	EL PRODUCTO ES PESCADO. NO CONTINE NINGÚN OTRO ALÉRGENO THE PRODUCT IS FISH. IT DOES NOT CONTAIN ALLERGENS
OTRAS MENCIONES OBLIGATORIAS / COMPULSORY MENTIONS	PRODUCTO ULTRACONGELADO / FROZEN PRODUCT CONSUMIR COCINADO / CONSUME COOKED

### 15. CONDICIONES DE TRANSPORTE / CARRIAGE CONDITIONS

PARÁMETRO / PARAMETER	VALOR / VALUE	TOLERANCIA / TOLERANCE	MOTIVO DE RECHAZO / REJECTED REASON
TEMPERATURA / TEMPERATURE	-18°C	+3°C	SI / YES
HIGIENE / HYGIENE	CAPÍTULO IV, REGLAMENTO CE 852/2004 CHAPTER IV, REGULATION EC 852/2004	SIN TOLERANCIA / NONE	SI / YES
EMPRESA AUTORIZADA / AUTHORIZED COMPANY	SI / YES	SIN TOLERANCIA / NONE	SI / YES

### 16. DECLARACIÓN DE ENVASES / PACKAGING DECLARATION

FUNCIÓN / FUNCTION	NATURALEZA / NATURE	PESO / WEIGHT	DIMENSIONES / SIZES	CONTROL / CONTROL
PLÁSTICO INTERFOLIADO / INTERLEAVED PLASTIC	ENVASE PRIMARIO / PRIMARY PACKAGE	35-40 GRS. APROX. / 35-40 GRS. APROX.	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	INTERNO / INTERNAL
ESTUCHE CARTON / CARBOARD CASE	ENVASE PRIMARIO / PRIMARY PACKAGE	120-130 GRS. APROX. / 120-130 GRS. APROX.	48x25x6 CMS. APROX. / 48x25x6 CMS. APROX.	INTERNO / INTERNAL
CAJA MÁSTER CARTÓN / CARDBOARD BOX	ENVASE SECUNDARIO / SECONDARY PACK	480-500 GRS. APROX. / 480-500 GRS. APROX.	49x26x20 CMS. APROX. / 49x26x20 CMS. APROX.	INTERNO / INTERNAL

### 17. FOTOS / PHOTOS



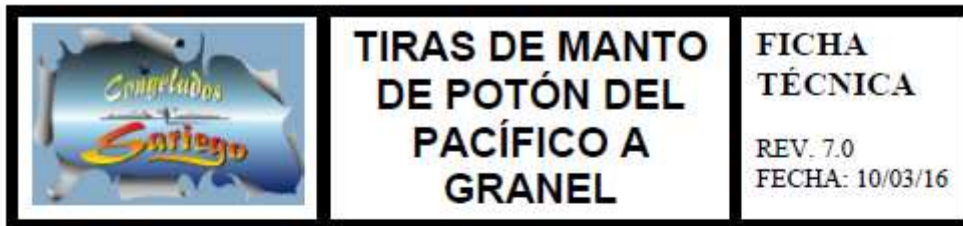
Aprobado por: QM

Fdo:

Fecha: 20-3-2022



# Guiso de arroz a la marinera con merluza y potón rev.2



## 1.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

Denominación de venta del producto:

**TIRAS DE MANTO DE POTÓN DEL PACÍFICO GRANEL**

Código interno: 46780

## 2.- MATERIAS PRIMAS:

Denominación comercial y científica de las especies:

Filete de manto de potón congelado (*Dosidicus gigas*)

Forma de presentación:

En bloque, envuelto en pastillas individualmente.  
Filetes de manto de potón sin piel congelados.

Método de producción:

Capturado  
Arte de pesca: sedales y anzuelos

Zona de captura:

Océano Pacífico (FAO87)

País de origen:

Perú o Chile

**CONGELADOS SARIOEGO S.L.**  
Pol. Ind. de Rábade, Parcela 23-A  
27.370 RÁBADE (LUGO)

# Guiso de arroz a la marinera con merluza y potón rev.2

## 3.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO ULTRACONGELADO-CORTE:

Filete de manto de potón ultracongelado. Se corta en tiras de aproximadamente 2,5 cm de ancho, de alto 2,5 y de entre 8-10 cm de largo sin glaseo.

El corte es recto y con gramajes sin glaseo que oscilan entre 90 y 180 gramos aprox.

Ultracongelación individual pieza a pieza en túnel de congelación (IQF)

Glaseo comercial: 25%

## 4.- INGREDIENTES:

Manto de potón (MULUSCO), agua, sal, regulador de acidez E-331 y estabilizante E-450.

## 5.- MARCA: ANÓNIMA o RÁBADE

NºRSA:

ES  
12.08852/LU  
C.E.

Elaborador: Congelados Sariego, S.L. Pol. Ind. de Rábade, parc. 23-A, Rábade-Lugo, España.

## 6.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

**Sabor:** Característico de la materia prima, sin sabores extraños

**Color:** Característico de la materia prima

**Olor:** Característico de la materia prima, sin olores extraños

**Textura:** Característico de la materia prima.

## 7.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

**Mesófilos aerobios:** <1.000.000 ufc/gr.

**Enterobacterias:** <1.000 ufc/gr.

**Salmonella s.p.:** ausencia en 25 gramos

## 8.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

**Plomo:** <1,00 mg/kg peso fresco

**Cadmio:** <1,00 mg/kg peso fresco

**Mercurio:** <0,50 mg/kg peso fresco

**CONGELADOS SARIEGO S.L.**  
Pol. Ind. de Rábade, Parcela 23-A  
27.370 RÁBADE (LUGO)

# Guiso de arroz a la marinera con merluza y potón rev.2

## 9.- VALOR NUTRICIONAL:

Determinación / Técnica	Resultado
Humedad:	84 ± 6 g/100g
Proteínas:	13.4 ± 1.2 g/100g
Grasa <sup>[2]</sup> :	<3 g/100g
Cenizas:	1.4 ± 0.3 g/100g
Carbohidratos totales:	< 2 g/100g
Valor energético total:	60 Kcal/100g
	256 KJ/100g
Valor energético de la grasa:	4 Kcal/100g
	15 KJ/100g
Azúcares totales:	
- Glucosa:	<1.0 g/100g
- Sacarosa:	<1.0 g/100g
Sodio <sup>[1]</sup> :	0.40 g/100g
Ácidos Grasos <sup>[3]</sup> :	
- Saturados:	0.08 g/100g
- Monoinsaturados:	0.13 g/100g
- Poliinsaturados	0.15 g/100g
- EPA + DHA	0.05 g/100g
- Omega - 3	0.07 g/100g
- Omega - 6	0.08 g/100g

[1] El resultado del Na expresado como NaCl es de 1 g/100g.

[2] El valor experimental obtenido no está incluido en el rango cubierto por el Alcance de Acreditación para el ensayo (Valor: 0.4 g/100g)

[3] La suma de isómeros trans es <0.01 g/100g

## 10.-ENVASADO, EMBALADO, PALETIZACIÓN:

### 10.1.-Envasado a granel:

Producto a granel con bolsa de plástico transparente en su interior.

Material: plástico de polietileno de alta densidad transparente apto para uso alimentario

### 10.2.-Embalado:

Caja blanca con registro sanitario, de solapas normales.

Medidas de la caja: largo: 385xancho: 245xalto: 129

### 10.3.-Paletización:

Peso caja kg	6,000
Peso neto=peso escurrido kg	4,500
Número de cajas en la base del palet	9
Número de bases por palet	13
Número total de cajas por palet	117
Altura total aproximada del palet en metros	1,90
Peso neto de producto por palet en Kg.	702

CONGELADOS SARRIEGO S.L.

Po. Ind. de Rábade, Parcela 23-A

27.370 RÁBADE (LUGO)

# Guiso de arroz a la marinera con merluza y potón rev.2

Peso total aproximado del palet	758,515
Tipo de palet	Europeo

## 11.- MODELO DE ETIQUETA PEGADA SOBRE EL EMBALAJE:

**TIRAS DE MANTO DE POTÓN DEL PACIFICO GRL**  
**TIRAS DE POTA DO PACIFICO A GRANEL**

NOMBRE/NOME CIENTÍFICO: (*Dosidicus gigas*)  ES  
12.08852/LU  
C.E.

CAPTURADO EN/NO: OCEANO PACIFICO (FAO87)  
 PAIS DE ORIGEN/ORIGEM: PERÚ

MÉTODO DE PRODUCCIÓN/PRODUÇÃO: CAPTURADO (ARTE DE PESCA:SEDALES Y/E ANZUELOS/ANZOL)  
 INGREDIENTES: MANTO DE POTÓN/POTA (MOLUSCO),AGUA/ÁGUA,SAL,REGULADOR DE ACIDEZ E-331 Y/E ESTABILIZANTE E-450.  
 PRODUCTO/PRODUTO ULTRACONGELADO, MANTENER/MANTER A -18° C.

UNA/UNA VEZ DESCONGELADO NO/NAO VOLVER/VOLTAR A CONGELAR. **LOTE: 10164**

ELABORADO/PRODUZIDO POR: CONGELADOS SARRIEGO, S.L. Pol. Ind. de Rábade, parc.23-A,C.P. 27370, Rábade-Lugo  
 FECHA DE ENVASADO: **10.03.16** CONSUMIR PREF. ANTES DEL: **10.03.18**  
 DATA DE EMBALADO: **10.03.16** CONS DE PREF. ANTES DE: **10.03.18**

CONSERVACION/CONSERVAÇÃO: Frigorífico 1 día; Congelador sin estrellas 3 días  
 \* - 1 semana \*\* - 1 mes/més. \*\*\* - 3 meses  
 \*\*\*\* - hasta fecha de consumo preferente/até data indicada.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL: VALOR ENERGÉTICO: 40 kcal/100, 294 kJ/100 g; HIDRATOS DE CARBONO: <1 g/100 g; PROTEÍNAS: 21,4 mg-resno 1,2 g/100 g  
 ÁCIDOS GRASOS SATURADOS: 0,08 g/100 g  
 AZÚCARES: <1,0 g/100 g; SAL: 0,40 g/100 g

**PESO: 6.000 Kg**      PESO NETO=PESO ESCURRIDO: **4.500 Kg**  
 PESO LIQUIDO=PESO ESCURRIDO: **4.500 Kg**



**(01)18436028433053(15)180310(3103)006000(10)10164**

## 12.-MARCADO DE FECHAS:

**LOTE:** Compuesto de 5 cifras; las dos primeras indicando el número de la semana del año, las dos segundas el año con sus dos últimas cifras y la última cifra el número del día de la semana comenzando en el lunes.

Ejemplo: Lote 10164 (semana 10, año 2016(16), jueves (4))

## 13.- VIDA ÚTIL:

- 24 meses desde la fecha de envasado
- Leyenda: "Consumir preferentemente antes del"
- Formato: dd(día).mm(mes).aa(año)

## 14.-CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

- Mantener a -18°C
- No volver a congelar una vez descongelado.

CONSERVACION:	
FRIGORIFICO	1 DIA

CONGELADOS SARRIEGO S.L.  
 Pol. Ind. de Rábade, Parcela 23-A  
 27.370 RÁBADE (LUGO)

# Guiso de arroz a la marinera con merluza y potón rev.2

CONGELADOR SIN ESTRELLAS	3 DIAS
* 1SEMANA	** 1 MES
*** 3 MESES	**** HASTA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.

## 15.-MODO DE EMPLEO:

Descongelar en la parte baja del frigorífico y utilizar como un producto fresco.

## 16.- CONDICIONES DE TRANSPORTE:

-Conservar a -18°C

## 17.-O.M.G. (Organismos Modificados Genéticamente).(Según directiva 1829/03/CE, 1830/03/CE)

Este producto no ha sido elaborado a partir de OMG

## 18.-ALÉRGENOS.(según el RD 1245/2008)

	Presente
El cacahuete y sus derivados, por ej- fragmentos, proteína, en aceite, manteca, harina de cacahuete.	NO
Frutos de cáscara, es decir, almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal), ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas, castañas de Pará ( <i>Bernholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces de macadamia y nueces de australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados.	NO
La semillas de sésamo o sus derivados a base de granos de sésamo, por ejemplo, pasta, aceite, etc.	NO
La leche y sus derivados, por ej. Lactosa, caseína, polvo, etc.	NO
Los huevos o sus derivados, por ej. la yema y/ o claras en polvo y las proteínas huevo, y productos a base de huevo.	NO
El pescado o sus derivados, por ej. proteína y productos a base de pescado.	NO
Los crustáceos, incluido cangrejo, gamba, bogavante, gamba y los moluscos, incluidos caracol, almejas, ostras, vieiras o sus derivados, por ej.- extraídos, etc.(*).	SI
La soja o sus derivados, por ej.- aceite, lecitina, rofu y proteínas, y productos derivados.	NO
Cereales que contengan gluten, es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO
Anhidrido sulfuroso y sulfitos, en concentraciones superior a 10 mg/ kg o 10 mg/ litro expresado como SO <sub>2</sub> .	NO
Apio y productos derivados.	NO
Mostaza y productos derivados.	NO

(\*). Contiene moluscos

**CONGELADOS SARRIEGO S.L.**  
*Pol. Ind. de Rábade, Parcela 23-A*  
 27.370 RÁBADE (LUGO)



# Guiso de arroz a la marinera con merluza y potón rev.2

## 19.-FOTO.



## 20.-NORMATIVA LEGAL VIGENTE

- ❑ Real Decreto 1380/2002 sobre identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados y modificaciones posteriores RD 1380/2002.
- ❑ Reglamento 854/2004, de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano y posteriores modificaciones.
- ❑ Reglamento 852/2004 de 29 de abril de 2004 relativa a la higiene de los productos alimenticios y modificaciones posteriores.
- ❑ Reglamento 853/2004 de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y modificaciones posteriores.
- ❑ Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio, en el que se deroga el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- ❑ Resolución de 31 de marzo de 2014, de la Secretaría General de Pesca por la que se establece y publica el listado de denominaciones comerciales y posteriores modificaciones.

**CONGELADOS SARRIEGO S.L.**  
*Pol. Ind. de Rábade, Parcela 23-A*  
**27.370 RÁBADE (LUGO)**

# Guiso de arroz a la marinera con merluza y potón rev.2

- ❑ Reglamento (CE) N° 1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- ❑ Reglamento 882/2004, de 29 de abril del 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales y posteriores modificaciones.
- ❑ Real Decreto 1801/2008, de 24 de junio, por el que se aprueba la Norma General para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados.
- ❑ Real Decreto 890/2011, del 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999.
- ❑ Reglamento 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, (algunos apartados modificados en 2013) por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos y posteriores modificaciones.
- ❑ Directiva 2000/13/CE del parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
- ❑ [Reglamento \(UE\) n° 1169/2011](#) del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión. (Con fecha 13 de septiembre de 2012, se ha publicado en el Diario Oficial de la Unión Europea una [corrección de errores de la versión en lengua española del Reglamento \(UE\) n° 1169/2011](#), sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.)
- ❑ Reglamento (CE) N° 1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

*CONGELADOS SARRIEGO S.L.*  
*Pol. Ind. de Rábade, Parcela 23-A*  
*27.370 RÁBADE (LUGO)*

# Guiso de arroz a la marinera con merluza y potón rev.2

- Reglamento 853/2004, de 29 de abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

*CONGELADOS SARRIEGO S.L.*  
*Pol. Ind. de Rábade, Parcela 23-A*  
*27.370 RÁBADE (LUGO)*

# GUISO DE ARROZ CON VERDURAS Y MAGRO DE CERDO

**Denominación Comercial:** GUISO DE ARROZ CON VERDURAS Y MAGRO DE CERDO

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración yCatering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tif.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Arroz vaporizado, berenjenas, cebolla, tomate triturado [Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330], magro de cerdo, aceite de oliva virgen extra, pimentón dulce y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Arroz	50	60	80	80	80
Berenjena	20	24	32	32	32
Cebolla	20	24	32	32	32
Tomate	20	24	32	32	32
Magro de cerdo	5	5	8	8	8
Aove	4	7	6.4	6.4	6.4
Pimentón dulce	1	1.2	1.6	1.6	1.6
Sal yodada	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2

**Procesado:** Partimos de un sofrito a base de aceite de oliva virgen y las verduras; a continuación, añadimos el arroz vaporizado y el resto de ingredientes. Se somete a cocción a temperaturas >100°C durante unos 20 minutos. A mitad de cocción se procede a sazonar con sal yodada.

**Receta: 9172.**

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 dediciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Masculino	406,368 / 1695,8856	8,232	1,3593	73,312	0,864	8,3968	0,4204
Secundaria	406,368 / 1695,8856	8,232	1,3593	73,312	0,864	8,3968	0,4204
Infantil Ciclo 2	253,98 / 1059,9285	5,145	0,8495	45,82	0,54	5,248	0,2381
Bachiller Femenino	406,368 / 1695,8856	8,232	1,3593	73,312	0,864	8,3968	0,4204
Primaria	322,662 / 1346,7828	8,289	1,3011	54,984	0,648	6,0786	0,2644

# GUIISO DE ARROZ CON VERDURAS Y MAGRO DE CERDO

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.  
No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	170g		205g		270g		270g	270g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuets</b> y productos a base de cacahuets		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de consumo preferente, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 1 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

### 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

<b>DENOMINACIÓN</b>	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
<b>FORMATO</b>	LATA 3 Kg	<b>CATEGORÍA COMERCIAL</b>	EXTRA
<b>FABRICADO POR</b>	21.21598/BA	<b>DISTRIBUIDO POR</b>	21.21598/BA
<b>DESCRIPCIÓN</b>	El tomate triturado natural es el producto obtenido al someter a tomates seleccionados a un tratamiento térmico (HOT BREAK) acertado a través de tamices adecuados, mediante los que se separan la mayor parte de pieles y semillas del fruto. El resultado es un producto consistente, de aspecto grumoso y sabor totalmente natural.		
<b>CÓDIGO EAN</b>	8437009834077	<b>CALIBRE</b>	_____
<b>NORMATIVA APLICABLE</b>	<p>Reglamento (CE) 852/2004 y su posterior modificación Reglamento (CE) 219/2009 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento (CE) 178/2002 sobre procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, Reglamento (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios; R.D. 135/2010 que deroga las disposiciones relativas a criterios microbiológicos de los productos alimenticios; R.D. 1441/2007 que modifica a 2073/2005 sobre los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en el etiquetado.</p> <p>Orden de 21 de noviembre de 1984, Calidad de conservas vegetales y su posterior modificación Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.</p>		

### 2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	4 años		
<b>RELACIÓN DE PESOS (g)</b>	<i>ESCURRIDO (g)</i> 2500 (Desviación ≤ 1,5%)	<i>NETO (g)</i> 2500 (Desviación ≤ 1,5%)	<i>BRUTO (g)</i> 2880
<b>TIPO DE MATERIAL DEL ENVASE</b>	Hojalata electrofónica		
<b>LOGÍSTICA</b>	<b>UNIDADES POR CAJA</b> 6	<b>CAJAS POR PALLET</b> 50	
<b>CODIFICACION DEL LOTE</b>	L XXX donde X es el día juliano del año.		
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservar en lugar fresco (15 – 30 °C), seco y ventilado.</li> <li>• Proteger de la luz solar directa.</li> </ul>		
<b>POBLACION SUSCEPTIBLE</b>	Destinado a toda la población en general. Adecuado para celíacos.		
<b>CONDICIONES DE USO</b>	<p>Una vez abierto el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Almacenar en refrigeración 2 – 5 °C</li> <li>• Vida útil: 4 días</li> <li>• Se recomienda guardar cerrado tras la apertura.</li> </ul> <p>Listo para su consumo</p>		

### 3. INGREDIENTES

Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330

Elaborado por: Responsable de Calidad	Aprobado por: Dirección
--	----------------------------

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 2 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

#### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

SABOR	Típico	OLOR	Típico
COLOR	Rojo típico	TEXTURA/CONSISTENCIA	Típico

#### 5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Ph	>4.10 y < 4.40	RESIDUO ÓPTICO	≥ 5.5 ° BRIX
VACIO (cm Hg)	> 15	VISCOSIDAD (*Bostwick)	≤ 9 ±1
ACIDEZ	0,3 – 0,6 %	RECUENTO Howard (% campos +)	< 40
CLORUROS (% NaCl)	0,4 - 1 %	ESPACIO LIBRE CABEZA	≤7% sobre altura lata
COLOR a/b (Gardner)	> 1,75		

#### 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

##### RECUENTO

- Aerobios mesófilos a 30°C
- Mohos y levaduras
- Salmonella spp.
- Staphylococcus aureus y otros
- Clostridium botulinum
- Bacillus cereus
- Aerobios termófilos
- Anaerobios termófilos

##### LÍMITES

≤ 1,0 x 10 <sup>9</sup> ufo/g
≤ 1,0 x 10 ufo/g
Ausencia en 25 g
≤ 1,0 x 10 ufo/g
≤ 1,0 x 10 ufo/g
≤ 1,0 x 10 ufo/g
≤ 1,0 x 10 ufo/g
≤ 1,0 x 10 ufo/g

Se lleva a cabo un control de estabilidad: incubación del producto 7 días a 37 °C y 55 °C. El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del periodo de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH < 0.5 unidades en relación al testigo
- Ausencia de patógenos o sus toxinas.

#### STANDARES MICROBIOLÓGICOS

#### 7. VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producto)

ENERGÍA	21 kcal / 90 kJ
PROTEÍNAS	0.7 g
HIDRATOS DE CARBONO	3.1 g
GRASA TOTAL	< 0.5 g
GRASA SATURADA	0 g
AZUCARES TOTALES	2.7 g
SAL (SODIO)	0.80 g (0.24 g)
FIBRA ALIMENTARIA	0.8 g
HUMEDAD	93.9 %
CENIZAS	0.98 %

Elaborado por:  
Responsable de Calidad

Aprobado por:  
Dirección

**FICHA TÉCNICA**Estado de  
Revisión  
4

FOR 38

Página  
3 de 3**TOMATE TRITURADO  
EXTRA 3 KG**Fecha:  
17/11/2015**8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD**

- Provenir de tomate saneado
- La sal añadida no sobrepasará el 3% de la masa del producto
- Recuento de mohos por el método Howard según Orden 21/11/84 Anejo n° 16 Calidad Primera será  $\leq 60\%$  (Campos positivos).

**9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS**

ALÉRGENO ALIMENTARIO	PRESENTE EN EL PRODUCTO	CONTAMINACIÓN CRUZADA
1. Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	NO
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
3. Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
4. Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
6. Soja y productos a base de soja (excepto aceite de soja)	NO	NO
7. Leche y sus derivados (incluida lactosa)	NO	NO
8. Frutos de cáscara y productos derivados	NO	NO
9. Apio y productos derivados	NO	NO
10. Mostaza y productos derivados	NO	NO
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
12. Dióxido de azufre y sulfitos	NO	NO
13. Altramucos y productos a base de altramucos	NO	NO
14. Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

**ADECUADO PARA CELIACOS** **NO CONTIENE GLUTEN**

**10. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG'S)**

Producto no genéticamente modificado, de acuerdo con los Reglamentos (CE) n° 1829/2003 y n° 1830/2003.

**11. DECLARACIÓN DE INGREDIENTES Y/O PRODUCTOS TRATADOS CON RADIACIÓN IONIZANTE**


El producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.

**12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)**

<b>FORMATO:</b>	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG. LATA</b>		<b>EAN</b>	8437009834251		
<b>DIMENSIONES:</b>						
<b>CAPACIDAD (ml)</b>	<b>PESO BRUTO (Kg)</b>	<b>PESO NETO (Kg)</b>	<b>Largo (cm)</b>	<b>Ancho (cm)</b>	<b>Alto (cm)</b>	
2650	2880	2500	15,5	15,5	15,5	
<b>CAJA</b>						
<b>UNIDADES</b>	<b>PESO BRUTO (kg)</b>	<b>PESO NETO (Kg)</b>	<b>Largo (cm)</b>	<b>Ancho (cm)</b>	<b>Alto (cm)</b>	
6	17,28	15	46,5	31	16,5	
<b>PALLET</b>						
<b>UNIDADES</b>	<b>PESO (kg)</b>	<b>UNIDADES/ MANTO</b>	<b>MANTOS</b>	<b>Largo (cm)</b>	<b>Ancho (cm)</b>	<b>Alto (cm)</b>
300	884	30	10	120	80	157

Elaborado por:  
Responsable de CalidadAprobado por:  
Dirección



<p><b>INDUSTRIAS CÁRNICAS</b>  <b>GARCÍA BAQUERO, S.C.A .</b>  C/Juan de la Cueva 37-A.  San José de la Rinconada (41300)  Sevilla. Telf: 955 79 04 74</p>	<p><b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO:</b>  <b>PEDACITO DE</b>  <b>CERDO</b></p>  <p>FECHA EDICIÓN: 04/02/2010</p>
<p><b>Descripción del producto:</b> Carne de cerdo deshuesada, que ha sido sometida a una operación manual de troceado.</p>	
<p><b>Clasificación:</b> Magro de cerdo troceado</p>	
<p><b>Composición:</b> Carne de cerdo 100%.</p>	
<p><b>Uso previsto:</b> Uso culinario tras tratamiento térmico. Destinado para el consumo en el hogar y la industria alimentaria</p>	
<p><b>Etiquetado:</b>  Denominación del producto  Condiciones de conservación  Fecha de envasado  Fecha de caducidad  Cantidad neta  Identificación de la empresa: Razón social, domicilio, teléfono, marca sanitaria.</p>	<p><b>Presentación:</b>  Envasado: al vacío en bolsas de plástico de calidad alimentaria. El peso por envase se podrá ajustar según demanda</p>
<p><b>Fecha de caducidad:</b> 7 días a partir de la fecha de envasado.</p>	
<p><b>Condiciones o características del número de lote:</b> El nº de lote está compuesto por 6 dígitos coincidiendo con la fecha de recepción del producto, correspondiendo los dos primeros dígitos al día, los dos siguientes al mes y los dos últimos al año: ddmmaa.</p>	
<p><b>Condiciones de almacenamiento y transporte:</b> Mantener entre 0° C y 4° C</p>	

# Guiso de arroz con pavo y verduras [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, tomate, ajo]

**Denominación Comercial:** Guiso de arroz con pavo y verduras [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, tomate, ajo]

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Arroz, pavo, cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, tomate triturado [Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330], aceite de oliva virgen extra, ajo, pimentón dulce y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Arroz	50,0	60,0	80,0	80,0	110,0
Agua	25,0	30,0	40,0	40,0	55,0
Pavo	20,0	24,0	32,0	32,0	44,0
Cebolla	12,0	14,4	19,2	19,2	26,4
Zanahoria	12,0	14,4	19,2	19,2	26,4
Pimiento rojo	12,0	14,4	19,2	19,2	26,4
Pimiento verde	12,0	14,4	19,2	19,2	26,4
Tomate triturado	12,0	14,4	19,2	19,2	26,4
Aceite	5,0	6,0	8,0	8,0	11,0
Ajo	1,0	1,2	1,6	1,6	2,2
Pimentón	1,0	1,2	1,6	1,6	2,2
Sal yodada	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2

**Procesado:** En primer lugar, se pelan, se lavan y se trocean las verduras. Después, se guisan en olla a temperatura media durante 30 minutos con aceite de oliva virgen extra junto con la carne. Una vez cocinadas, se trituran. Posteriormente, se añaden el resto de ingredientes y se guisa todo junto hasta que el arroz esté cocido (15 minutos).

**Receta: 22656.**

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Masculino	638,66 / 2666,29 48	16,522 7	2,8512	102,1297	1,5048	18,2415	0,502 3
Infantil Ciclo 2	290,3 / 1211,952 2	7,5103	1,296	46,4226	0,684	8,2916	0,237 3
Secundaria	464,48 / 1939,12 35	12,016 5	2,0736	74,2762	1,0944	13,2665	0,419 1
Primaria	348,36 / 1454,34 26	9,0124	1,5552	55,7071	0,8208	9,9499	0,265
Bachiller Femenino	464,48 / 1939,12 35	12,016 5	2,0736	74,2762	1,0944	13,2665	0,419 1

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

Rev. 1 21/08/2023

# Guiso de arroz con pavo y verduras [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, tomate, ajo]

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	200g		245g		325g		325g	445g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuets</b> y productos a base de cacahuets		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras (Amygdalus communis L) avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal. Juglans Regia) Anacardos (Anacardium occidentale) Pacanas (Carya illinoensis) castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia Vera) nueces de macadamia y nueces de Australia (Macadamia Ternifolia) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Guiso de arroz con pavo y verduras [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, tomate, ajo]

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 1 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

<b>DENOMINACIÓN</b>	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
<b>FORMATO</b>	LATA 3 Kg	<b>CATEGORÍA COMERCIAL</b>	EXTRA
<b>FABRICADO POR</b>	21.21598/BA	<b>DISTRIBUIDO POR</b>	21.21598/BA
<b>DESCRIPCIÓN</b>	El tomate triturado natural es el producto obtenido al someter a tomates seleccionados a un tratamiento térmico (HOT BREAK) acertado a través de tamices adecuados, mediante los que se separan la mayor parte de pieles y semillas del fruto. El resultado es un producto consistente, de aspecto grumoso y sabor totalmente natural.		
<b>CÓDIGO EAN</b>	8437009834077	<b>CALIBRE</b>	_____
<b>NORMATIVA APLICABLE</b>	<p>Reglamento (CE) 852/2004 y su posterior modificación Reglamento (CE) 219/2009 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento (CE) 178/2002 sobre procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Reglamento (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios; R.D. 135/2010 que deroga las disposiciones relativas a criterios microbiológicos de los productos alimenticios; R.D. 1441/2007 que modifica a 2073/2005 sobre los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en el etiquetado.</p> <p>Orden de 21 de noviembre de 1984, Calidad de conservas vegetales y su posterior modificación Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.</p>		

## 2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	4 años		
<b>RELACIÓN DE PESOS (g)</b>	<i>ESCURRIDO (g)</i> 2500 (Desviación ≤ 1,5%)	<i>NETO (g)</i> 2500 (Desviación ≤ 1,5%)	<i>BRUTO (g)</i> 2880
<b>TIPO DE MATERIAL DEL ENVASE</b>	Hojalata electrofónica		
<b>LOGÍSTICA</b>	<b>UNIDADES POR CAJA</b>	6	<b>CAJAS POR PALLET</b> 50
<b>CODIFICACION DEL LOTE</b>	L XXX donde X es el día juliano del año.		
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservar en lugar fresco (15 – 30 °C), seco y ventilado.</li> <li>• Proteger de la luz solar directa.</li> </ul>		
<b>POBLACION SUSCEPTIBLE</b>	Destinado a toda la población en general. Adecuado para celíacos.		
<b>CONDICIONES DE USO</b>	<p>Una vez abierto el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Almacenar en refrigeración 2 – 5 °C</li> <li>• Vida útil: 4 días</li> <li>• Se recomienda guardar cerrado tras la apertura.</li> </ul> <p>Listo para su consumo</p>		

## 3. INGREDIENTES

Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330

Elaborado por: Responsable de Calidad	Aprobado por: Dirección
--	----------------------------

# Guiso de arroz con pavo y verduras [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, tomate, ajo]

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 2 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

#### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

SABOR	Típico	OLOR	Típico
COLOR	Rojo típico	TEXTURA/CONSISTENCIA	Típico

#### 5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Ph	>4.10 y < 4.40	RESIDUO ÓPTICO	≥ 5.5 ° BRUX
VACIO (cm Hg)	> 15	VISCOSIDAD (*Bostwick)	≤ 9 ±1
ACIDEZ	0,3 – 0,6 %	RECuento Howard (% campos +)	< 40
CLORUROS (% NaCl)	0,4 - 1 %	ESPACIO LIBRE CABEZA	≤7% sobre altura lata
COLOR a/b (Gardner)	> 1,75		

#### 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

RECuento	LÍMITES
• Aerobios mesófilos a 30°C	≤ 1,0 x 10 <sup>3</sup> ufo/g
• Mohos y levaduras	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Salmonella spp.	Ausencia en 25 g
• Staphylococcus aureus y otros	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Clostridium botulinum	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Bacillus cereus	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Aerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Anaerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufo/g

Se lleva a cabo un control de estabilidad: incubación del producto 7 días a 37 °C y 55 °C. El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del período de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH < 0.5 unidades en relación al testigo
- Ausencia de patógenos o sus toxinas.

#### STANDARES MICROBIOLÓGICOS

#### 7. VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producto)

ENERGÍA	21 kcal / 90 kJ
PROTEÍNAS	0.7 g
HIDRATOS DE CARBONO	3.1 g
GRASA TOTAL	< 0.5 g
GRASA SATURADA	0 g
AZUCARES TOTALES	2.7 g
SAL (SODIO)	0.60 g (0.24 g)
FIBRA ALIMENTARIA	0.8 g
HUMEDAD	93.9 %
CENIZAS	0.98 %

Elaborado por:  
Responsable de Calidad

Aprobado por:  
Dirección

# Guiso de arroz con pavo y verduras [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, tomate, ajo]

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 3 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

## 8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

- Provenir de tomate saneado
- La sal añadida no sobrepasará el 3% de la masa del producto
- Recuento de mohos por el método Howard según Orden 21/11/84 Anejo n° 16 Calidad Primera será ≤ 60 % ( Campos positivos).

## 9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO ALIMENTARIO	PRESENTE EN EL PRODUCTO	CONTAMINACIÓN CRUZADA
1. Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	NO
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
3. Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
4. Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
6. Soja y productos a base de soja (excepto aceite de soja)	NO	NO
7. Leche y sus derivados (incluida lactosa)	NO	NO
8. Frutos de cáscara y productos derivados	NO	NO
9. Apio y productos derivados	NO	NO
10. Mostaza y productos derivados	NO	NO
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
12. Dióxido de azufre y sulfitos	NO	NO
13. Altramucos y productos a base de altramucos	NO	NO
14. Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO
<b>ADECUADO PARA CELIACOS</b>	<b>NO CONTIENE GLUTEN</b>	

## 10. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG'S)

Producto no genéticamente modificado, de acuerdo con los Reglamentos (CE) n° 1829/2003 y n° 1830/2003

## 11. DECLARACIÓN DE INGREDIENTES Y/O PRODUCTOS TRATADOS CON RADIACIÓN IONIZANTE

El producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.

## 12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)

<b>FORMATO:</b>	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG. LATA</b>		<b>EAN</b>	8437009834251		
<b>DIMENSIONES:</b>						
<b>CAPACIDAD (ml)</b>	<b>PESO BRUTO (Kg)</b>	<b>PESO NETO (Kg)</b>	<b>Largo (cm)</b>	<b>Ancho (cm)</b>	<b>Alto (cm)</b>	
2650	2880	2500	15,5	15,5	15,5	
<b>CAJA</b>						
<b>UNIDADES</b>	<b>PESO BRUTO (kg)</b>	<b>PESO NETO (Kg)</b>	<b>Largo (cm)</b>	<b>Ancho (cm)</b>	<b>Alto (cm)</b>	
6	17,28	15	46,5	31	16,5	
<b>PALLET</b>						
<b>UNIDADES</b>	<b>PESO (kg)</b>	<b>UNIDADES/ MANTO</b>	<b>MANTOS</b>	<b>Largo (cm)</b>	<b>Ancho (cm)</b>	<b>Alto (cm)</b>
300	884	30	10	120	80	157

Elaborado por: Responsable de Calidad	Aprobado por: Dirección
--	----------------------------

# Guiso de arroz con pavo y verduras [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, tomate, ajo]

REV: 04/050819

*Come sano,  
come pavo.*



RAGOUT DE PAVO BOLSA 1 KG  
CONGELADO (VACÍO)

FROZEN FRESH TURKEY  
RAGOUT BAG 1 KG (VACUUM)

CÓDIGO/CODE: 79715

Peso	Weight
900—1200 g.	900 — 1200 Kg.
Embalaje	Packaging
Bolsa de plástico al vacío.	Plastic vacuum pack.
Descripción	Description
Carne roja de la parte inferior de la pierna del pavo cortada a dados.	Red meat from lower part of the turkey leg.
Temperatura	Temperature
≤- 12°C.	≤- 12°C.



ES  
10.14887 /SE  
CE

RAGOUT DE PAVO CONGELADO BOLSA 1 KG (VACÍO)

CÓDIGO: 79715

DESCRIPCIÓN:

- Carne roja de la pierna del pavo.
- Peso aproximado bandeja: 900 g—1200 g
- Fecha de caducidad: 18 meses.

TEMPERATURA:

Congelado, ≤- 12°C

HIGIENE MATERIA PRIMA:

Ausencia de hematomas, pieles, restos de huesos, de grandes cúmulos de grasa, tendones y plumas.

PRESENTACIÓN:

- Bolsa de plástico al vacío. Etiquetado individual.
- Número de bolsas/caja: 5
- Caja de cartón anónima.
- Peso variable: 4,5 —6 Kg
- Medidas aproximada por caja: 10mm x 38,8 mm x 28,8mm
- Palet de plástico.
- Medidas de paletizado: 155 cm x120 cm x80 cm
- Número de cajas/palet: 112

OLOR:

Normal.

COLOR:

Normal.



RAGOUT DE PAVO BOLSA 1 KG  
CONGELADO (VACÍO)

FROZEN FRESH TURKEY  
RAGOUT BAG 1 KG (VACUUM)

CÓDIGO/CODE: 79715

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

Humedad	máx.	82,5 %
Grasa	máx.	4,3 %
Proteína	mín.	18,6 %

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

UNIDAD	CRITERIOS	LÍMITES
Salmonella	- Reglamento 2073/2005	Ausencia/25g
Lísteria Monocytogenes	- Procavi	Ausencia/25g
Escherichia Coli	u.f.c. Procavi	< 500 ufc/g
Coliformes Totales	u.f.c. Procavi	< 1.000 ufc /g
Staphylococcus Aureus	u.f.c. Procavi	< 500 ufc/g
Enterobacterias	u.f.c. Procavi	< 5000ufc/g
Aerobios Mesófilos	u.f.c. Procavi	< 1.000.000 ufc/g

ES  
10.14887 /SE  
CE

# Hamburguesa de pollo a la plancha encebollada

**Denominación Comercial:** Hamburguesa de pollo a la plancha encebollada

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** hamburguesa de pollo [carne de muslo y contramuslo de pollo de categoría A (90%), almidón y harina de maíz (5%), sal (1%), antioxidantes (E-331 y E-301), conservadores (E-200, E-221, E-224 y E-262)], cebolla, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

\*Contiene **SULFITOS**.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
hamburguesa	56	89,6	123,2	123,2	123,2
cebolla	20	32	44	44	44
aove	4	6,4	8,8	8,8	8,8
sal	0,1	0,16	0,22	0,22	0,22

**Procesado:** Se cocina la cebolla cortada en tiras con un poco de aceite de oliva virgen extra y sal a fuego medio hasta que esté tierna y dorada, luego se dora la hamburguesa de pollo a la plancha durante 4-5 minutos por cada lado, y se mezcla con la cebolla caramelizada.

**Receta:** 10657.

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	121,92 / 510,1133	8,088	1,7444	3,972	0,56	8,457	0,6602
Primaria	195,072 / 816,1812	12,9408	2,791	6,3552	0,896	13,5312	1,0563
Secundaria	268,224 / 1122,2492	17,7936	3,8377	8,7384	1,232	18,6054	1,4524
Bachiller Femenino	268,224 / 1122,2492	17,7936	3,8377	8,7384	1,232	18,6054	1,4524
Bachiller Masculino	268,224 / 1122,2492	17,7936	3,8377	8,7384	1,232	18,6054	1,4524

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO



# Hamburguesa de pollo a la plancha encebollada

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	80g		128g		176g		176g	176g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras (Amygdalus communis L) avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal. Juglans Regia) Anacardos (Anacardium occidentale) Pacanas (Carya illinoensis) castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia Vera) nueces de macadamia y nueces de Australia ( Macadamia Ternifolia) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>	<b>X</b>	
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

### ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, N° de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Hamburguesa de pollo a la plancha encebollada



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### BURGER MEAT DE POLLO 3 KG

FICHA TÉCNICA Nº: 27  
 EDICIÓN: 17  
 FECHA: 04/03/2024

ETIQUETADO:



#### PRESENTACIÓN COMERCIAL:

Producto fresco con sabor suave a carne picada aliñada y coloración rosa carmín, elaborado exclusivamente con carne de muslo y contramuslo de pollo de categoría A.

#### ENVASE-EMBALAJE:

- Caja de 3 Kg de peso neto, que contiene 30 Burger, apiladas en 6 x 5 de altura, de cartón ondulado serigrafiado (320x250x70).
- Cada Burger meat de pollo está envasada individualmente entre una lámina de celofán alimentario y una lámina de papel (celulosa regenerada (tipo A) + PE) que las separa de otras hamburguesas. Estas se desprenden fácilmente en el momento de su preparación culinaria.
- Dentro de las cajas de cartón, las burger meat se colocan dentro de una bolsa de plástico (PA).
- La caja se cierra mediante una etiqueta que se rompe cuando se abre.

#### DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:

CONTIENE: SULFITOS

**SIN GLUTEN (contenido en gluten < 20 ppm) y SIN LACTOSA (contenido en lactosa < 100 ppm).**

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento (UE) 1169/2011):

Ver etiqueta.

#### CATEGORÍA DEL PRODUCTO (RE (CE) 2073/2005):

Preparado de carne (Reglamento (CE) 853/2004). Criterios microbiológicos aplicados por la industria; referencia a categorías 1.5 y 2.1.7 del Reglamento (CE) 2073/2005. Alimento No listo para el consumo.

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

pH: 5,2 ud.; Aw : 0,93

#### LOTEADO Y CADUCIDAD:

LOTE: asignado por el matadero según la partida y fecha de sacrificio de la carne empleada en la fabricación.

FECHA DE CADUCIDAD: 13 días desde la fecha de fabricación.

#### MODO DE EMPLEO:

Consumir completamente cocinado.

#### CONSERVACIÓN:

Conservar entre 0 y 4 °C.

# Lechuga aliñada [aceite de oliva virgen extra, vinagre y sal] rev.3

**Denominación Comercial:** Lechuga aliñada [aceite de oliva virgen extra, vinagre y sal] rev.3

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo D. Comidas preparadas a base de vegetales crudos.

**Categorización listeria:** favorecedora

**Presentación:** Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Fría caducidad a 4 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Listo para consumir

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Lechuga, aceite de oliva virgen extra, vinagre [vinagre de vino 100%, **METABISULFITO POTÁSICO (E-224)**] y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Lechuga	48	48	80	80	80
<b>AOVE</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>13.4</b>	<b>13.4</b>	<b>13.4</b>
<b>Vinagre</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6.7</b>	<b>6.7</b>	<b>6.7</b>
<b>Sal yodada</b>	<b>0.1</b>	<b>0.1</b>	<b>0.2</b>	<b>0.2</b>	<b>0.2</b>

**Procesado:** Lavar, desinfectar, cortar las verduras, **aliñar** y presentar.

**Receta:** 16152

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- o Salmonella - Shigella: Ausencia 25/gr.
- o Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.
- o E.Coli: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	78,88 / 330,0445	8,288	1,1944	0,696	0	0,556	0,1031
Primaria	78,88 / 330,0445	8,288	1,1944	0,696	0	0,556	0,1031
Secundaria	132,06 / 552,5567	13,88	2,0001	1,1602	0	0,9268	0,2048
Bachiller Femenino	132,06 / 552,5567	13,88	2,0001	1,1602	0	0,9268	0,2048
Bachiller Masculino	132,06 / 552,5567	13,88	2,0001	1,1602	0	0,9268	0,2048

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Consumo directo, no es necesario lavar ni desinfectar.

Producto destinado al consumo de la población en general.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	60g		60g		100g		100g	100g

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011**

Rev. 1 16/08/2024

# Lechuga aliñada [aceite de oliva virgen extra, vinagre y sal] rev.3

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras (Amygdalus communis L) avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal. Juglans Regia) Anacardos (Anacardium occidentale) Pacanas (Carya illinoiesis) castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia Vera) nueces de macadamia y nueces de Australia ( Macadamia Ternifolia) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>	<b>X</b>	
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Lechuga y maíz aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada rev.3

**Denominación Comercial:** Lechuga y maíz aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada rev.3

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo D. Comidas preparadas a base de vegetales crudos.

**Categorización listeria:** favorecedora

**Presentación:** Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Fría caducidad a 4 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Listo para consumir

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Lechuga, maíz [Maíz crujiente desgranado (85%), agua (8%), azúcar (6.5%) y sal (0.5%)], aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Lechuga	48,0	48,0	80,0	80,0	80,0
Maíz	5,0	5,0	8,3	8,3	8,3
Aove	4,0	4,0	6,6	6,6	6,6
Sal yodada	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2

**Procesado:** Lavar, desinfectar, cortar las verduras, aliñar y presentar.

**Receta:** 16152

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- o Salmonella - Shigella: Ausencia 25/gr.
- o Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.
- o E.Coli: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	47,3 / 197,9032	4,358	0,646	1,372	0,335	0,665	0,1273
Primaria	47,3 / 197,9032	4,358	0,646	1,372	0,335	0,665	0,1273
Secundaria	78,214 / 327,2474	7,1962	1,0671	2,282	0,5561	1,1075	0,245
Bachiller Femenino	78,214 / 327,2474	7,1962	1,0671	2,282	0,5561	1,1075	0,245
Bachiller Masculino	78,214 / 327,2474	7,1962	1,0671	2,282	0,5561	1,1075	0,245

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Consumo directo, no es necesario lavar ni desinfectar.

Producto destinado al consumo de la población en general.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	55g		55g		94g		94g	

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011**

## Lechuga y maíz aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada rev.3

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

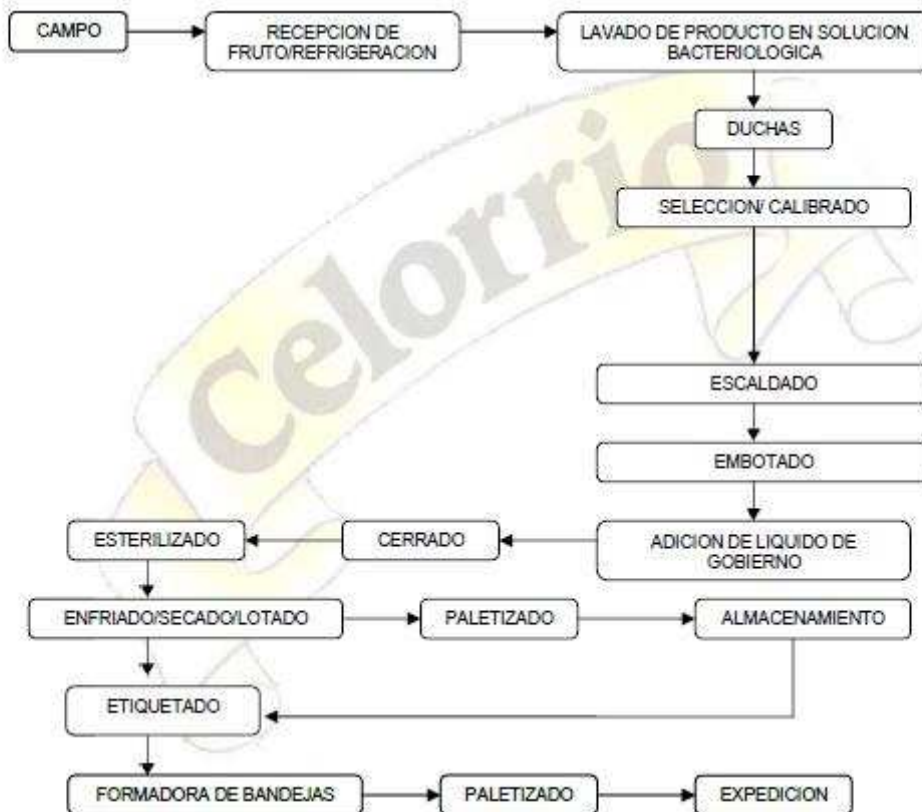
### ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Lechuga y maíz aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada rev.3

MAIZ EN GRANO 3KG. LATA	MAIZ DULCE PRIMERA	-FICHA TECNICA
-------------------------	--------------------	----------------

## PROCESO



# Lechuga y maíz aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada rev.3

MAIZ EN GRANO 3KG. LATA	MAIZ DULCE PRIMERA	-FICHA TECNICA
-------------------------	--------------------	----------------

## DESCRIPCION

Son las condiciones que deben cumplir las conservas de maíz obtenidas a partir de productos frescos de maíz dulce desgranado. El maíz clasificado en esta categoría son aquellas en las cuales todos los ingredientes han sido sometidos a una buena selección y a un cuidadoso proceso de elaboración dando por resultado un producto de buena calidad.

## INGREDIENTES

Maíz crujiente desgranado (85%), agua (8%), azúcar (6.5%) y sal (0.5%)

## ESPECIFICACIONES DE LAS VARIABLES FISICO-QUIMICAS

- A- Ph: 6 (+/-0,2)
- B- Brix: 11 (+/-1)
- C- Sal: 0,4 (+/-0,1)

## OTRAS ESPECIFICACIONES

- A- Color: Típico
- B- Textura y consistencia: Típica
- C- Sabor y Aroma: Típico con ausencia de sabores y olores extraños o anormales.
- D- Granos arrancados:  $\leq$  1% sobre peso escurrido
- E- Pieles y granos rotos:  $\leq$  3% sobre peso neto
- F- Materias extrañas:  $\leq$  0,5% sobre peso neto

## CARACTERISTICAS

- A- Producto esterilizado, con esterilización técnica o industrial, conforme a C.A. Español Cap. V Apdo. 2.05.07
- B- Estándares Microbiológicos adoptados ( NORMA AFNOR: NF-V 08-401 )  
Se lleva a cabo un CONTROL DE LA ESTABILIDAD: Incubación del producto 5 días a 55°C y 10 días a 37°C.  
El producto se considerará estable cuando se cumplen los siguientes puntos:
  - a) Ausencia de deformación del envase después del periodo de incubación
  - b) Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
  - c) Diferencia del pH  $<$  0,5 Unidades en relación al testigo

## ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL

Vida útil: 4 años

## ETIQUETADO

Según la normativa específica vigente (RD.1334/1999)



# Lechuga y maíz aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada rev.3

MAIZ EN GRANO 3KG. LATA	MAIZ DULCE PRIMERA	-FICHA TECNICA
-------------------------	--------------------	----------------

## FORMATOS Y PRESENTACION

FORMATO

MAIZ EN GRANO 3KG. LATA

EAN

8411916200293

DIMENSIONES

CAPACIDAD (ml)	PESO BRUTO (Kg)	PESO NETO (Kg)	PESO ESCURRIDO (Kg)	L	A	H
2550	2,600	1,800	1,710	155	152	-

CAJA

UNIDADES	PESO (kg)	L	A	H
6	16	15	47	32

PALET

UNIDADES	PESO (kg)	CAJAS ALTO	MANTO	L	A	H
45	750	9	5	155	120	80

## VALORES NUTRICIONALES

Valor energético (kcal / kJ)	82 / 343
Proteínas (g)	2.5
Carbohidratos (g)	14
Azúcares (g)	6.7
Lípidos (g)	1.4
Grasas saturadas (g)	0.4
Sal (g)	0.5

Información nutricional promedio sobre 100 g de producto escurrido

# Lechuga y maíz aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada rev.3

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código:	FT-3.1-1
		Revisión:	7
		Fecha formato:	25/08/2020

## REMOLACHA RALLADA

- **Reglamento 178/2002** Por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.
- **Real Decreto 1334/1999** de 31 de julio de 1999, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad. Modificado por , Real Decreto 238/2000, Real Decreto 1324/2002, Real Decreto 2220/2004, Real Decreto 892/2005, Real Decreto 1164/2005, Real Decreto 226/2006, Real Decreto
- **Reglamento (CE) 1935/2004, de 27 de Octubre de 2004**, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.
- **Reglamento (CE) nº 1333/2008** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios (aplicable a partir del 20 de enero de 2010, salvo excepciones)
- **Reglamento (UE) nº 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión.
- **Real Decreto 140/2003**, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad de las aguas de consumo.

## 12 – ALERGENOS.

DIRECTIVA 2007/68/CE DE LA COMISIÓN de 27 de noviembre de 2007 que modifica el anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que se refiere a determinados ingredientes alimentarios.

¿CONTIENE EL PRODUCTO?	SI	NO	TRAZAS	En caso afirmativo indicar que ingrediente y detalles	¿Existe posibilidad de contaminación cruzada en su proceso?	
					SI	NO
Leche y sus derivados, incluida la Lactosa		X				X
Huevo y productos a base de huevo		X				X
Cereales que contengan Gluten: (y / o sus variedades híbridas)	Trigo		X			X
	Cebada		X			X
	Centeno		X			X
	Avena		X			X
	Espelta		X			X
	Kamut		X			X
	Productos derivados de los anteriores		X			
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X				X
Frutos de cáscara	Almendras		X			X
	Avellanas		X			X
	Nueces		X			X
	Anacardos		X			X
	Pacana		X			X
	Castañas de Pará		X			X
	Pistacho		X			X
	Nueces de macadamia		X			X
	Nueces de Australia		X			X
Productos derivados de los anteriores		X				X
Crustáceos y productos a base crustáceos		X				X
Pescado y productos a base de pescado		X				X
Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) u sus derivados		X				X
Soja y productos a base de soja		X				X
Apio y productos derivados		X				X
Mostaza y productos derivados		X				X
Granos de Sésamo y productos a base de granos de Sésamo		X				X
Altramuz y sus derivados		X				X
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg / litro expresado como SO <sub>2</sub> .		X				X

Victoria Mixed Pickles, S. L.

Página 3 de 4

C/ra. N.º340 Murcia-Alicante, km. 680, 2.º - 03551 LA APARECIDA - Orihuela (Alicante) • Telf. 969 74 29 52 - Fax: 969 74 28 53

# Lechuga y maíz aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada rev.3

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código:	FT-3.1-1
		Revisión:	7
		Fecha formato:	25/08/2020

## REMOLACHA RALLADA

### 13 – FORMATOS.

Formato	Tipo de envase	Descripción	Capacidad (ml)	Peso Neto (g)	PNE (g)
V/370	Tarro de cristal	Remolacha Rallada	370	345	210
1/2 Kg	Hojalata electrolítica	Remolacha Rallada	425	390	240
1 Kg	Hojalata electrolítica	Remolacha Rallada	850	780	480
½ galón	Tarro de cristal	Remolacha Rallada	1966	1850	1000
3 Kg	Hojalata electrolítica	Remolacha Rallada	2650	2500	1550
A10	Hojalata electrolítica	Remolacha Rallada	3100	2900	1980
5 Kg	Hojalata electrolítica	Remolacha Rallada	4250	4000	2550

VICTORIA MIXED PICKLES, S.L. dispone de las declaraciones de conformidad de uso alimentario y fichas técnicas de cada uno de los formatos arriba indicados.

### 14 – GMO.

Victoria Mixed Pickles, S.L. declara que el producto final ni sus ingredientes y aditivos son o contienen o provienen de organismos genéticamente modificados según los Reglamentos (CE) nº 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad y nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

En la planta de producción no se utilizan sustancias genéticamente modificadas por lo que el riesgo de contaminación cruzada se evita completamente.

### 15 – RADIACIÓN IONIZANTE.

Victoria Mixed Pickles, S.L. declara que el producto final y/o los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.

Vanessa M. Aragón Roca  
Departamento de calidad

*Victoria Mixed Pickles, S. L.*

Página 4 de 4

Ctra. Valencia-Murcia-Alicante, km. 939, 2 - 03311 LA APARECIDA - Orihuela (Alicante) - Telfs. 965 74 29152 - Fax: 965 74 28 58

# Lechuga y maíz aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada rev.3

**Denominación Comercial:** Lechuga y maíz aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada rev.3

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo D. Comidas preparadas a base de vegetales crudos.

**Categorización listeria:** favorecedora

**Presentación:** Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Fría caducidad a 4 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Listo para consumir

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Lechuga, maíz [Maíz crujiente desgranado (85%), agua (8%), azúcar (6.5%) y sal (0.5%)], aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Lechuga	48,0	48,0	80,0	80,0	80,0
Maíz	5,0	5,0	8,3	8,3	8,3
Aove	4,0	4,0	6,6	6,6	6,6
Sal yodada	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2

**Procesado:** Lavar, desinfectar, cortar las verduras, aliñar y presentar.

**Receta:** 16152

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- o Salmonella - Shigella: Ausencia 25/gr.
- o Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.
- o E.Coli: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	47,3 / 197,9032	4,358	0,646	1,372	0,335	0,665	0,1273
Primaria	47,3 / 197,9032	4,358	0,646	1,372	0,335	0,665	0,1273
Secundaria	78,214 / 327,2474	7,1962	1,0671	2,282	0,5561	1,1075	0,245
Bachiller Femenino	78,214 / 327,2474	7,1962	1,0671	2,282	0,5561	1,1075	0,245
Bachiller Masculino	78,214 / 327,2474	7,1962	1,0671	2,282	0,5561	1,1075	0,245

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO Y POBLACIÓN DE CONSUMO

Consumo directo, no es necesario lavar ni desinfectar.

Producto destinado al consumo de la población en general.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	55g		55g		94g		94g	

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011**

## Lechuga y maíz aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada rev.3

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

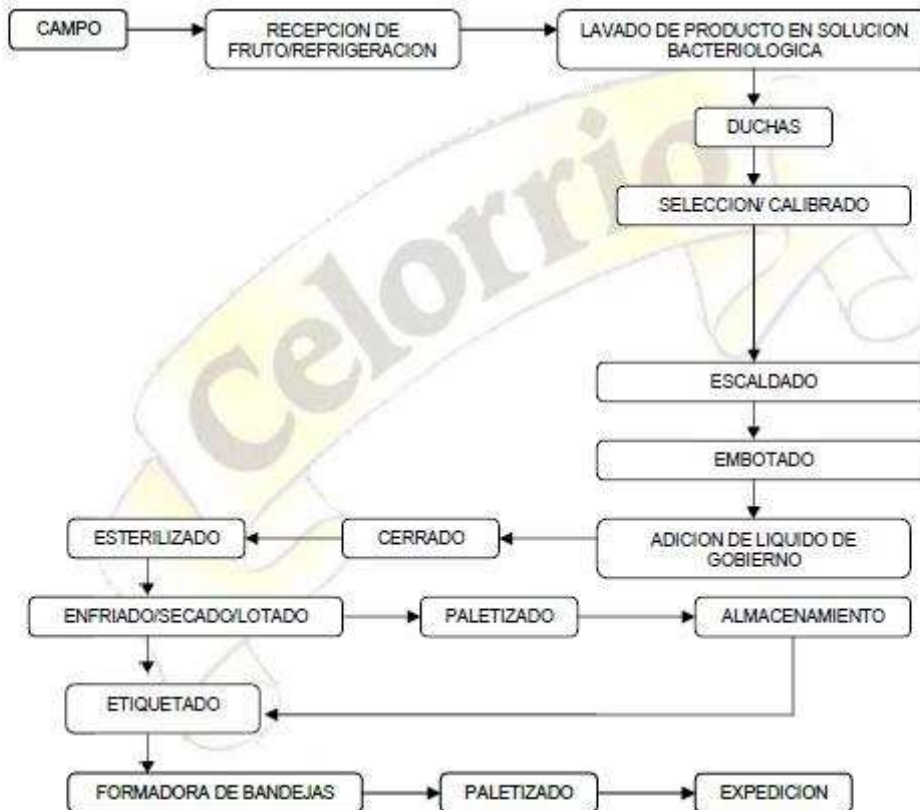
### ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Lechuga y maíz aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada rev.3

MAIZ EN GRANO 3KG. LATA	MAIZ DULCE PRIMERA	-FICHA TECNICA
-------------------------	--------------------	----------------

## PROCESO



# Lechuga y maíz aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada rev.3

MAIZ EN GRANO 3KG. LATA	MAIZ DULCE PRIMERA	-FICHA TECNICA
-------------------------	--------------------	----------------

## DESCRIPCION

Son las condiciones que deben cumplir las conservas de maíz obtenidas a partir de productos frescos de maíz dulce desgranado. El maíz clasificado en esta categoría son aquellas en las cuales todos los ingredientes han sido sometidos a una buena selección y a un cuidadoso proceso de elaboración dando por resultado un producto de buena calidad.

## INGREDIENTES

Maíz crujiente desgranado (85%), agua (8%), azúcar (6.5%) y sal (0.5%)

## ESPECIFICACIONES DE LAS VARIABLES FISICO-QUIMICAS

- A- Ph: 6 (+/-0,2)
- B- Brix: 11 (+/-1)
- C- Sal: 0,4 (+/-0,1)

## OTRAS ESPECIFICACIONES

- A- Color: Típico
- B- Textura y consistencia: Típica
- C- Sabor y Aroma: Típico con ausencia de sabores y olores extraños o anormales.
- D- Granos arrancados:  $\leq$  1% sobre peso escurrido
- E- Pieles y granos rotos:  $\leq$  3% sobre peso neto
- F- Materias extrañas:  $\leq$  0,5% sobre peso neto

## CARACTERISTICAS

- A- Producto esterilizado, con esterilización técnica o industrial, conforme a C.A. Español Cap. V Apdo. 2.05.07
- B- Estándares Microbiológicos adoptados ( NORMA AFNOR: NF-V 08-401 )  
Se lleva a cabo un CONTROL DE LA ESTABILIDAD: Incubación del producto 5 días a 55°C y 10 días a 37°C.  
El producto se considerará estable cuando se cumplen los siguientes puntos:
  - a) Ausencia de deformación del envase después del periodo de incubación
  - b) Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
  - c) Diferencia del pH  $<$  0,5 Unidades en relación al testigo

## ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL

Vida útil: 4 años

## ETIQUETADO

Según la normativa específica vigente (RD.1334/1999)

# Lechuga y maíz aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada rev.3

MAIZ EN GRANO 3KG. LATA	MAIZ DULCE PRIMERA	-FICHA TECNICA
-------------------------	--------------------	----------------

## FORMATOS Y PRESENTACION

FORMATO

EAN

MAIZ EN GRANO 3KG. LATA

8411916200293

DIMENSIONES

CAPACIDAD (ml)	PESO BRUTO (Kg)	PESO NETO (Kg)	PESO ESCURRIDO (Kg)	L	A	H
2550	2,600	1,800	1,710	155	152	-

CAJA

UNIDADES	PESO (kg)	L	A	H
6	16	15	47	32

PALET

UNIDADES	PESO (kg)	CAJAS ALTO	MANTO	L	A	H
45	750	9	5	155	120	80

## VALORES NUTRICIONALES

Valor energético (kcal / kJ)	82 / 343
Proteínas (g)	2.5
Carbohidratos (g)	14
Azúcares (g)	6.7
Lípidos (g)	1.4
Grasas saturadas (g)	0.4
Sal (g)	0.5

Información nutricional promedio sobre 100 g de producto escurrido



# Lechuga y maíz aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada rev.3

	<h2>FICHA TÉCNICA</h2>	Código:	FT-3.1-1
		Revisión:	7
		Fecha formato:	25/08/2020

### REMOLACHA RALLADA

- **Reglamento 178/2002** Por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.
- **Real Decreto 1334/1999** de 31 de julio de 1999, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad. Modificado por , Real Decreto 238/2000, Real Decreto 1324/2002, Real Decreto 2220/2004, Real Decreto 892/2005, Real Decreto 1164/2005, Real Decreto 226/2006, Real Decreto
- **Reglamento (CE) 1935/2004, de 27 de Octubre de 2004**, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.
- **Reglamento (CE) nº 1333/2008** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios (aplicable a partir del 20 de enero de 2010, salvo excepciones)
- **Reglamento (UE) nº 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión.
- **Real Decreto 140/2003**, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad de las aguas de consumo.

### 12 – ALERGENOS.

DIRECTIVA 2007/68/CE DE LA COMISIÓN de 27 de noviembre de 2007 que modifica el anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que se refiere a determinados ingredientes alimentarios.

¿CONTIENE EL PRODUCTO?	SI	NO	TRAZAS	En caso afirmativo indicar que ingrediente y detalles	¿Existe posibilidad de contaminación cruzada en su proceso?	
					SI	NO
Leche y sus derivados, incluida la Lactosa		X				X
Huevo y productos a base de huevo		X				X
Cereales que contengan Gluten: (y / o sus variedades híbridas)	Trigo		X			X
	Cebada		X			X
	Centeno		X			X
	Avena		X			X
	Espelta		X			X
	Kamut		X			X
	Productos derivados de los anteriores		X			
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X				X
Frutos de cáscara	Almendras		X			X
	Avellanas		X			X
	Nueces		X			X
	Anacardos		X			X
	Pacana		X			X
	Castañas de Pará		X			X
	Pistacho		X			X
	Nueces de macadamia		X			X
	Nueces de Australia		X			X
Productos derivados de los anteriores		X				X
Crustáceos y productos a base crustáceos		X				X
Pescado y productos a base de pescado		X				X
Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) u sus derivados		X				X
Soja y productos a base de soja		X				X
Apio y productos derivados		X				X
Mostaza y productos derivados		X				X
Granos de Sésamo y productos a base de granos de Sésamo		X				X
Altramuz y sus derivados		X				X
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg / litro expresado como SO <sub>2</sub> .		X				X

Victoria Mixed Pickles, S. L.

Página 3 de 4

C/ra. N.º340 Murcia-Alicante, km. 680, 2.º - 03551 LA APARECIDA - Orihuela (Alicante) • Telf. 969 74 29 52 - Fax: 969 74 28 59

# Lechuga y maíz aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada rev.3

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código:	FT-3.1-1
		Revisión:	7
		Fecha formato:	25/08/2020

## REMOLACHA RALLADA

### 13 – FORMATOS.

Formato	Tipo de envase	Descripción	Capacidad (ml)	Peso Neto (g)	PNE (g)
V/370	Tarro de cristal	Remolacha Rallada	370	345	210
1/2 Kg	Hojalata electrolítica	Remolacha Rallada	425	390	240
1 Kg	Hojalata electrolítica	Remolacha Rallada	850	780	480
½ galón	Tarro de cristal	Remolacha Rallada	1966	1850	1000
3 Kg	Hojalata electrolítica	Remolacha Rallada	2650	2500	1550
A10	Hojalata electrolítica	Remolacha Rallada	3100	2900	1980
5 Kg	Hojalata electrolítica	Remolacha Rallada	4250	4000	2550

VICTORIA MIXED PICKLES, S.L. dispone de las declaraciones de conformidad de uso alimentario y fichas técnicas de cada uno de los formatos arriba indicados.

### 14 – GMO.

Victoria Mixed Pickles, S.L. declara que el producto final ni sus ingredientes y aditivos son o contienen o provienen de organismos genéticamente modificados según los Reglamentos (CE) nº 1831/2003 sobre etiquetado y trazabilidad y nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

En la planta de producción no se utilizan sustancias genéticamente modificadas por lo que el riesgo de contaminación cruzada se evita completamente.

### 15 – RADIACIÓN IONIZANTE.

Victoria Mixed Pickles, S.L. declara que el producto final y/o los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.

Vanessa M. Aragón Roca  
Departamento de calidad

*Victoria Mixed Pickles, S. L.*

Página 4 de 4

Ctra. Valencia-Murcia-Alicante, km. 939, 2 - 03311 VA. APARESIDA - Orihuela (Alicante) - Telfs. 965 74 29162 - Fax: 965 74 28 58

# Lechuga y remolacha aliñadas con aceite de oliva virgen extra y sal yodada

**Denominación Comercial:** lechuga y remolacha aliñadas con aceite de oliva virgen extra y sal yodada

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo D. Comidas preparadas a base de vegetales crudos.

**Categorización listeria:** favorecedora

**Presentación:** Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Fría caducidad a 4 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Listo para consumir

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Lechuga, remolacha [remolacha, agua, vinagre, sal, acidulante E330 y antioxidante E300], aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Lechuga	30,0	30,0	40,5	40,5	51,0
Remolacha	30,0	30,0	40,5	40,5	51,0
Aceite	3,0	3,0	4,1	4,1	5,1
Sal	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2

**Procesado:** Lavar, desinfectar, cortar las verduras, aliñar y presentar.

**Receta:** 16152

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Salmonella - Shigella: Ausencia 25/gr.
- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.
- E.Coli: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	44,34 / 185,5186	3,231	0,4704	3,288	2,028	0,8205	0,1577
Primaria	44,34 / 185,5186	3,231	0,4704	3,288	2,028	0,8205	0,1577
Secundaria	60,303 / 252,3078	4,4118	0,6421	4,4388	2,7378	1,1077	0,1783
Bachiller Femenino	60,303 / 252,3078	4,4118	0,6421	4,4388	2,7378	1,1077	0,1783
Bachiller Masculino	75,378 / 315,3816	5,4927	0,7997	5,5896	3,4476	1,3948	0,2976

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Consumo directo, no es necesario lavar ni desinfectar.

Producto destinado al consumo de la población en general.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	63g		63g		85g		85g	107g

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011**

## Lechuga y remolacha aliñadas con aceite de oliva virgen extra y sal yodada

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

### ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Lechuga y remolacha aliñadas con aceite de oliva virgen extra y sal yodada

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código:	FT-3.1-1
		Revisión:	7
		Fecha formato:	25/08/2020

## REMOLACHA RALLADA

### 1. – DESCRIPCIÓN.

Son las conservas de remolacha de mesa obtenidas a partir de raíces frescas de *Beta vulgaris L.*, desprovistas de piel, raíces y hojas, envasadas en recipientes de hojalata con líquido de gobierno y tratadas convenientemente mediante pasteurización, resultando un producto final comercialmente estéril.

### 2. – USO PREVISTO.

Alimento en conserva elaborado a base productos de origen vegetal, con adición de sustancias alimentarias permitidas que garantizan su conservación durante la vida útil del mismo, listo para su consumo y destinado al consumidor final y público en general sin excepción de grupos vulnerables tal como niños menores de 5 años, ancianos, inmunosuprimidos, enfermos, madres gestantes, etc.

### 3. – REGISTRO SANITARIO DE INDUSTRIA.

- 21.25646/A

### 4. – COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS.

#### 4.1 –COMPOSICIÓN

Remolacha 97%, agua 1%, vinagre 1%, sal, acidulante E-330 y antioxidante E-300.

#### 4.2 –PROPIEDADES FÍSICAS-QUÍMICAS

Propiedad	Valor
pH	≤4.2
Vacio	Presencia
Espacio de cabeza	Inferior al 7 % de la altura interior del bote en formatos con capacidad > 1.700ml e inferior al 10% en formatos con capacidad 225 -1.700ml
Seguridad del cierre botes:	Solapamiento ≥ 45 % Compacidad ≥ 75 %
Seguridad del cierre envases de cristal :	Amplitud 2 – 9 mm
Presentación	En tiras
Elaboración	En vinagre
Categoría	Primera
Aditivos	Sin colorantes ni conservantes
Metales pesados:	
Plomo	< 0.10 p.p.m.
Cadmio	< 0.05 p.p.m.
Estaño	< 200 p.p.m.
Mercurio	N/A

### 5. – EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD.

FACTORES	Primera
Color	Típico
Textura	Típica
Tolerancias:	
a- De color	8%
b- De textura	10%
c- Otros defectos	10%
Suma de tolerancias a+b+c	10%

*Victoria Mixed Pickles, S. L.*

Página 1 de 4

Cara. N-360 Murcia-Alicante, km. 639, 2 • 03311 LA APARECIDA • Orihuela (Alicante) • Telfs. 966 74 29 52 - Fax: 966 74 18 33

# Lechuga y remolacha aliñadas con aceite de oliva virgen extra y sal yodada

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código:	FT-3.1-1
		Revisión:	7
		Fecha formato:	25/08/2020

## REMOLACHA RALLADA

### 6. – CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS.

Color: Típico.  
Textura y consistencia: Típica.  
Sabor y aroma: Típico.

### 7. – PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS.

Producto comercialmente estéril.

### 8. – CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES\*

Valor energético	179.91kJ/43kcal
Grasas	0.17g
de las cuales ácidos grasos saturados	0.027g
Hidratos de carbono	9.56g
de los cuales azúcares	6.76g
Proteínas	1.61g
Sal	0.189g

(\*) Valores nutricionales por cada 100g de producto

### 9. – CODIFICADO

Cada unidad de producto estará identificada con el número de lote y fecha de caducidad. El número de lote quedará codificado indicando la siguiente información:

Numero de lote: **VMP DDD AA CCCC**

VMP: Victoria Mixed Pickles.

DDD: Tres dígitos numéricos correspondientes al día del año siguiendo un orden consecutivo (día juliano)

AA: Dos numéricos dígitos que indican los dos últimos número del año (2012 = 12)

CCCC: Cuatro dígitos que indican el código del producto.

### 10. – CONDICIONES OPTIMAS DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Almacenar en lugar fresco, seco, higiénico y carente de humedad.

Proteger de la luz solar.

Condiciones inadecuadas de almacenamiento a temperaturas elevadas u oscilantes, y elevados contenidos de humedad pueden provocar deterioro y envejecimiento anticipado del producto.

Una vez abierto el producto conservar en refrigeración con el máximo de líquido de gobierno posible y consumirlo antes de 5 días.

Vida útil: 48 meses desde la fecha de envasado.

### 11. – LEGISLACIÓN APLICABLE.

- Reglamento 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento 420/2011 de la Comisión, de 29 de abril de 2011, que modifica el Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
- Reglamento 629/2008 de la Comisión, de 2 de julio de 2008, que modifica el Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento 396/2005, de 23 de Febrero de 2005, del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.
- Reglamento 2073/2005 Por el que se establecen los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Real Decreto 2420/1978 de 2 de junio, por le que se aprueba la Reglamentación técnico Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales.
- Orden de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para conservas vegetales.
- Reglamento (CE) N°852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

*Victoria Mixed Pickles, S. L.*

Página 2 de 4

Ctra. N-340 Murcia-Alicante, km. 630, 7 • 03311 SAAPARECIDA - Orihuela (Alicante) • Telfs. 966 74 29 52 - FAX: 966 74 13 53

# Lechuga y remolacha aliñadas con aceite de oliva virgen extra y sal yodada

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código: FT-3.1-1
		Revisión: 7
		Fecha formato: 25/08/2020

## REMOLACHA RALLADA

- **Reglamento 178/2002** Por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.
- **Real Decreto 1334/1999** de 31 de julio de 1999, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad. Modificado por , Real Decreto 238/2000, Real Decreto 1324/2002, Real Decreto 2220/2004, Real Decreto 892/2005, Real Decreto 1164/2005, Real Decreto 226/2006, Real Decreto
- **Reglamento (CE) 1935/2004, de 27 de Octubre de 2004**, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.
- **Reglamento (CE) nº 1333/2008** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios (aplicable a partir del 20 de enero de 2010, salvo excepciones)
- **Reglamento (UE) nº 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión.
- **Real Decreto 140/2003**, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad de las aguas de consumo.

### 12 – ALERGENOS.

DIRECTIVA 2007/68/CE DE LA COMISIÓN de 27 de noviembre de 2007 que modifica el anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que se refiere a determinados ingredientes alimentarios.

¿CONTIENE EL PRODUCTO?	SI	NO	TRAZAS	En caso afirmativo indicar que ingrediente y detalles	¿Existe posibilidad de contaminación cruzada en su proceso?	
					SI	NO
<b>Leche y sus derivados, incluida la Lactosa</b>		X				X
<b>Huevo y productos a base de huevo</b>		X				X
<b>Cereales que contengan Gluten: (y / o sus variedades híbridas)</b>	Trigo		X			X
	Cebada		X			X
	Centeno		X			X
	Avena		X			X
	Espelta		X			X
	Kamut		X			X
	Productos derivados de los anteriores		X			
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets</b>		X				X
<b>Frutos de cáscara</b>	Almendras		X			X
	Avellanas		X			X
	Nueces		X			X
	Anacardos		X			X
	Pacana		X			X
	Castañas de Pará		X			X
	Pistacho		X			X
	Nueces de macadamia		X			X
	Nueces de Australia		X			X
Productos derivados de los anteriores		X				X
<b>Crustáceos y productos a base crustáceos</b>		X				X
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>		X				X
<b>Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) u sus derivados</b>		X				X
<b>Soja y productos a base de soja</b>		X				X
<b>Apio y productos derivados</b>		X				X
<b>Mostaza y productos derivados</b>		X				X
<b>Granos de Sésamo y productos a base de granos de Sésamo</b>		X				X
<b>Altramuz y sus derivados</b>		X				X
<b>Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg / litro expresado como SO<sub>2</sub>.</b>		X				X

*Victoria Mixed Pickles, S. L.*

Página 3 de 4

C/ra. N.º340 Murcia-Alicante, km. 680, 2.º - 03551 LA APARECIDA - Orihuela (Alicante) • Telf. 969 74 29 52 - Fax: 969 74 28 53

# Lechuga y remolacha aliñadas con aceite de oliva virgen extra y sal yodada

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código:	FT-3.1-1
		Revisión:	7
		Fecha formato:	25/08/2020

## REMOLACHA RALLADA

### 13 – FORMATOS.

Formato	Tipo de envase	Descripción	Capacidad (ml)	Peso Neto (g)	PNE (g)
V/370	Tarro de cristal	Remolacha Rallada	370	345	210
1/2 Kg	Hojalata electrolítica	Remolacha Rallada	425	390	240
1 Kg	Hojalata electrolítica	Remolacha Rallada	850	780	480
½ galón	Tarro de cristal	Remolacha Rallada	1966	1850	1000
3 Kg	Hojalata electrolítica	Remolacha Rallada	2650	2500	1550
A10	Hojalata electrolítica	Remolacha Rallada	3100	2900	1980
5 Kg	Hojalata electrolítica	Remolacha Rallada	4250	4000	2550

VICTORIA MIXED PICKLES, S.L. dispone de las declaraciones de conformidad de uso alimentario y fichas técnicas de cada uno de los formatos arriba indicados.

### 14 – GMO.

Victoria Mixed Pickles, S.L. declara que el producto final ni sus ingredientes y aditivos son o contienen o provienen de organismos genéticamente modificados según los Reglamentos (CE) nº 1831/2003 sobre etiquetado y trazabilidad y nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

En la planta de producción no se utilizan sustancias genéticamente modificadas por lo que el riesgo de contaminación cruzada se evita completamente.

### 15 – RADIACIÓN IONIZANTE.

Victoria Mixed Pickles, S.L. declara que el producto final y/o los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.

Vanessa M. Aragón Roca  
Departamento de calidad

*Victoria Mixed Pickles, S. L.*

Página 4 de 4

Ctra. 14300 Murcia-Alicante, km. 939, 7 - 03311 LA APARECIDA - Orihuela (Alicante) - Telfs. 965 74 29162 - Fax: 965 74 28 58



# Lentejas estofadas con verduras y pollo [patata, cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, ajo]

**Denominación Comercial:** Lentejas estofadas con verduras y pollo [patata, cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, ajo]

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Lentejas, agua, patata, tomate triturado [Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330], cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, pollo, aceite de oliva virgen extra, ajo, pimentón y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Lentejas	30,0	60,0	60,0	81,0	105,0
Agua	25,0	50,0	50,0	67,5	87,5
Patata	20,0	40,0	40,0	54,0	70,0
Tomate triturado	10,0	20,0	20,0	27,0	35,0
Cebolla	10,0	20,0	20,0	27,0	35,0
Zanahoria	10,0	20,0	20,0	27,0	35,0
Pimiento rojo	10,0	20,0	20,0	27,0	35,0
Pimiento verde	10,0	20,0	20,0	27,0	35,0
Pollo	5,0	10,0	10,0	13,5	17,5
Aceite	5,0	10,0	10,0	13,5	17,5
Ajo	1,0	2,0	2,0	2,7	3,5
Pimentón dulce	0,5	1,0	1,0	1,4	1,8
Sal yodada	0,1	0,2	0,2	0,3	0,4

**Procesado:** En primer lugar, se pelan, se lavan y se trocean las verduras. Después, se guisan en olla junto con la carne a temperatura media durante 30 minutos con aceite de oliva virgen extra. Una vez cocinadas, se trituran. Posteriormente, se introducen las lentejas hidratadas, las patatas y los condimentos. Cocemos a temperatura > 65°C durante 50 minutos.

**Receta: 9051.**

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	176,775 / 739,597 1	6,1117	0,9323	20,4146	0,57	9,4996	0,3694
Primaria	353,55 / 1479,194 2	12,2233	1,8647	40,8292	1,14	18,9992	0,7388
Secundaria	353,55 / 1479,194 2	12,2233	1,8647	40,8292	1,14	18,9992	0,7388
Bachiller Femenino	477,458 / 1997,60 16	16,508	2,5184	55,1385	1,539	25,6563	1,027
Bachiller Masculino	618,878 / 2589,27 93	21,3973	3,2642	71,4702	1,995	33,256	1,3422

# Lentejas estofadas con verduras y pollo [patata, cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, ajo]

## PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.  
No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	166g		331g		331g		447g	580g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, N° de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Lentejas estofadas con verduras y pollo [patata, cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, ajo]

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 1 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

<b>DENOMINACIÓN</b>	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
<b>FORMATO</b>	LATA 3 Kg	<b>CATEGORÍA COMERCIAL</b>	EXTRA
<b>FABRICADO POR</b>	21.21598/BA	<b>DISTRIBUIDO POR</b>	21.21598/BA
<b>DESCRIPCIÓN</b>	El tomate triturado natural es el producto obtenido al someter a tomates seleccionados a un tratamiento térmico (HOT BREAK) acertado a través de tamices adecuados, mediante los que se separan la mayor parte de pieles y semillas del fruto. El resultado es un producto consistente, de aspecto grumoso y sabor totalmente natural.		
<b>CÓDIGO EAN</b>	8437009834077	<b>CALIBRE</b>	_____
<b>NORMATIVA APLICABLE</b>	<p>Reglamento (CE) 852/2004 y su posterior modificación Reglamento (CE) 219/2009 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento (CE) 178/2002 sobre procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Reglamento (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios; R.D. 135/2010 que deroga las disposiciones relativas a criterios microbiológicos de los productos alimenticios; R.D. 1441/2007 que modifica a 2073/2005 sobre los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en el etiquetado.</p> <p>Orden de 21 de noviembre de 1984, Calidad de conservas vegetales y su posterior modificación Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.</p>		

## 2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	4 años		
<b>RELACIÓN DE PESOS (g)</b>	<i>ESCURRIDO (g)</i> 2500 (Desviación ≤ 1,5%)	<i>NETO (g)</i> 2500 (Desviación ≤ 1,5%)	<i>BRUTO (g)</i> 2880
<b>TIPO DE MATERIAL DEL ENVASE</b>	Hojalata electrofónica		
<b>LOGÍSTICA</b>	<b>UNIDADES POR CAJA</b>	6	<b>CAJAS POR PALLET</b> 50
<b>CODIFICACION DEL LOTE</b>	L XXX donde X es el día juliano del año.		
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservar en lugar fresco (15 – 30 °C), seco y ventilado.</li> <li>• Proteger de la luz solar directa.</li> </ul>		
<b>POBLACION SUSCEPTIBLE</b>	Destinado a toda la población en general. Adecuado para celíacos.		
<b>CONDICIONES DE USO</b>	<p>Una vez abierto el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Almacenar en refrigeración 2 – 5 °C</li> <li>• Vida útil: 4 días</li> <li>• Se recomienda guardar cerrado tras la apertura.</li> </ul> <p>Listo para su consumo</p>		

## 3. INGREDIENTES

Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330

Elaborado por: Responsable de Calidad	Aprobado por: Dirección
--	----------------------------

# Lentejas estofadas con verduras y pollo [patata, cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, ajo]

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 2 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

#### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

SABOR	Típico	OLOR	Típico
COLOR	Rojo típico	TEXTURA/CONSISTENCIA	Típico

#### 5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Ph	>4.10 y < 4.40	RESIDUO ÓPTICO	≥ 5.5 ° BRIX
VACIO (cm Hg)	> 15	VISCOSIDAD (*Bostwick)	≤ 9 ±1
ACIDEZ	0,3 – 0,6 %	RECuento Howard (% campos +)	< 40
CLORUROS (% NaCl)	0,4 - 1 %	ESPACIO LIBRE CABEZA	≤7% sobre altura lata
COLOR a/b (Gardner)	> 1,75		

#### 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

RECuento	LÍMITES
• Aerobios mesófilos a 30°C	≤ 1,0 x 10 <sup>3</sup> ufo/g
• Mohos y levaduras	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Salmonella spp.	Ausencia en 25 g
• Staphylococcus aureus y otros	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Clostridium botulinum	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Bacillus cereus	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Aerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Anaerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufo/g

Se lleva a cabo un control de estabilidad: incubación del producto 7 días a 37 °C y 55 °C. El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del período de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH < 0.5 unidades en relación al testigo
- Ausencia de patógenos o sus toxinas.

#### STANDARES MICROBIOLÓGICOS

#### 7. VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producto)

ENERGÍA	21 kcal / 90 kJ
PROTEÍNAS	0.7 g
HIDRATOS DE CARBONO	3.1 g
GRASA TOTAL	< 0.5 g
GRASA SATURADA	0 g
AZUCARES TOTALES	2.7 g
SAL (SODIO)	0.60 g (0.24 g)
FIBRA ALIMENTARIA	0.8 g
HUMEDAD	93.9 %
CENIZAS	0.98 %

Elaborado por:  
Responsable de Calidad

Aprobado por:  
Dirección

# Lentejas estofadas con verduras y pollo [patata, cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, ajo]

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 3 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

## 8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

- Provenir de tomate saneado
- La sal añadida no sobrepasará el 3% de la masa del producto
- Recuento de mohos por el método Howard según Orden 21/11/84 Anejo nº 16 Calidad Primera será ≤ 60 % ( Campos positivos).

## 9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO ALIMENTARIO	PRESENTE EN EL PRODUCTO	CONTAMINACIÓN CRUZADA
1. Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	NO
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
3. Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
4. Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
6. Soja y productos a base de soja (excepto aceite de soja)	NO	NO
7. Leche y sus derivados (incluida lactosa)	NO	NO
8. Frutos de cáscara y productos derivados	NO	NO
9. Apio y productos derivados	NO	NO
10. Mostaza y productos derivados	NO	NO
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
12. Dióxido de azufre y sulfitos	NO	NO
13. Altramucos y productos a base de altramucos	NO	NO
14. Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO
<b>ADECUADO PARA CELIACOS</b>	<b>NO CONTIENE GLUTEN</b>	

## 10. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG'S)

Producto no genéticamente modificado, de acuerdo con los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y nº 1830/2003

## 11. DECLARACIÓN DE INGREDIENTES Y/O PRODUCTOS TRATADOS CON RADIACIÓN IONIZANTE


El producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.

## 12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)

<b>FORMATO:</b>	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG. LATA</b>		<b>EAN</b>	8437009834251		
<b>DIMENSIONES:</b>						
<b>CAPACIDAD (ml)</b>	<b>PESO BRUTO (Kg)</b>	<b>PESO NETO (Kg)</b>	<b>Largo (cm)</b>	<b>Ancho (cm)</b>	<b>Alto (cm)</b>	
2650	2880	2500	15,5	15,5	15,5	
<b>CAJA</b>						
<b>UNIDADES</b>	<b>PESO BRUTO (kg)</b>	<b>PESO NETO (Kg)</b>	<b>Largo (cm)</b>	<b>Ancho (cm)</b>	<b>Alto (cm)</b>	
6	17,28	15	46,5	31	16,5	
<b>PALLET</b>						
<b>UNIDADES</b>	<b>PESO (kg)</b>	<b>UNIDADES/ MANTO</b>	<b>MANTOS</b>	<b>Largo (cm)</b>	<b>Ancho (cm)</b>	<b>Alto (cm)</b>
300	884	30	10	120	80	157

Elaborado por: Responsable de Calidad	Aprobado por: Dirección
--	----------------------------

# Lentejas estofadas con verduras y pollo [patata, cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, ajo]

<b>IIND AUXILIARES Cárnicas SL</b> C/baltasar de Alcazar nº3. San José de la Rinconada (41300) Sevilla. Telf. 955 79 04 74	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO:</b> <b>MUSLO DE POLLO</b> <b>DESHUESADO</b>  FECHA EDICIÓN: 04/02/2010	
<b>Descripción del producto:</b> Pieza obtenida al cortar la porción de muslo que forma parte del cuarto trasero, quitándole la piel y el hueso.		
<b>Clasificación:</b> Carne fresca		
<b>Composición:</b> Carne de ave 100%.		
<b>Características generales:</b> Olor y sabor suigeneris (natural), de conformación, carnosidad y recubrimiento de grasa normal. Libre de pelos y plumas, sin huesos rotos, ni hematomas.		
<b>Uso previsto:</b> Uso culinario tras tratamiento térmico. Destinado para el consumo en el hogar y la industria alimentaria		
<b>Etiquetado:</b> Denominación del producto Condiciones de conservación Fecha de envasado Fecha de caducidad Cantidad neta Identificación de la empresa: Razón social, domicilio, teléfono, marca sanitaria.	<b>Presentación:</b> Envasado: al vacío en bolsas de plástico de calidad alimentaria. El peso o el número de piezas por envase se ajustará según demanda. Embalaje: Gavetas de plástico de calidad alimentaria.	
<b>Fecha de caducidad:</b> 7 días a partir de la fecha de envasado.		
<b>Condiciones o características del número de lote:</b> El nº de lote está compuesto por 6 dígitos coincidiendo con la fecha de recepción del producto, correspondiendo los dos primeros dígitos al día, los dos siguientes al mes y los dos últimos al año: ddmmaa.		
<b>Condiciones de almacenamiento y transporte:</b> Mantener entre 0º C y 4º C		

# Lomo de cerdo adobado a la plancha

**Denominación Comercial: Lomo de cerdo adobado a la plancha**

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** lomo de cerdo, aceite de oliva virgen extra, pimentón dulce, ajo, pimienta negra, orégano y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Lomo	50,00	80,00	110,00	110,00	110,00
aove	8,00	12,80	17,60	17,60	17,60
pimentón	5,00	8,00	11,00	11,00	11,00
ajo	5,00	8,00	11,00	11,00	11,00
pimienta negra	1,00	1,60	2,20	2,20	2,20
orégano	0,20	0,32	0,44	0,44	0,44
sal yodada	0,10	0,16	0,22	0,22	0,22

**Procesado:** se mezcla pimentón dulce, ajo picado, pimienta negra, orégano y sal yodada con un poco de aceite de oliva virgen extra, se marina el lomo de cerdo con esta mezcla. Se cocina a fuego medio en una plancha o sartén durante 3-4 minutos por lado.

**Receta: 10461.**

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

### PARTICULARIDADES

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	172,576 / 721,7318	13,1651	2,9015	3,6358	0	10,0689	0,1866
Primaria	276,5816 / 1156,6928	21,0708	4,6444	5,8939	0	16,1322	0,2988
Secundaria	379,6672 / 1587,8099	28,9632	6,3833	7,9988	0	22,1515	0,4106
Bachiller Femenino	379,6672 / 1587,8099	28,9632	6,3833	7,9988	0	22,1515	0,4106
Bachiller Masculino	379,6672 / 1587,8099	28,9632	6,3833	7,9988	0	22,1515	0,4106

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

# Lomo de cerdo adobado a la plancha

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	59g		95g		130g		130g	130g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuets</b> y productos a base de cacahuets		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

### ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, preferente, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, N° de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.



# Lomo de cerdo adobado a la plancha



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
CARNE DE CERDO REFRIGERADA

Revisión 08  
(22/01/18)

## DENOMINACIÓN

Cinta de lomo.

## CÓDIGO ARTÍCULO

01120

## DESCRIPCIÓN

Pieza formada por los músculos longísimo del dorso y adyacentes una vez deshuesada, siendo separada del espinazo, presentada sin el cabezal de lomo y con cordón, y obtenida manteniendo todo el tocino dorsal del lomo.

## ORIGEN DEL PRODUCTO

España

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS

- Olor y color típicos de la carne fresca de cerdo.
- Ausencia de defectos (hematomas, abscesos, limo superficial, etc.)
- Sin suciedad ni presencia de cuerpos extraños.
- Ausencia de residuos medicamentosos y otros residuos químicos prohibidos por la legislación vigente.
- pH (Ausencia de carne DFD y PSE).

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento total Aerobios	Enterobacterias	<i>E. coli</i>	<i>Salmonella</i>	<i>L. monocytogenes</i>
< 10 <sup>6</sup> ufc/g.	< 10 <sup>3</sup> ufc/g.	< 10 <sup>2</sup> ufc/g	Aus./25g	Aus./25g

## CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

- Vehículo en correcto estado de limpieza y desinfección.
- Mercancía correctamente estibada y etiquetada.
- Mantener entre 0 y 7 °C.

## PRESENTACIONES

- 01 - Bandeja de plástico.

RG067.03

# Lomo de cerdo adobado a la plancha



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
CARNE DE CERDO REFRIGERADA

Revisión 08  
(22/01/18)

## FECHA DE CADUCIDAD

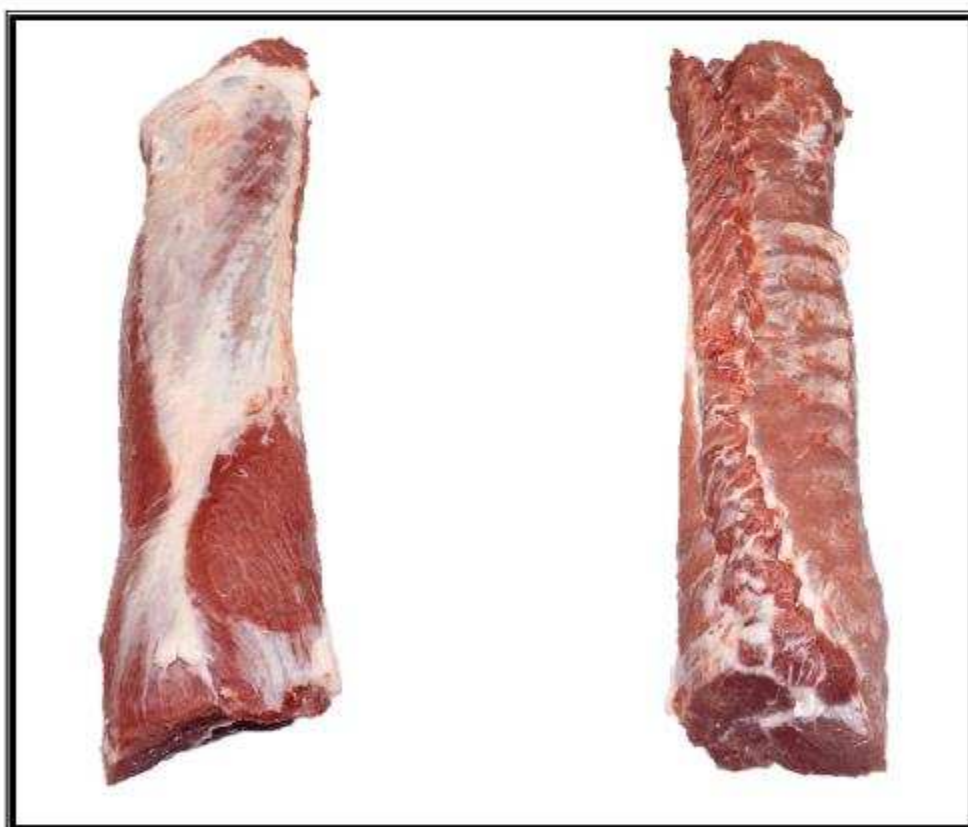
Siete días.

## USO Y CONSUMO PREVISTO

Producto destinado exclusivamente al consumo, previo completo cocinado, o a la elaboración de productos cárnicos y preparados de carne.

## IDONEIDAD DEL PRODUCTO

Producto apto para ser consumido por cualquier grupo de población, incluyendo grupos vulnerables (ancianos, niños, alérgicos) salvo prescripción médica.



Elaborado: Dir. Calidad

ES COPIA

Fecha:

Revisado: Dir. Producción

ES COPIA

Fecha:

Aprobado: Dir. Comercial

ES COPIA

Fecha:

RG067.03

Rev. 1 29/11/2024

# MACARRONES CON SALSA DE TOMATE Y ORÉGANO



**Denominación Comercial:** MACARRONES CON SALSA DE TOMATE Y ORÉGANO

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** pasta [sémola de **TRIGO** duro], tomate triturado [Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330], cebolla, aceite de oliva virgen extra, orégano y sal yodada.

\*Puede contener trazas de **HUEVO**.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Pasta	50,0	60,0	80,0	80,0	80,0
tomate	40,0	48,0	64,0	64,0	64,0
cebolla	20,0	24,0	32,0	32,0	32,0
aove	4,0	4,8	6,4	6,4	6,4
orégano	2,0	2,4	3,2	3,2	3,2
sal	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2

**Procesado:** Partimos cociendo la pasta durante 12 minutos en agua hirviendo a 100°C con sal yodada. Sofreímos en aceite de oliva, el tomate triturado y la cebolla y las especias, y se añade la pasta.

**Receta: 9611.**

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	233,98 / 978,8373	5,1299	0,7174	39,1284	1,08	6,975	0,3473
Primaria	280,776 / 1174,6047	6,1559	0,8609	46,9541	1,296	8,37	0,397
Secundaria	374,368 / 1566,1396	8,2078	1,1478	62,6054	1,728	11,16	0,5952
Bachiller Femenino	374,368 / 1566,1396	8,2078	1,1478	62,6054	1,728	11,16	0,5952
Bachiller Masculino	374,368 / 1566,1396	8,2078	1,1478	62,6054	1,728	11,16	0,5952

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

# MACARRONES CON SALSA DE TOMATE Y ORÉGANO

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	160g		190g		255g		255g	255g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Según Directiva 2003/89/CE, 2006/142/CE y 2007/68/CE.

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	X	
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		X
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuets</b> y productos a base de cacahuets		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, N° de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 1 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

<b>DENOMINACIÓN</b>	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
<b>FORMATO</b>	LATA 3 Kg	<b>CATEGORÍA COMERCIAL</b>	EXTRA
<b>FABRICADO POR</b>	21.21598/BA	<b>DISTRIBUIDO POR</b>	21.21598/BA
<b>DESCRIPCIÓN</b>	El tomate triturado natural es el producto obtenido al someter a tomates seleccionados a un tratamiento térmico (HOT BREAK) acertado a través de tamices adecuados, mediante los que se separan la mayor parte de pieles y semillas del fruto. El resultado es un producto consistente, de aspecto grumoso y sabor totalmente natural.		
<b>CÓDIGO EAN</b>	8437009834077	<b>CALIBRE</b>	—
<b>NORMATIVA APLICABLE</b>	Reglamento (CE) 852/2004 y su posterior modificación Reglamento (CE) 219/2009 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento (CE) 178/2002 sobre procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Reglamento (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios; R.D. 135/2010 que deroga las disposiciones relativas a criterios microbiológicos de los productos alimenticios; R.D. 1441/2007 que modifica a 2073/2005 sobre los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en el etiquetado.  Orden de 21 de noviembre de 1984, Calidad de conservas vegetales y su posterior modificación Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.		

## 2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	4 años		
<b>RELACIÓN DE PESOS (g)</b>	<b>ESCURRIDO (g)</b> 2500 (Desviación ≤ 1,5%)	<b>NETO (g)</b> 2500 (Desviación ≤ 1,5%)	<b>BRUTO (g)</b> 2880
<b>TIPO DE MATERIAL DEL ENVASE</b>	Hojalata electrolítica		
<b>LOGÍSTICA</b>	<b>UNIDADES POR CAJA</b> 8	<b>CAJAS POR PALLET</b> 50	
<b>CODIFICACION DEL LOTE</b>	L XXX donde X es el día juliano del año.		
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservar en lugar fresco (15 – 30 °C), seco y ventilado.</li> <li>• Proteger de la luz solar directa.</li> </ul>		
<b>POBLACION SUSCEPTIBLE</b>	Destinado a toda la población en general. Adecuado para celíacos.  Una vez abierto el envase:		
<b>CONDICIONES DE USO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Almacenar en refrigeración 2 – 5 °C</li> <li>• Vida útil: 4 días</li> <li>• Se recomienda guardar cerrado tras la apertura.</li> </ul> Listo para su consumo		

## 3. INGREDIENTES

Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330

Elaborado por: Responsable de Calidad	Aprobado por: Dirección
--	----------------------------

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 2 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

#### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

SABOR	Típico	OLOR	Típico
COLOR	Rojo típico	TEXTURA/CONSISTENCIA	Típico

#### 5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Ph	>4.10 y < 4.40	RESIDUO ÓPTICO	≥ 5.5 ° BRUX
VACIO (cm Hg)	> 15	VISCOSIDAD (*Bostwick)	≤ 9 ±1
ACIDEZ	0.3 – 0.6 %	RECUEENTO Howard (% campos +)	< 40
CLORUROS (% NaCl)	0.4 - 1 %	ESPACIO LIBRE CABEZA	≤7% sobre altura lata
COLOR a/b (Gardner)	> 1.75		

#### 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

RECUEENTO	LÍMITES
• Aerobios mesófilos a 30°C	≤ 1,0 x 10 <sup>3</sup> ufo/g
• Mohos y levaduras	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Salmonella spp.	Ausencia en 25 g
• Staphylococcus aureus y otros	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Clostridium botulinum	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Bacillus cereus	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Aerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Anaerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufo/g

Se lleva a cabo un control de estabilidad: incubación del producto 7 días a 37 °C y 55 °C. El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del período de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH < 0.5 unidades en relación al testigo
- Ausencia de patógenos o sus toxinas.

#### STANDARES MICROBIOLÓGICOS

#### 7. VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producto)

ENERGÍA	21 kcal / 90 kJ
PROTEÍNAS	0.7 g
HIDRATOS DE CARBONO	3.1 g
GRASA TOTAL	< 0.5 g
GRASA SATURADA	0 g
AZUCARES TOTALES	2.7 g
SAL (SODIO)	0.60 g (0.24 g)
FIBRA ALIMENTARIA	0.8 g
HUMEDAD	93.9 %
CENIZAS	0.98 %

Elaborado por: Responsable de Calidad	Aprobado por: Dirección
--	----------------------------

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 3 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

## 8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

- Provenir de tomate saneado
- La sal añadida no sobrepasará el 3% de la masa del producto
- Recuento de mohos por el método Howard según Orden 21/11/84 Anejo nº 16 Calidad Primera será  $\leq 80$  % ( Campos positivos).

## 9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO ALIMENTARIO	PRESENTE EN EL PRODUCTO	CONTAMINACIÓN CRUZADA
1. Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	NO
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
3. Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
4. Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
5. Cacahuetses y productos a base de cacahuetses	NO	NO
6. Soja y productos a base de soja (excepto aceite de soja)	NO	NO
7. Leche y sus derivados (incluida lactosa)	NO	NO
8. Frutos de cáscara y productos derivados	NO	NO
9. Apio y productos derivados	NO	NO
10. Mostaza y productos derivados	NO	NO
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
12. Dióxido de azufre y sulfitos	NO	NO
13. Altramucos y productos a base de altramucos	NO	NO
14. Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO
ADECUADO PARA CELIACOS		NO CONTIENE GLUTEN

## 10. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG'S)

Producto no genéticamente modificado, de acuerdo con los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y nº 1830/2003

## 11. DECLARACIÓN DE INGREDIENTES Y/O PRODUCTOS TRATADOS CON RADIACIÓN IONIZANTE

El producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.

## 12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)

<b>FORMATO:</b>	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG. LATA</b>		<b>EAN</b>	8437009834251		
<b>DIMENSIONES:</b>						
<b>CAPACIDAD (ml)</b>	<b>PESO BRUTO (Kg)</b>	<b>PESO NETO (Kg)</b>	<b>Largo (cm)</b>	<b>Ancho (cm)</b>	<b>Alto (cm)</b>	
2650	2880	2500	15,5	15,5	15,5	
<b>CAJA</b>						
<b>UNIDADES</b>	<b>PESO BRUTO (kg)</b>	<b>PESO NETO (Kg)</b>	<b>Largo (cm)</b>	<b>Ancho (cm)</b>	<b>Alto (cm)</b>	
6	17,28	15	46,5	31	16,5	
<b>PALLET</b>						
<b>UNIDADES</b>	<b>PESO (kg)</b>	<b>UNIDADES/ MANTO</b>	<b>MANTOS</b>	<b>Largo (cm)</b>	<b>Ancho (cm)</b>	<b>Alto (cm)</b>
300	884	30	10	120	80	157

Elaborado por: Responsable de Calidad	Aprobado por: Dirección
--	----------------------------



**Denominación Comercial:** MANDARINA

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo D (comidas preparadas envasadas a base de vegetales crudos para consumo en frío).

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a T<sub>p</sub> > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** mandarina (100%).

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Mandarina	110	205	275	275	275

**El gramaje de la fruta de la tabla se refiere a la fruta entera (sin pelar).**

**Características Microbiológicas:** Según Reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Salmonella - Shigella: Ausencia 25/gr.
- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.
- E.Coli: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	32 / 133,6	0	0,0176	7,2	0	0,64	0,0041
Primaria	60 / 250,5	0	0,033	13,5	0	1,2	0,0076
Secundaria	60 / 250,5	0	0,033	13,5	0	1,2	0,0076
Bachiller Femenino	60 / 250,5	0	0,033	13,5	0	1,2	0,0076
Bachiller Masculino	60 / 250,5	0	0,033	13,5	0	1,2	0,0076



## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.  
No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de consumo preferente, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.



**Denominación Comercial:** MANZANA

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.  
P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).  
Tlf.955644648  
www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo D (comidas preparadas envasadas a base de vegetales crudos para consumo en frío).

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** manzana (100%).

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Manzana	95	175	235	235	235

**El gramaje de la fruta de la tabla se refiere a la fruta entera (sin pelar).**

**Características Microbiológicas:** Según Reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Salmonella - Shigella: Ausencia 25/gr.
- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.
- E.Coli: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Primaria	40 / 167,2	0	0,16	9,6	0	0,24	0,0041
Infantil Ciclo 2	76 / 317,68	0	0,304	18,24	0	0,456	0,0077
Secundaria	76 / 317,68	0	0,304	18,24	0	0,456	0,0077
Bachiller Masculino	76 / 317,68	0	0,304	18,24	0	0,456	0,0077
Bachiller Femenino	76 / 317,68	0	0,304	18,24	0	0,456	0,0077

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.  
No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de consumo preferente, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

**Denominación Comercial:** MERLUZA AL HORNO EN SALSA VERDE

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** MERLUZA, harina de TRIGO, aceite de oliva virgen extra, perejil, ajo y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Merluza	63	90	135	135	135
Harina de trigo	10	14.3	21.4	21.4	21.4
Aove	5	11.4	17.2	17.2	17.2
Perejil	1	1.4	2.1	2.1	2.1
Ajo	1	1.4	2.1	2.1	2.1
Sal yodada	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2

**El peso del pescado corresponde al producto limpio, sin piel, espinas y descongelado.**

**Procesado:** Se introduce la merluza junto con la salsa en horno a 180°C durante 15-20 minutos.

**Receta: 11713.**

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Masculino	314,94 / 1313,6716	19,6621	2,9177	15,868	0	18,3912	0,5481
Primaria	209,479 / 873,7686	13,0414	1,9356	10,6025	0	12,2641	0,3325
Infantil Ciclo 2	120,17 / 500,9068	6,1493	0,9315	7,42	0	8,5853	0,2624
Secundaria	314,94 / 1313,6716	19,6621	2,9177	15,868	0	18,3912	0,5481
Bachiller Femenino	314,94 / 1313,6716	19,6621	2,9177	15,868	0	18,3912	0,5481

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.  
No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	80g		115g		175g		175g	175g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	X	
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados	X	
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de consumo preferente, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.



FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO  
 PRODUCTO / **PRODUCT**: MZA AUST CL FIL C/P EMD 3L 3x6.8 APROX. 0.7-1 INT T: 1.2 KGS.  
 REFERENCIA / **REFERENCE**: EM1025356

R-14-02 Rev 01

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / <b>PRODUCT DESCRIPTION</b>	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO / <b>PRODUCT NAME</b>	MZA AUST CL FIL C/P EMD 3L 3x6.8 APROX. 0.7-1 INT T: 1.2 KGS. HAKE FILLET SKIN ON AUST CL EMD 4L 3x6.8 APROX. 0.7-1 INTERL T: 1.2 KGS.
NOMBRE CIENTÍFICO / <b>LATIN NAME</b>	MERLUCCIOUS AUSTRALIS / <i>MERLUCCIOUS AUSTRALIS</i>
ZONA DE CAPTURA / <b>CAPTURE ZONE - HARVESTING AREA</b>	OCEANO PACIFICO FAO 87 / <i>PACIFIC OCEAN FAO 87</i>
MÉTODO DE CAPTURA / <b>FISHING METHOD</b>	PESCA EXTRACTIVA / <i>WILD CAUGHT</i>
ARTE DE PESCA / <b>FISHING GEAR</b>	REDES DE ARRASTRE / <i>TRAWLS</i>
PAÍS DE ORIGEN / <b>COUNTRY OF ORIGIN</b>	CHILE / <i>CHILE</i>

2. UTILIZACIÓN DEL PRODUCTO / <b>PRODUCT UTILIZATION</b>	
METODO DE EMPLEO PREVISTO / <b>METHOD OF EMPLOYMENT ESTIMATED</b>	CONSUMIR COCINADO / <i>WELL COOKED BEFORE CONSUMED</i>
MODO DE EMPLEO PREVISIBLE / <b>PREVIOUS WAY OF EMPLOYMENT</b>	CONSUMIR COCINADO / <i>WELL COOKED BEFORE CONSUMED</i>
USO NO PREVISTO PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO / <b>ONE BUT EXPECTED BUT REASONABLY EXPECTED</b>	CRUDO / <i>RAW</i>
ÁMBITO DE DISTRIBUCIÓN (Mercado de destino) / <b>SCOPE OF DISTRIBUTION</b>	POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTO INTOLERANTES O ALÉRGICOS A ALGUNO DE LOS INGREDIENTES / <i>GENERAL POPULATION EXCEPT INTOLERANT O ALLERGIC</i>

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS / <b>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>			
	OBJETIVO / <b>OBJECTIVE</b>	TOLERANCIA / <b>TOLERANCE</b>	CONTROL / <b>CONTROL</b>
COLOR / <b>COLOUR</b>	NATURAL, PROPIO DE LA ESPECIE / <i>NATURAL, TYPICAL OF THE SPECIES</i>	SIN TOLERANCIA / <i>NONE</i>	PROVEEDOR / <i>PROVIDER</i>
SABOR / <b>TASTE</b>	NATURAL, PROPIO DE LA ESPECIE / <i>NATURAL, TYPICAL OF THE SPECIES</i>	SIN TOLERANCIA / <i>NONE</i>	PROVEEDOR / <i>PROVIDER</i>
OLOR / <b>SMELL</b>	CARACTERÍSTICO SIN OLORES EXTRAÑOS / <i>CHARACTERISTIC, NO STRANGE ODORS</i>	SIN TOLERANCIA / <i>NONE</i>	PROVEEDOR / <i>PROVIDER</i>
TEXTURA / <b>TEXTURE</b>	TURGENTE, FIRME Y TIERNA / <i>TURGENT, FIRM AND TENDER</i>	SIN TOLERANCIA / <i>NONE</i>	PROVEEDOR / <i>PROVIDER</i>
ASPECTO / <b>ASPECT</b>	NORMAL, BIEN CONSERVADO / <i>NORMAL, WELL PRESERVED</i>	SIN TOLERANCIA / <i>NONE</i>	PROVEEDOR / <i>PROVIDER</i>

4. COMPOSICIÓN - LISTA DE INGREDIENTES / <b>COMPOSITION - INGREDIENT LIST</b>	
CANTIDAD O PROPORCIÓN / <b>QUANTITY OR PROPORTION</b>	NO APLICABLE / <i>NOT APPLICABLE</i>

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / <b>PHYSICAL CHARACTERISTICS</b>			
	OBJETIVO / <b>OBJECTIVE</b>	TOLERANCIA / <b>TOLERANCE</b>	CONTROL / <b>CONTROL</b>
CUERPOS EXTRAÑOS / <b>FOREIGN BODIES</b>	AUSENCIA / <i>ABSENCE</i>	SIN TOLERANCIA / <i>NONE</i>	PROVEEDOR / <i>PROVIDER</i>
ALTERACIONES DE LA CARNE / <b>ALTERATIONS OF THE MEAT</b>	AUSENCIA / <i>ABSENCE</i>	SIN TOLERANCIA / <i>NONE</i>	PROVEEDOR / <i>PROVIDER</i>
ALETAS Y VISCERAS / <b>FINS &amp; ENTRAILS</b>	AUSENCIA / <i>ABSENCE</i>	SIN TOLERANCIA / <i>NONE</i>	PROVEEDOR / <i>PROVIDER</i>
GLASEO / <b>GLAZING</b>	NO APLICABLE / <i>NOT APPLICABLE</i>	-	PROVEEDOR / <i>PROVIDER</i>
PIEZAS ROTAS / <b>BROKEN UNITS</b>	AUSENCIA / <i>ABSENCE</i>	SIN TOLERANCIA / <i>NONE</i>	PROVEEDOR / <i>PROVIDER</i>
PIEZAS DEFORMES / <b>DEFORMED UNITS</b>	AUSENCIA / <i>ABSENCE</i>	SIN TOLERANCIA / <i>NONE</i>	PROVEEDOR / <i>PROVIDER</i>
PIEZAS PEGADAS / <b>GLUED UNITS</b>	AUSENCIA / <i>ABSENCE</i>	SIN TOLERANCIA / <i>NONE</i>	PROVEEDOR / <i>PROVIDER</i>
QUEMADURAS POR FRÍO / <b>COLD BURNS</b>	AUSENCIA / <i>ABSENCE</i>	SIN TOLERANCIA / <i>NONE</i>	PROVEEDOR / <i>PROVIDER</i>
PARASITOS / <b>PARASITES</b>	AUSENCIA / <i>ABSENCE</i>	SIN TOLERANCIA / <i>NONE</i>	PROVEEDOR / <i>PROVIDER</i>
DESHIDRATACIONES / <b>DEHYDRATATIONS</b>	AUSENCIA / <i>ABSENCE</i>	< 10% DE LA SUPERFICIE < <i>10% OF THE SURFACE AREA</i>	PROVEEDOR / <i>PROVIDER</i>

6. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES / <b>DIMENSIONAL CHARACTERISTICS</b>			
PARÁMETRO / <b>PARAMETER</b>	OBJETIVO / <b>OBJECTIVE</b>	TOLERANCIA / <b>TOLERANCE</b>	CONTROL / <b>CONTROL</b>
CALIBRE (GRS./PZA.) / <b>SIZE (GRS./UNIT)</b>	700-1000 GRS. PZA. / <i>700-1000 GRS. UNIT</i>	SIN TOLERANCIA / <i>NONE</i>	PROVEEDOR / <i>PROVIDER</i>
PESO NETO / <b>NET WEIGHT</b>	20.4 KGS. APROX. / <i>20.4 KGS. APROX.</i>	SIN TOLERANCIA / <i>NONE</i>	PROVEEDOR / <i>PROVIDER</i>
PESO ESCURRIDO / <b>DRAINED WEIGHT</b>	NO APLICABLE / <i>NOT APPLICABLE</i>	-	PROVEEDOR / <i>PROVIDER</i>
TARA / <b>TARE</b>	1200 GRS. / <i>1200 GRS.</i>	SIN TOLERANCIA / <i>NONE</i>	PROVEEDOR / <i>PROVIDER</i>
FORMA / <b>FORM</b>	FILETE MERLUZA C/P HAKE FILLET SKIN ON	SIN TOLERANCIA / <i>NONE</i>	PROVEEDOR / <i>PROVIDER</i>

7. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS / CHEMICAL CHARACTERISTICS			
PARÁMETRO / PARAMETER	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	LEGISLACIÓN APLICABLE / APPLICABLE LEGISLATION
NBVT / NBVT	< 35 mg N/100 g	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACIÓN EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
CADMIO / CADMIUM	< 0.05 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACIÓN EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
MERCURIO / MERCURY	< 0.50 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACIÓN EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
PLOMO / LEAD	< 0.30 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACIÓN EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
TOTAL DIOXINAS / SUMS OF DIOXINS	< 3.5 pg/g	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACIÓN EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
TOTAL DIOXINAS Y PCBs / SUMS OF DIOXINS & PCBs	< 6.5 pg/g	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACIÓN EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS			
PARÁMETRO / PARAMETER	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	LEGISLACIÓN APLICABLE / APPLICABLE LEGISLATION
SALMONELLA 25 g / SALMONELLA 25 g	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	CRITERIO INTERNO / INTERNAL CRITERION
SHIGELLA 25g / SHIGELLA 25g	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	CRITERIO INTERNO / INTERNAL CRITERION

9. ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS / GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS (GMO's)			
AUSENCIA / ABSENCE			

10. ALERGENOS: SEÑALAR CUALES (Reglamento 1169/2011, Anexo II) / ALLERGENS			
	PRESENCIA / PRESENCE	PRESENCIA CIRCUNSTANCIAL / SITUATIONAL PRESENCE	AUSENCIA / ABSENCE
Cereales que contengan gluten: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 / Cereals with gluten (Wheat, Rye, Barley, Oats)			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos (Crustaceans and by-products)			X
Huevos y productos a base de huevo (Eggs and by-products)			X
Pescados y productos a base de pescado, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Fish and by-products)	X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets (Peanuts and by-products)			X
Soja y productos a base de soja, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Soyabean and by-products)			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Milk and by-products)			X
Frutos de cáscara: Almondas, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfoncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashew nuts, Pecan nuts, Brazil nuts, Pistachio, Macadamia nuts)			X
Apio y productos derivados (Celery and by-products)			X
Mostaza y productos derivados (Mustard and by-products)			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo (Sesame beans and by-products)			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg, o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante (Anhydride sulphurous and sulphites-concentration over)			X
Altramuces y productos a base de altramuces (Lupins)			X
Moluscos y productos a base de moluscos (Mollusc and by-products)			X

## 11. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES / NUTRITIONAL VALUES

PARAMETRO / PARAMETER	VALOR POR 100 g. DE PRODUCTO / VALUE AS PER 100 g. OF PRODUCT	VALOR POR PORCIÓN / EACH PORTIONS CONTAINS:	FUENTE / SOURCE
VALOR ENERGÉTICO / ENERGY	65 kcal / 269 kJ / 65 kcal / 269 kJ		PROVEEDOR / PROVIDER
GRASAS / FATS	1.8g / 1.8g		PROVEEDOR / PROVIDER
DE LAS CUALES SATURADAS / SATURATES	0.35g / 0.35g		PROVEEDOR / PROVIDER
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATES	0 g / 0 g		PROVEEDOR / PROVIDER
DE LAS CUALES AZÚCARES / SUGAR	0 g / 0 g		PROVEEDOR / PROVIDER
PROTEÍNAS / PROTEINS	11.93 g / 11.93 g		PROVEEDOR / PROVIDER
SAL / SALT	0.25 g / 0.25 g		PROVEEDOR / PROVIDER

## 12. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / PRODUCT DURABILITY

24 MESES DESDE LA FECHA DE PRODUCCIÓN / 24 MONTHS FROM FREEZING DATE

## 13. PRESENTACIÓN Y LOGÍSTICA / PRESENTATION AND LOGISTICS

PARÁMETRO / PARAMETER	CARACTERÍSTICAS Y MEDIDAS CHARACTERISTICS AND MEASURES	TOLERANCIA / TOLERANCIA	MOTIVO DE RECHAZO REJECTED REASON
ENVASE PRIMARIO / PRIMARY PACK	ESTUCHE CARTON / CARBOARD CASE	NO / NO	SI / YES
MARCA COMERCIAL / TRADE MARK	EMDEPES / EMDEPES	NO / NO	SI / YES
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
PESO NETO / NET WEIGHT	6.8 KGS. APROX. / 6.8 KGS. APROX.	NO / NO	SI / YES
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGHT	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
ENVASE SECUNDARIO / SECONDARY PACK	CAJA MÁSTER CARTÓN / CARBOARD BOX	NO / NO	SI / YES
MARCA COMERCIAL / TRADE MARK	EMDEPES / EMDEPES	NO / NO	SI / YES
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
PESO NETO / NET WEIGHT	20.4 KGS. APROX. / 20.4 KGS. APROX.	NO / NO	SI / YES
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGHT	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-
PALET / PALLET	EUROPEO (800x1200) / EUROPEAN (800x1200)	NO / NO	SI / YES
CAJAS POR PALET / BOXES PER PALLET	48 (6x8) / 48 (6x8)	NO / NO	SI / YES
ALTURA POR PALET / HEIGHT PER PALLET	8 (175 CMS.) / 8 (175 CMS.)	NO / NO	SI / YES
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	-

## 14. ETIQUETADO / LABELED

DENOMINACIÓN COMERCIAL	FILETE MERLUZA AUSTRAL CON PIEL
PRODUCT NAME / DENOMINAÇÃO COMERCIAL	HAKE FILLET AUST SKIN ON / FILETE PESCADA AUSTRAL CON PELE
NOMBRE CIENTÍFICO / LATIN NAME	MERLUCCIVS AUSTRALIS / MERLUCCIVS AUSTRALIS
CALIBRE / SIZE / TAMANHO	700-1000 GRS. PIEZA / 700-1000 GRS. UNIT / 700-1000 GRS. PEÇA
PAIS DE ORIGEN (SI ES NECESARIO) / COUNTRY OF ORIGIN / PAIS DE ORIGEM	CHILE / CHILE / CHILE
ZONA DE CAPTURA / CAPTURE ZONE - HARVESTING AREA	OCEANO PACIFICO FAO 87 / PACIFIC OCEAN FAO 87
MODO DE OBTENCIÓN / FISHING METHOD / METODO DE PRODUÇÃO	PESCA EXTRACTIVA / EXTRACTIVE FISHING / PESCA NO MAR
LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENTS LIST / INGREDIENTES LISTA	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE / NÃO SE APLICA
GLASEO / GLAZING / VIDRAGEM	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE / NÃO SE APLICA
PESO NETO / NET WEIGHT / PESO LIQUIDO	20.4 KGS. APROX. / 20.4 KGS. APROX. / 20.4 KGS. APROX.
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGHT / PESO LIQUIDO ESCURRIDO	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE / NÃO SE APLICA
Nº REGISTRO SANITARIO / SANITARY NUMBER	EXPORTADOR: APPROVAL Nº 2019 - 2509 ELABORADO PARA: EUROPACIFICO ELABORADOS DEL MAR, S.L. PUERTO PESQUERO, DÁRSENA 4, EDIF. BERBÉS 2 36202 - VIGO (PONTEVEDRA) ESPAÑA Nº RGSEAA: ES.40.035901/PO
LOTE / LOTE	VARIABLE / CHANGEABLE



# MERLUZA AL HORNO EN SALSA VERDE



## FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO / PRODUCT: MZA AUST CL FIL C/P EMD 3L 3x6,8 APROX. 0.7-1 INT T: 1.2 KGS.  
 REFERENCIA / REFERENCE: EM1025356

R-14-02 Rev 01

FECHA DE ELABORACIÓN / DATE OF ELABORATION / DATA DE ELABORAÇÃO	VER EN LA CAJA / SEE IN THE BOX / VER NA CAIXA
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE / BBD	CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: DD/MM/AA (24 MESES) CONSUMIR DE PREFERENCIA ANTES DE: DD/MM/AA (24 MESES)
INDICACIONES DE CONSERVACIÓN / CONSERVAÇÃO	CONSERVAR A -18°C. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR MANTER A -18°C. UMA VEZ DESCONGELADO, NAD VOLTAR A CONGELAR
ALÉRGENOS / OMG'S / ALLERGENS / OGM'S	EL PRODUCTO ES PESCADO. NO CONTINE NINGÚN OTRO ALÉRGENO THE PRODUCT IS FISH. IT DOES NOT CONTAIN ALLERGENS
OTRAS MENCIONES OBLIGATORIAS / COMPULSORY MENTIONS	PRODUCTO ULTRACONGELADO / FROZEN PRODUCT CONSUMIR COCINADO / CONSUME COOKED

### 15. CONDICIONES DE TRANSPORTE / CARRIAGE CONDITIONS

PARÁMETRO / PARAMETER	VALOR / VALUE	TOLERANCIA / TOLERANCE	MOTIVO DE RECHAZO / REJECTED REASON
TEMPERATURA / TEMPERATURE	-18°C	+3°C	SI / YES
HIGIENE / HYGIENE	CAPÍTULO IV, REGLAMENTO CE 852/2004 CHAPTER IV, REGULATION EC 852/2004	SIN TOLERANCIA / NONE	SI / YES
EMPRESA AUTORIZADA / AUTHORISED COMPANY	SI / YES	SIN TOLERANCIA / NONE	SI / YES

### 16. DECLARACIÓN DE ENVASES / PACKAGING DECLARATION

FUNCIÓN / FUNCTION	NATURALEZA / NATURE	PESO / WEIGHT	DIMENSIONES / SIZES	CONTROL / CONTROL
PLÁSTICO INTERFOLIADO / INTERLEAVED PLASTIC	ENVASE PRIMARIO / PRIMARY PACKAGE	35-40 GRS. APROX. / 35-40 GRS. APROX.	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	INTERNO / INTERNAL
ESTUCHE CARTON / CARBOARD CASE	ENVASE PRIMARIO / PRIMARY PACKAGE	120-130 GRS. APROX. / 120-130 GRS. APROX.	48x25x6 CMS. APROX. / 48x25x6 CMS. APROX.	INTERNO / INTERNAL
CAJA MÁSTER CARTÓN / CARDBOARD BOX	ENVASE SECUNDARIO / SECONDARY PACK	480-500 GRS. APROX. / 480-500 GRS. APROX.	49x26x20 CMS. APROX. / 49x26x20 CMS. APROX.	INTERNO / INTERNAL

### 17. FOTOS / PHOTOS



Aprobado por: QM

Fdo:

Fecha: 20-3-2022





**Denominación Comercial:** NARANJA

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo D (comidas preparadas envasadas a base de vegetales crudos para consumo en frío).

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** naranja (100%).

**Características Microbiológicas:** Según Reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Salmonella - Shigella: Ausencia 25/gr.
- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.
- E.Coli: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	30,4 / 128	0	0,0224	6,88	0	0,64	0,0061
Primaria	57 / 240	0	0,042	12,9	0	1,2	0,0114
Secundaria	76 / 320	0	0,056	17,2	0	1,6	0,0152
Bachiller Femenino	76 / 320	0	0,056	17,2	0	1,6	0,0152
Bachiller Masculino	76 / 320	0	0,056	17,2	0	1,6	0,0152

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.  
No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

### PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

El gramaje de la fruta de la tabla se refiere a la fruta entera (sin pelar).

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	110g		205g		275g		275g	275g

### DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras (Amygdalus communis L) avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal. Juglans Regia) Anacardos (Anacardium occidentale) Pacanas (Carya illinoensis) castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia Vera) nueces de macadamia y nueces de Australia (Macadamia Ternifolia) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

### ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de consumo preferente, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Patatas fritas

**Denominación Comercial: Patatas fritas****Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico**Categorización listeria:** No favorecedora**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Patata, aceite de girasol (rico en ácido oleico al 75%) y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Patata	75,00	100,00	100,00	100,00	100,00
aceite de girasol	5,00	6,70	6,70	6,70	6,70
sal yodada	0,10	0,13	0,13	0,13	0,13

**Procesado:** se pelan y cortan las patatas en bastones, se fríen en aceite de girasol rico en ácido oleico al 75% a 170-180 °C hasta que estén doradas y crujientes, y se añade sal yodada.**Receta: 9837.****Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- o Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Masculino	132,429 / 554,0829	6,8933	0,7415	15,2	0	2,2	0,1664
Secundaria	132,429 / 554,0829	6,8933	0,7415	15,2	0	2,2	0,1664
Bachiller Femenino	132,429 / 554,0829	6,8933	0,7415	15,2	0	2,2	0,1664
Infantil Ciclo 2	99,1 / 414,6344	5,145	0,5535	11,4	0	1,65	0,1273
Primaria	132,429 / 554,0829	6,8933	0,7415	15,2	0	2,2	0,1664

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.****No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO Y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	80g		107g		107g		107g	107g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

# Patatas fritas

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

**Denominación Comercial:** PATATAS PANADERAS AL HORNO  
**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).  
Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B  
Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Patata, cebolla, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Patata	90	135	139.5	171	189
Cebolla	20	30	31	38	42
Aove	4	6	6.2	7.6	8.4
Sal yodada	0.1	0.15	0.16	0.19	0.21

**Procesado:** Se introducen las patatas y las cebollas rociadas con aceite de oliva virgen y sal yodada en el horno a 180°C durante 60 minutos.

**Receta:** 9198.

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Masculino	223,482 / 929,25	8,778	1,2503	30,954	0	4,6305	0,2824
Primaria	159,63 / 663,75	6,27	0,8931	22,11	0	3,3075	0,2017
Secundaria	164,951 / 685,875	6,479	0,9229	22,847	0	3,4178	0,2134
Bachiller Femenino	202,198 / 840,75	7,942	1,1313	28,006	0	4,1895	0,2555
InfantilCiclo 2	106,42 / 442,5	4,18	0,5954	14,74	0	2,205	0,1345

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**  
**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	70g		100g		110g		120g	125g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, N° de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.



**Denominación Comercial:** PAVO AL LIMÓN

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** pavo (80.2%), maicena [harina de maíz] (8.9%), aceite de oliva virgen extra (7.1%), ajo (1.8%), limón (1.8%) y sal yodada (0.2%).

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Pavo	45	72	99	72	99
Maicena	5	8	11	8	11
Aove	4	6.4	8.8	6.4	8.8
Ajo	1	1.6	2.2	1.6	2.2
Limón	1	1.6	2.2	1.6	2.2
Sal yodada	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2

**Procesado:** Se rocía la carne de pavo con Aceite de Oliva y el resto de ingredientes y se introduce al horno a 180°C durante 12 minutos.

**Receta:** 16358.

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Masculino	274,2113 / 1144,2472	17,5391	3,4415	8,0256	0,055	20,9921	0,3571
Secundaria	274,2113 / 1144,2472	17,5391	3,4415	8,0256	0,055	20,9921	0,3571
Primaria	199,4264 / 832,1798	12,7557	2,5029	5,8368	0,04	15,267	0,3136
Infantil Ciclo 2	124,6415 / 520,1124	7,9723	1,5643	3,648	0,025	9,5419	0,1713
Bachiller Femenino	199,4264 / 832,1798	12,7557	2,5029	5,8368	0,04	15,267	0,3136



## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.  
No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	45g		75g		105g		75g	105g
<b>Medidas culinarias</b>	1 filete pequeño		2 filetes pequeños aprox.		2 filetes pequeños aprox.		2 filetes pequeños aprox.	

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras (Amygdalus communis L) avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal. Juglans Regia) Anacardos (Anacardium occidentale) Pacanas (Carya illinoiesis) castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia Vera) nueces de macadamia y nueces de Australia ( Macadamia Ternifolia) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de consumo preferente, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

REV: 04/050819

*Come sano,  
come pavo.*



**RAGOUT DE PAVO BOLSA 1 KG  
CONGELADO (VACÍO)**

**FROZEN FRESH TURKEY  
RAGOUT BAG 1 KG (VACUUM)**

CÓDIGO/CODE: 79715

Peso	Weight
900—1200 g.	900 — 1200 Kg.
Embalaje	Packaging
Bolsa de plástico al vacío.	Plastic vacuum pack.
Descripción	Description
Carne roja de la parte inferior de la pierna del pavo cortada a dados.	Red meat from lower part of the turkey leg.
Temperatura	Temperature
≤- 12°C.	≤- 12°C.



ES  
10.14887 /SE  
CE

*Come sano,  
come pavo.*



**RAGOUT DE PAVO BOLSA 1 KG  
CONGELADO (VACÍO)**

**FROZEN FRESH TURKEY  
RAGOUT BAG 1 KG (VACUUM)**

CÓDIGO/CODE: 79715

**RAGOUT DE PAVO CONGELADO BOLSA 1 KG (VACÍO)**

CÓDIGO: 79715

DESCRIPCIÓN:

- Carne roja de la pierna del pavo.
- Peso aproximado bandeja: 900 g—1200 g
- Fecha de caducidad: 18 meses.

TEMPERATURA:

Congelado, ≤- 12°C

HIGIENE MATERIA PRIMA:

Ausencia de hematomas, pieles, restos de huesos, de grandes cúmulos de grasa, tendones y plumas.

PRESENTACIÓN:

- Bolsa de plástico al vacío. Etiquetado individual.
- Número de bolsas/caja: 5
- Caja de cartón anónima.
- Peso variable: 4,5 —6 Kg
- Medidas aproximada por caja: 10 mm x 38,8 mm x 28,8 mm
- Palet de plástico.
- Medidas de paletizado: 155 cm x120 cm x 80 cm
- Número de cajas/palet: 112

OLOR:

Normal.

COLOR:

Normal.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

Humedad	máx.	82,5 %
Grasa	máx.	4,3 %
Proteína	mín.	18,6 %

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

UNIDAD	CRITERIOS	LÍMITES
Salmonella	- Reglamento 2073/2005	Ausencia/25g
Listeria Monocytogenes	- Procavi	Ausencia/25g
Escherichia Coli	u.f.c. Procavi	< 500 ufc/g
Coliformes Totales	u.f.c. Procavi	< 1.000 ufc /g
Staphylococcus Aureus	u.f.c. Procavi	< 500 ufc/g
Enterobacterias	u.f.c. Procavi	< 5000 ufc/g
Aerobios Mesófilos	u.f.c. Procavi	< 1.000.000 ufc/g

ES  
10.14887 /SE  
CE



**Denominación Comercial:** PERA

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo D (comidas preparadas envasadas a base de vegetales crudos para consumo en frío).

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** pera (100%).

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Pera	90	170	225	225	225

El gramaje de la fruta de la tabla se refiere a la fruta entera (sin pelar).

**Características Microbiológicas:** Según Reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Salmonella - Shigella: Ausencia 25/gr.
- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.
- E.Coli: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	36 / 149,6	0	0,0112	8,48	0	0,32	0,0041
Primaria	68,4 / 284,24	0	0,0213	16,112	0	0,608	0,0077
Secundaria	68,4 / 284,24	0	0,0213	16,112	0	0,608	0,0077
Bachiller Femenino	68,4 / 284,24	0	0,0213	16,112	0	0,608	0,0077
Bachiller Masculino	68,4 / 284,24	0	0,0213	16,112	0	0,608	0,0077

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.  
No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de consumo preferente, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.



**Denominación Comercial:** PINCHITOS DE POLLO SALTEADOS

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).  
Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a T<sub>p</sub> > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** pollo deshuesado (95.5%), aceite de oliva virgen extra (2.1%), ajo (0.4%), comino molido (0.4%), jengibre (0.4%), pimienta negra molida (0.4%), cúrcuma (0.4%) y sal yodada (0.2%).

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Pollo	45	72	99	99	99
AOVE	1	1.6	2.2	2.2	2.2
Ajo	0.2	0.3	0.4	0.4	0.4
Comino	0.2	0.3	0.4	0.4	0.4
Jengibre	0.2	0.3	0.4	0.4	0.4
Pimienta negra	0.2	0.3	0.4	0.4	0.4
Cúrcuma	0.2	0.3	0.4	0.4	0.4
Sal yodada	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2

**Procesado:** Se rocía la carne de pollo con Aceite de Oliva, las especias y sal yodada y se saltea a la plancha durante 12 minutos.

**Receta:** 9348.

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	60,756 / 252,7281	2,5814	0,7778	0,3693	0,0064	8,8632	0,1938
Primaria	96,972 / 403,3725	4,125	1,2439	0,5539	0,0096	14,1724	0,3493
Secundaria	133,188 / 554,0169	5,6687	1,7099	0,7386	0,0128	19,4815	0,4063
Bachiller Femenino	133,188 / 554,0169	5,6687	1,7099	0,7386	0,0128	19,4815	0,4063
Bachiller Masculino	133,188 / 554,0169	5,6687	1,7099	0,7386	0,0128	19,4815	0,4063

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.  
No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	40g		60g		85g		85g	85g
<b>Medidas culinarias</b>	4-5 porciones		6-7 porciones		8-9 porciones		8-9 porciones	

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras (Amygdalus communis L) avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal. Juglans Regia) Anacardos (Anacardium occidentale) Pacanas (Carya illinoensis) castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia Vera) nueces de macadamia y nueces de Australia ( Macadamia Ternifolia) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de consumo preferente, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.



**Denominación Comercial:** PLÁTANO

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo D (comidas preparadas envasadas a base de vegetales crudos para consumo en frío).

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** plátano (100%).

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Plátano	120	225	300	300	300

**El gramaje de la fruta de la tabla se refiere a la fruta entera (sin pelar).**

**Características Microbiológicas:** Según Reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Salmonella - Shigella: Ausencia 25/gr.
- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.
- E.Coli: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	71,2 / 297,6	0,24	0,088	16	0	0,96	0,002
Primaria	135,28 / 565,44	0,456	0,1672	30,4	0	1,824	0,0039
Secundaria	135,28 / 565,44	0,456	0,1672	30,4	0	1,824	0,0039
Bachiller Masculino	135,28 / 565,44	0,456	0,1672	30,4	0	1,824	0,0039
Bachiller Masculino	135,28 / 565,44	0,456	0,1672	30,4	0	1,824	0,0039

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.  
No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de consumo preferente, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, N° de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.



# POTAJE DE ALUBIAS CON PATATAS Y VERDURAS [tomate, cebolla, zanahoria]

**Denominación Comercial:** POTAJE DE ALUBIAS CON PATATAS Y VERDURAS [tomate, cebolla, zanahoria]

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.  
P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).  
Tlf.955644648  
www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico  
**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a T<sub>p</sub> > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Alubias, agua, patata, tomate triturado [Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330], cebolla, zanahoria, aceite de oliva virgen extra, pimentón dulce y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Alubia	27	54	54	81	81
Agua	20	40	40	60	60
Patata	20	40	40	60	60
Tomate	15	30	30	45	45
Cebolla	15	30	30	45	45
Zanahoria	15	30	30	45	45
Aove	4	8	8	12	12
Pimentón dulce	0,7	1,4	1,4	2,1	2,1
Sal yodada	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3

**Procesado:** En una olla se introducen las alubias hidratadas, y las patatas y verduras peladas, lavadas y troceadas. Cocemos a temperatura > 65°C durante 50 minutos. Sazonamos con sal yodada antes de terminar la cocción.

**Receta: 8933.**

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Femenino	414,081 / 1732,3909	13,8384	2,0093	50,544	2,8431	20,7941	0,6984
Secundaria	276,054 / 1154,9273	9,2256	1,3396	33,696	1,8954	13,8627	0,4656
Bachiller Masculino	414,081 / 1732,3909	13,8384	2,0093	50,544	2,8431	20,7941	0,6984
Infantil Ciclo 2	138,027 / 577,4636	4,6128	0,6698	16,848	0,9477	6,9314	0,2328
Primaria	276,054 / 1154,9273	9,2256	1,3396	33,696	1,8954	13,8627	0,4656

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.  
No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

# POTAJE DE ALUBIAS CON PATATAS Y VERDURAS [tomate, cebolla, zanahoria]

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	157g		315g		315g		472g	472g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALÉRGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# POTAJE DE ALUBIAS CON PATATAS Y VERDURAS [tomate, cebolla, zanahoria]

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 1 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

<b>DENOMINACIÓN</b>	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
<b>FORMATO</b>	LATA 3 Kg	<b>CATEGORÍA COMERCIAL</b>	EXTRA
<b>FABRICADO POR</b>	21.21598/BA	<b>DISTRIBUIDO POR</b>	21.21598/BA
<b>DESCRIPCIÓN</b>	El tomate triturado natural es el producto obtenido al someter a tomates seleccionados a un tratamiento térmico (HOT BREAK) acertado a través de tamices adecuados, mediante los que se separan la mayor parte de pieles y semillas del fruto. El resultado es un producto consistente, de aspecto grumoso y sabor totalmente natural.		
<b>CÓDIGO EAN</b>	8437009834077	<b>CALIBRE</b>	_____
<b>NORMATIVA APLICABLE</b>	<p>Reglamento (CE) 852/2004 y su posterior modificación Reglamento (CE) 219/2009 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento (CE) 178/2002 sobre procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Reglamento (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios; R.D. 135/2010 que deroga las disposiciones relativas a criterios microbiológicos de los productos alimenticios; R.D. 1441/2007 que modifica a 2073/2005 sobre los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en el etiquetado.</p> <p>Orden de 21 de noviembre de 1984, Calidad de conservas vegetales y su posterior modificación Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.</p>		

## 2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	4 años		
<b>RELACIÓN DE PESOS (g)</b>	<b>ESCURRIDO (g)</b> 2500 (Desviación ≤ 1,5%)	<b>NETO (g)</b> 2500 (Desviación ≤ 1,5%)	<b>BRUTO (g)</b> 2880
<b>TIPO DE MATERIAL DEL ENVASE</b>	Hojalata electrolítica		
<b>LOGÍSTICA</b>	<b>UNIDADES POR CAJA</b>	6	<b>CAJAS POR PALLET</b> 50
<b>CODIFICACION DEL LOTE</b>	L XXX donde X es el día juliano del año.		
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservar en lugar fresco (15 – 30 °C), seco y ventilado.</li> <li>• Proteger de la luz solar directa.</li> </ul>		
<b>POBLACION SUSCEPTIBLE</b>	Destinado a toda la población en general. Adecuado para celíacos.		
<b>CONDICIONES DE USO</b>	<p>Una vez abierto el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Almacenar en refrigeración 2 – 5 °C</li> <li>• Vida útil: 4 días</li> <li>• Se recomienda guardar cerrado tras la apertura.</li> </ul> <p>Listo para su consumo</p>		

## 3. INGREDIENTES

Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330

Elaborado por: Responsable de Calidad	Aprobado por: Dirección
--	----------------------------

# POTAJE DE ALUBIAS CON PATATAS Y VERDURAS [tomate, cebolla, zanahoria]

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 2 de 3
	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG</b>	Fecha: 17/11/2015		

#### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>SABOR</b>	Típico	<b>OLOR</b>	Típico
<b>COLOR</b>	Rojo típico	<b>TEXTURA/CONSISTENCIA</b>	Típico

#### 5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

<b>Ph</b>	>4.10 y < 4.40	<b>RESIDUO ÓPTICO</b>	≥ 5.5 ° BRIX
<b>VACIO (cm Hg)</b>	> 15	<b>VISCOSIDAD (*Bostwick)</b>	≤ 8 ±1
<b>ACIDEZ</b>	0,3 – 0,6 %	<b>RECuento Howard (% campos +)</b>	< 40
<b>CLORUROS (% NaCl)</b>	0,4 - 1 %	<b>ESPACIO LIBRE CABEZA</b>	≤7% sobre altura lata
<b>COLOR a/b (Gardner)</b>	> 1,75		

#### 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

RECuento	LÍMITES
• Aerobios mesófilos a 30°C	≤ 1,0 x 10 <sup>2</sup> ufo/g
• Mohos y levaduras	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Salmonella spp.	Ausencia en 25 g
• Staphylococcus aureus y otros	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Clostridium botulinum	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Bacillus cereus	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Aerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Anaerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufo/g

Se lleva a cabo un control de estabilidad: incubación del producto 7 días a 37 °C y 55 °C. El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del período de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH < 0.5 unidades en relación al testigo
- Ausencia de patógenos o sus toxinas.

#### STANDARES MICROBIOLÓGICOS

#### 7. VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producto)

<b>ENERGÍA</b>	21 kcal / 90 kJ
<b>PROTEÍNAS</b>	0.7 g
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	3.1 g
<b>GRASA TOTAL</b>	< 0.5 g
<b>GRASA SATURADA</b>	0 g
<b>AZUCARES TOTALES</b>	2.7 g
<b>SAL (SODIO)</b>	0.60 g (0.24 g)
<b>FIBRA ALIMENTARIA</b>	0.8 g
<b>HUMEDAD</b>	93.9 %
<b>CENIZAS</b>	0.98 %

Elaborado por: Responsable de Calidad	Aprobado por: Dirección
--	----------------------------

# POTAJE DE ALUBIAS CON PATATAS Y VERDURAS [tomate, cebolla, zanahoria]

	FICHA TÉCNICA	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 3 de 3
	TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG	Fecha: 17/11/2015		

## 8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

- Provenir de tomate saneado
- La sal añadida no sobrepasará el 3% de la masa del producto
- Recuento de mohos por el método Howard según Orden 21/11/84 Anejo nº 16 Calidad Primera será  $\leq 60\%$  (Campos positivos).

## 9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO ALIMENTARIO	PRESENTE EN EL PRODUCTO	CONTAMINACIÓN CRUZADA
1. Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	NO
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
3. Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
4. Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
6. Soja y productos a base de soja (excepto aceite de soja)	NO	NO
7. Leche y sus derivados (incluida lactosa)	NO	NO
8. Frutos de cáscara y productos derivados	NO	NO
9. Apio y productos derivados	NO	NO
10. Mostaza y productos derivados	NO	NO
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
12. Dióxido de azufre y sulfitos	NO	NO
13. Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
14. Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO
ADECUADO PARA CELIACOS	NO CONTIENE GLUTEN	

## 10. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG'S)

Producto no genéticamente modificado, de acuerdo con los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y nº 1830/2003

## 11. DECLARACIÓN DE INGREDIENTES Y/O PRODUCTOS TRATADOS CON RADIACIÓN IONIZANTE

El producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.

## 12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)

FORMATO:	TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG. LATA		EAN	8437009834251		
DIMENSIONES:						
CAPACIDAD (ml)	PESO BRUTO (Kg)	PESO NETO (Kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)	
2650	2880	2500	15,5	15,5	15,5	
CAJA						
UNIDADES	PESO BRUTO (kg)	PESO NETO (Kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)	
6	17,28	15	46,5	31	16,5	
PALLET						
UNIDADES	PESO (kg)	UNIDADES/MANTO	MANTOS	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
300	884	30	10	120	80	157

Elaborado por:  
Responsable de Calidad

Aprobado por:  
Dirección

# POTAJE DE GARBANZOS ESTOFADO CON PATATAS Y VERDURAS [pimiento rojo, acelga, cebolla]

**Denominación Comercial:** POTAJE DE GARBANZOS ESTOFADO CON PATATAS Y VERDURAS [pimiento rojo, acelga, cebolla]

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** garbanzos, patata, pimiento rojo, acelga, cebolla, aceite de oliva virgen extra, pimentón dulce y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Garbanzos	27,0	54,0	54,0	81,0	81,0
Patata	30,0	80,0	80,0	90,0	90,0
Agua	30,0	80,0	80,0	90,0	90,0
Pimiento rojo	20,0	30,0	30,0	45,0	45,0
Acelga	20,0	30,0	30,0	45,0	45,0
Cebolla	20,0	30,0	30,0	45,0	45,0
Aove	4,0	8,0	8,0	12,0	12,0
Pimentón dulce	0,7	1,4	1,4	2,1	2,1
Sal yodada	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3

**Procesado:** En una olla se introducen los garbanzos hidratados, y las patatas y verduras peladas, lavadas y troceadas. Cocemos a temperatura > 65°C durante 50 minutos. Sazonamos con sal yodada antes de terminar la cocción.

**Receta:** 16153.

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Primaria	338,314 / 1409,5574	11,984	1,4636	43,035	0	13,7494	0,4066
Bachiller Femenino	485,571 / 2023,436	17,916	2,1864	59,9925	0	19,9641	0,5985
Bachiller Masculino	485,571 / 2023,436	17,916	2,1864	59,9925	0	19,9641	0,5985
Infantil Ciclo 2	165,657 / 690,4287	6,012	0,7358	20,6225	0	6,8809	0,2222
Secundaria	338,314 / 1409,5574	11,984	1,4636	43,035	0	13,7494	0,4066

# POTAJE DE GARBANZOS ESTOFADO CON PATATAS Y VERDURAS [pimiento rojo, acelga, cebolla]

## PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.  
No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	165g		340g		340g		455g	455g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuets</b> y productos a base de cacahuets		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# PUCHERO DE GARBANZOS CON PATATAS Y VERDURAS [patata, cebolla, puerro, zanahoria]

**Denominación Comercial:** PUCHERO DE GARBANZOS CON PATATAS Y VERDURAS [patata, cebolla, puerro, zanahoria]

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Garbanzo, patata, cebolla, puerro, zanahoria y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Garbanzo	27,0	54,0	54,0	81,0	81,0
Patata	25,0	50,0	50,0	75,0	75,0
Agua	20,0	40,0	40,0	60,0	60,0
Cebolla	20,0	40,0	40,0	60,0	60,0
Puerro	20,0	40,0	40,0	60,0	60,0
Zanahoria	20,0	40,0	40,0	60,0	60,0
AOVE	2,0	4,0	4,0	6,0	6,0
Sal yodada	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3

**Procesado:** 24 horas antes del procesado, los garbanzos se hidratan poniéndolos en remojo con agua tibia. En primer lugar, se pelan, lavan y trocean las verduras para rehogarlas con aceite de oliva virgen. Posteriormente, en una olla se introducen los garbanzos hidratados, y las patatas junto con el fondo de verduras elaborado previamente. Cocemos a temperatura > 65°C durante 50 minutos. Sazonamos con sal yodada antes de terminar la cocción.

**Receta:** 12402.

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	143,53 / 598,417	3,871	0,4191	20,2965	0,002	6,4673	0,1719
Bachiller Femenino	430,59 / 1795,2511	11,613	1,2574	60,8895	0,006	19,4021	0,5156
Bachiller Masculino	430,59 / 1795,2511	11,613	1,2574	60,8895	0,006	19,4021	0,5156
Secundaria	287,06 / 1196,8341	7,742	0,8383	40,593	0,004	12,9347	0,3437
Primaria	287,06 / 1196,8341	7,742	0,8383	40,593	0,004	12,9347	0,3437

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**



# PUCHERO DE GARBANZOS CON PATATAS Y VERDURAS [*patata, cebolla, puerro, zanahoria*]

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	155g		310g		310g		465g	465g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Puchero de garbanzos con patatas, verduras y pollo [patata, cebolla, puerro, zanahoria]

**Denominación Comercial:** Puchero de garbanzos con patatas, verduras y pollo [patata, cebolla, puerro, zanahoria]

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Garbanzo, patata, agua, pollo, cebolla, puerro, zanahoria y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Garbanzo	27,00	54,00	54,00	81,00	81,00
Patata	25,00	50,00	50,00	75,00	75,00
Agua	20,00	40,00	40,00	60,00	60,00
Pollo	15,00	30,00	30,00	45,00	45,00
Cebolla	10,00	20,00	20,00	30,00	30,00
Puerro	10,00	20,00	20,00	30,00	30,00
Zanahoria	10,00	20,00	20,00	30,00	30,00
AOVE	2,00	4,00	4,00	6,00	6,00
Sal yodada	0,10	0,20	0,20	0,30	0,30

**Procesado:** En primer lugar, se pelan, lavan y trocean las verduras para rehogarlas con aceite de oliva virgen. Posteriormente, en una olla se introducen los garbanzos previamente hidratados, y las patatas junto con el fondo de verduras y la carne. Cocemos a temperatura > 65°C durante 50 minutos. Sazonamos con sal yodada antes de terminar la cocción.

**Receta:** 12402.

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	160,18 / 668,0806	5,1985	0,8121	18,6965	0,001	9,2424	0,1743
Primaria	320,36 / 1336,1613	10,397	1,6242	37,393	0,002	18,4847	0,3486
Secundaria	320,36 / 1336,1613	10,397	1,6242	37,393	0,002	18,4847	0,3486
Bachiller Femenino	480,54 / 2004,2419	15,5955	2,4364	56,0895	0,003	27,727	0,523
Bachiller Masculino	480,54 / 2004,2419	15,5955	2,4364	56,0895	0,003	27,727	0,523

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

# Puchero de garbanzos con patatas, verduras y pollo [patata, cebolla, puerro, zanahoria]

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	157g		313g		313g		470g	470g


## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Puchero de garbanzos con patatas, verduras y pollo [patata, cebolla, puerro, zanahoria]

<b>IIND AUXILIARES Cárnicas SL</b> C/baltasar de Alcazar nº3. San José de la Rinconada (41300) Sevilla. Telf: 955 79 04 74	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO:</b> <b>MUSLO DE POLLO</b> <b>DESHUESADO</b>  FECHA EDICIÓN: 04/02/2010	
<b>Descripción del producto:</b> Pieza obtenida al cortar la porción de muslo que forma parte del cuarto trasero, quitándole la piel y el hueso.		
<b>Clasificación:</b> Carne fresca		
<b>Composición:</b> Carne de ave 100%.		
<b>Características generales:</b> Olor y sabor suigeneris (natural), de conformación, carnosidad y recubrimiento de grasa normal. Libre de pelos y plumas, sin huesos rotos, ni hematomas.		
<b>Uso previsto:</b> Uso culinario tras tratamiento térmico. Destinado para el consumo en el hogar y la industria alimentaria		
<b>Etiquetado:</b> Denominación del producto Condiciones de conservación Fecha de envasado Fecha de caducidad Cantidad neta Identificación de la empresa: Razón social, domicilio, teléfono, marca sanitaria.	<b>Presentación:</b> Envasado: al vacío en bolsas de plástico de calidad alimentaria. El peso o el número de piezas por envase se ajustará según demanda. Embalaje: Gavetas de plástico de calidad alimentaria.	
<b>Fecha de caducidad:</b> 7 días a partir de la fecha de envasado.		
<b>Condiciones o características del número de lote:</b> El nº de lote está compuesto por 6 dígitos coincidiendo con la fecha de recepción del producto, correspondiendo los dos primeros dígitos al día, los dos siguientes al mes y los dos últimos al año: ddmmaa.		
<b>Condiciones de almacenamiento y transporte:</b> Mantener entre 0° C y 4° C		

**Denominación Comercial: SALMÓN AL HORNO rev.8**

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** SALMÓN y aceite de oliva virgen extra.

**\*Puede contener trazas de MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS.**

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Salmón	66,5	95,0	119,0	119,0	119,0
AOVE	2,0	2,9	3,6	3,6	3,6

**\*El peso del SALMÓN hace referencia al producto una vez que ha sido descongelado.**

**Procesado:** se introduce el salmón rociado con aceite de oliva virgen extra en el horno a 180°C durante 20 minutos.

**Receta: 8961.**

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	138,79 / 580,6974	9,98	1,7206	0	0	12,236	0,0652
Primaria	198,652 / 831,16	14,3	2,4641	0	0	17,48	0,0931
Secundaria	248,548 / 1039,9248	17,88	3,082	0	0	21,896	0,1166
Bachiller Femenino	248,548 / 1039,9248	17,88	3,082	0	0	21,896	0,1166
Bachiller Masculino	248,548 / 1039,9248	17,88	3,082	0	0	21,896	0,1166

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	60g		85g		105g		105g	105g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		<b>X</b>
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados	<b>X</b>	
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		<b>X</b>
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

### ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

## ficha técnica



Código: FTP      Formato: Documento      Revisión: 7      Fecha: 26/12/19  
 Revisión: 3      Fecha: 26/12/19  
 Revisado: Técnico Dpto. Calidad  
 Aprobado: Responsable Dpto. Calidad  
 Página 1 de 1

### SALMON MCD PORC 80/90 IQF FACT

#### DATOS GENERALES

**CÓDIGO:** 0210335  
**CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN NORMATIVA:** Producto de la pesca.  
**FAMILIA:** Pescados.  
**MARCA:** Llinares.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(por 100 g de alimento)  
**VALOR ENERGÉTICO (kJ/kCal):** 757/182  
**GRASAS (g), de las cuales:**  
 Ácidos grasos saturados (g): 2,16  
 Ác. grasos monoinsaturados (g): 5,43  
 Ác. grasos poliinsaturados (g): 3,1  
**HIDRATOS DE CARBONO (g):** 0  
**AZÚCARES (g):** 0  
**PROTEÍNAS (g):** 18,04  
**SAL (mg):** 98

#### DATOS ESPECÍFICOS

**NOMBRE CIENTÍFICO:** *Salmo salar*  
**GROSOR CORTE (cm):** 1.7 cm aprox  
**TAMAÑO (cm):** 8-10 x 6 cm  
**MÉTODO DE PRODUCCIÓN:** Criado (acuicultura)  
**ORIGEN:** Varios.  
**PESO:** Máximo 90 g  
**PIEZAS:** Medio 80 g  
**Nº PIEZAS/KG:** 11-12  
**GLASEO (%):** ≤ 5%  
**DISPONIBILIDAD:** Ilimitada  
**INGREDIENTES:** Salmón (100%)  
**ALÉRGICOS:** Pescado y productos a base de pescados. Trazas de moluscos y crustáceos.  
**CONSERVACIÓN:** Conservar a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado.  
**VIDA ÚTIL:** 24 meses desde la fecha de congelación.  
**MODO DE EMPLEO:** Descongelar en refrigeración y cocinar antes de consumir.  
**USO/DESTINO PREVISTO:** Población en general. No apto población alérgica productos de la pesca.  
**ENVASE:** En cajas de cartón con bolsa interior de HDPE apto para uso alimentario.  
**PRESENTACIÓN:** FIS- Fileteado sin piel.  
**FORMATO:** (1x10kg)  
**OBSERVACIONES:** Cocinar al horno a 160 °C, opción mixta (vapor y seco) durante 30-35 min. Puede contener espinas.



Para cualquier consulta pueden dirigirse a [calidad@llinares.com](mailto:calidad@llinares.com)

# Tomate natural aliñado [aceite de oliva virgen extra, vinagre y sal] rev.2

**Denominación Comercial:** Tomate natural aliñado [aceite de oliva virgen extra, vinagre y sal] rev.2

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo D. Comidas preparadas a base de vegetales crudos.

**Categorización listeria:** Favorecedora

**Presentación:** Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Fría caducidad a 4 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Listo para consumir

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** tomate, aceite de oliva virgen extra, vinagre [vinagre de vino 100%, **METABISULFITO POTÁSICO (E-224)**] y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Tomate	60	69	93	96	126
<b>AOVE</b>	<b>4</b>	<b>4.6</b>	<b>6.2</b>	<b>6.4</b>	<b>8.4</b>
<b>Vinagre</b>	<b>2</b>	<b>2.3</b>	<b>3.1</b>	<b>3.2</b>	<b>4.2</b>
<b>Sal yodada</b>	<b>0.1</b>	<b>0.11</b>	<b>0.15</b>	<b>0.16</b>	<b>0.19</b>

**Procesado:** Lavar y desinfectar el tomate, trocear, **añadir aceite, vinagre y sal con las cantidades mostradas anteriormente**, mezclar y presentar.

**Receta:** 14119

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Salmonella - Shigella: Ausencia 25/gr.
- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.
- E.Coli: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	47 / 196,6533	4,06	0,5684	2,112	0	0,548	0,1265
Primaria	54,05 / 226,1513	4,669	0,6537	2,4288	0	0,6302	0,1406
Secundaria	72,85 / 304,8126	6,293	0,881	3,2736	0	0,8494	0,1912
Bachiller Femenino	75,2 / 314,6452	6,496	0,9094	3,3792	0	0,8768	0,2024
Bachiller Masculino	98,7 / 412,9719	8,526	1,1936	4,4352	0	1,1508	0,246

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Consumo directo.

Producto destinado al consumo de la población en general.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	66g		76g		102g		106g	139g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		



# Tomate natural aliñado [aceite de oliva virgen extra, vinagre y sal] rev.2

<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>	<b>X</b>	
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

**Denominación Comercial:** TORTILLA DE PATATAS

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** patata, **HUEVO líquido pasterizado**, aceite de girasol rico en ácido oleico y sal.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Tortilla	155	215	310	310	310

**Procesado:** introducir en horno a 200°C durante 10-15 minutos.

**Receta:** 8382.

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	241,8 / 1011,6912	12,4	2,325	23,25	1,24	7,75	1,705
Primaria	335,4 / 1403,3136	17,2	3,225	32,25	1,72	10,75	2,365
Secundaria	483,6 / 2023,3824	24,8	4,65	46,5	2,48	15,5	3,41
Bachiller Femenino	483,6 / 2023,3824	24,8	4,65	46,5	2,48	15,5	3,41
Bachiller Masculino	483,6 / 2023,3824	24,8	4,65	46,5	2,48	15,5	3,41

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO Y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	155g		215g		310g		310g	310g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos	X	
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

### ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# TORTILLA DE PATATAS Y CALABACÍN

**Denominación Comercial:** TORTILLA DE PATATAS Y CALABACÍN

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** calabacín, HUEVO, patata, aceite de oliva virgen extra, ajo y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Calabacín	130	160	255	255	255

**Procesado:** en primer lugar, se descongela la tortilla. Posteriormente, se cocina en plancha durante 15 minutos.

**Receta:** 14079.

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	170,17 / 711,9913	8,97	1,69	16,38	0,52	7,41	1,3
Primaria	209,44 / 876,297	11,04	2,08	20,16	0,64	9,12	1,6
Secundaria	333,795 / 1396,5983	17,595	3,315	32,13	1,02	14,535	2,55
Bachiller Femenino	333,795 / 1396,5983	17,595	3,315	32,13	1,02	14,535	2,55
Bachiller Masculino	333,795 / 1396,5983	17,595	3,315	32,13	1,02	14,535	2,55

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	130g		160g		255g		255g	255g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos	<b>X</b>	
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

### ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

**Denominación Comercial:** TORTILLA FRANCESA

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** **HUEVO** líquido pasteurizado (85%), aceite de girasol rico en ácido oleico, sal, **HUEVO** en polvo, estabilizantes (E-410 y E-415), aceite de oliva y acidulante (E-330).

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Tortilla	75	75	150	150	150

**Procesado:** Introducir la tortilla en el horno a 180°C durante 5 minutos.

**Receta: 8943.**

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	116,25 / 486,39	9	1,8	3	0,3	5,625	0,9
Bachiller Masculino	232,5 / 972,78	18	3,6	6	0,6	11,25	1,8
Bachiller Femenino	232,5 / 972,78	18	3,6	6	0,6	11,25	1,8
Primaria	116,25 / 486,39	9	1,8	3	0,3	5,625	0,9
Secundaria	232,5 / 972,78	18	3,6	6	0,6	11,25	1,8

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	75g		75g		150g		150g	150g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos	<b>X</b>	
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

### ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

<b>CLESA</b>	<b>FICHA DE PRODUCTO</b>		Código: <b>AP11</b>	
	YOGUR NATURAL AZUCARADO CLESA P4 - 125 g		FECHA DE REVISIÓN:	17/11/2023

<b>1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO</b>	
1.1 DENOMINACIÓN LEGAL	YOGUR NATURAL AZUCARADO
1.2 DENOMINACIÓN COMERCIAL	YOGUR NATURAL AZUCARADO CLESA P4 - 125 g
1.3 MARCA	CLESA
1.4 ÓVALO SANITARIO	15.00330 /PO
<b>2. DATOS DE PRODUCCIÓN</b>	
2.1 FABRICADO POR	
RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN	AGRUPACIÓN DE COOPERATIVAS LÁCTEAS,S.L.
TELÉFONO Y CORREO ELECTRÓNICO	986530506 - clesa@clesa.net
2.2 ENVASADO POR	
RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN	AGRUPACIÓN DE COOPERATIVAS LÁCTEAS,S.L. LUGAR DE SOUTELO -SAIAR 36656 CALDAS DE REIS (PONTEVEDRA) ESPAÑA
TELÉFONO Y CORREO ELECTRÓNICO	986530506 - clesa@clesa.net
2.3 DISTRIBUIDO POR	
RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN	AGRUPACIÓN DE COOPERATIVAS LÁCTEAS,S.L.
TELÉFONO Y CORREO ELECTRÓNICO	986530506 - clesa@clesa.net

<b>3. FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b>			
3.1 LISTA DE INGREDIENTES			
<b>Leche</b> parcialmente desnatada (2,2 % M.G.), Azúcar (6,3%) y fermentos lácticos ( <b>leche</b> )			
3.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS			
Parámetro	Valor	Tolerancia	
Peso (g)	500g	RD 1801/2008	
M.G.%	2,0% (parte láctea)	(+/-)0,2	
Proteína %	3,00%	(+/-)0,3	
PH	4,40%	<4,6	
Sinéresis	0 - 0,5g/tarrina	(≤1,5gr	
3.3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		3.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Parámetro	Valor	Parámetro	Valor
Color	Blanco característico de la leche	Enterobacterias	<10ufc/gr
Sabor	Característico de yogur suave	Listeria Monocytogenes	Ausencia/g
Textura	Gel blando al corte pero cremoso	Salmonella	Ausencia / 25g
Aspecto	Característico de yogur firme con aspecto de gelificado.	Observaciones adicionales	

3.3 INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	
Valor energético (kcal / kj)	304 kJ/72 kcal
Grasas (g)	2,0 g
de las cuales saturadas (g)	1,4 g
Hidratos de Carbono (g)	10,0 g
de los cuales azúcares (g)	10,0 g
Proteínas (g)	3,0 g
Sal (g)	0,12 g
Calcio (mg)	110 mg (14% VRN*)
* Valor de Referencia de Nutriente	

<b>4. INFORMACIÓN ADICIONAL</b>	
4.1 ORIGEN	Origen de la leche: España (Galicia)
4.2 CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE	máximo 35 días después de la f.f.
4.3 LOTE	Se identifica con la caducidad
4.4 LOTE INTERNO	(Letra máquina envasadora), día juliano y HH:MM (Hora:Minuto)
4.5 INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	A temperatura entre 1º y 8º (PT: entre 0º y 6º C)
4.6 DESTINATARIOS	Consumidor en general, salvo intolerantes a la lactosa y alérgicos a la leche
4.7 TRATAMIENTO TECNOLÓGICO	Pasteurización y fermentación
4.8 CÓDIGO EAN / DUM	84114419
4.9 CONTENIDO NETO (por unidad de venta)	500 g (4 x 125 g)



<b>5. CERTIFICACIONES, LOGOS, CLAIMS...</b>	
<b>6. ENVASES Y EMBALAJES</b>	
ENVASE	Presentación Pack de 4 unidades. Tarrina de poliestireno, con etiquetado en la banderola que envuelve el envase y tapa complejo PET sin metalizar/papel termosoldado
	Dimensiones 6,5 x 12,6 x 12,6 (cm) (hxaxl)
EMBALAJE	Presentación Cesto de Cartón, abierto
	Dimensiones 13,5 x 39,5 x 26,0 (cm) (hxaxl)
	Dimensiones 168,5 (cm)
PALETIZADO	Nº. Unidades 99 cajas, 12 unidades por caja
	Exigencias



<b>7. OMG</b>				
De acuerdo con los Reglamentos (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003, este producto no está genéticamente modificado ni contiene ingredientes, aditivos, aromas u otras materias procedentes de materiales genéticamente modificados. Si hubiera una contaminación accidental de OGM ésta no superará los umbrales establecidos en el Reglamento 1829/2003.				

<b>8. ALÉRGICOS (INGREDIENTES ACORDES A LAS DIRECTIVAS(CE) 2003/89 y 2006/142)</b>				
<b>8.1 COMPOSICIÓN</b>				
<i>Contiene:</i>			NO	SI
Cereales que contienen gluten o derivados			X	
Crustáceos o derivados			X	
Huevos o derivados			X	
Pescado o derivados			X	
Cacahuets o derivados			X	
Soja o derivados			X	
Leche (incluyendo lactosa) o derivados				X
Nueces o derivados			X	
Apio o derivados			X	
Mostaza o derivados			X	
Sésamo o derivados			X	
SO <sub>2</sub> concentración mayor de 10			X	
Altramuces y productos a base de altramuces			X	
Moluscos y productos a base de moluscos.			X	
<b>8.2 INDIVIDUOS</b>				
<i>Apto para:</i>			NO	SI
Celiacos				X
Vegetarianos			X	
Ovolactovegetarianos				X
Intolerantes a la lactosa			X	
Alérgicos a la proteína de la leche			X	

<b>9. LEGISLACIÓN</b>				
El producto cumple con la normativa y reglametación U.E.				

<b>10. RESPONSABLE</b>				
SABELA OCA. Responsable Seguridad Alimentaria			FIRMA CLIENTE: (NOMBRE,CARGO, FECHA Y SELLO)	
 				

**Denominación Comercial:** ZANAHORIA

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo D. Comidas preparadas a base de vegetales crudos.

**Presentación:** Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Fría caducidad a 4 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Listo para consumir

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Zanahoria, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Zanahoria	60	90	93	96	102
<b>Aove</b>	<b>1</b>	<b>1.5</b>	<b>1.55</b>	<b>1.6</b>	<b>1.7</b>
<b>Sal yodada</b>	<b>0.1</b>	<b>0.15</b>	<b>0.16</b>	<b>0.16</b>	<b>0.17</b>

**Procesado:** Lavar, desinfectar, cortar los ingredientes, **aliñar con las cantidades de la tabla** y presentar.

**Receta: 10243**

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Salmonella - Shigella: Ausencia 25/gr.
- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.
- E.Coli: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	29,28 / 123,5539	1,18	0,1721	4,2	0	0,48	0,2054
Secundaria	45,384 / 191,5086	1,829	0,2668	6,51	0	0,744	0,3232
Bachiller Femenino	46,848 / 197,6863	1,888	0,2754	6,72	0	0,768	0,3286
Bachiller Masculino	49,776 / 210,0417	2,006	0,2926	7,14	0	0,816	0,3491
Primaria	43,92 / 185,3309	1,77	0,2581	6,3	0	0,72	0,308

## PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.  
No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Consumo directo, no es necesario lavar ni desinfectar.  
Producto destinado al consumo de la población en general.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	60g		90g		95g		100g	105g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de consumo preferente, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.