

**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



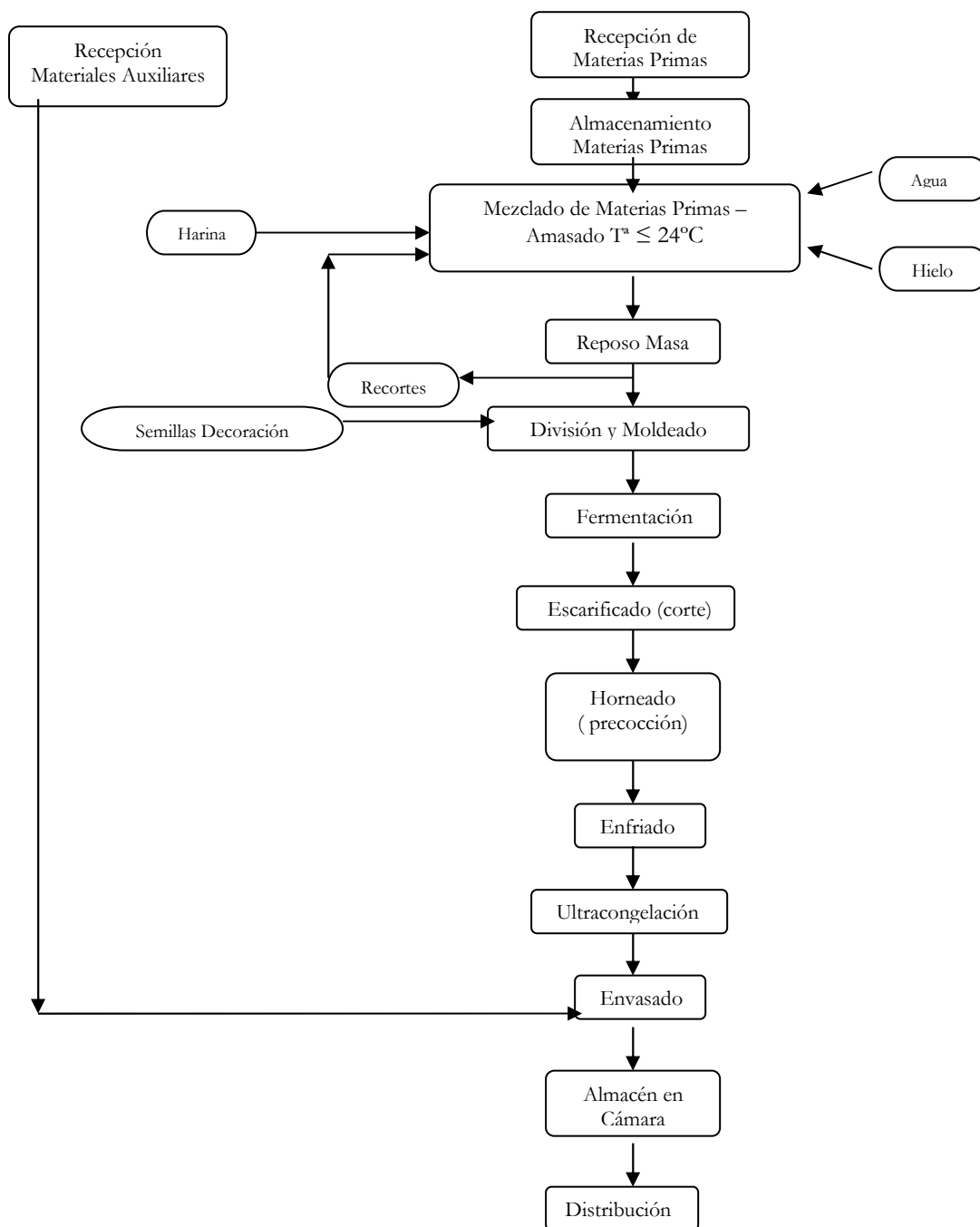
Doc:  
Revisión:1  
Edición:03/02/2021  
Fecha: 25/03/2021

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



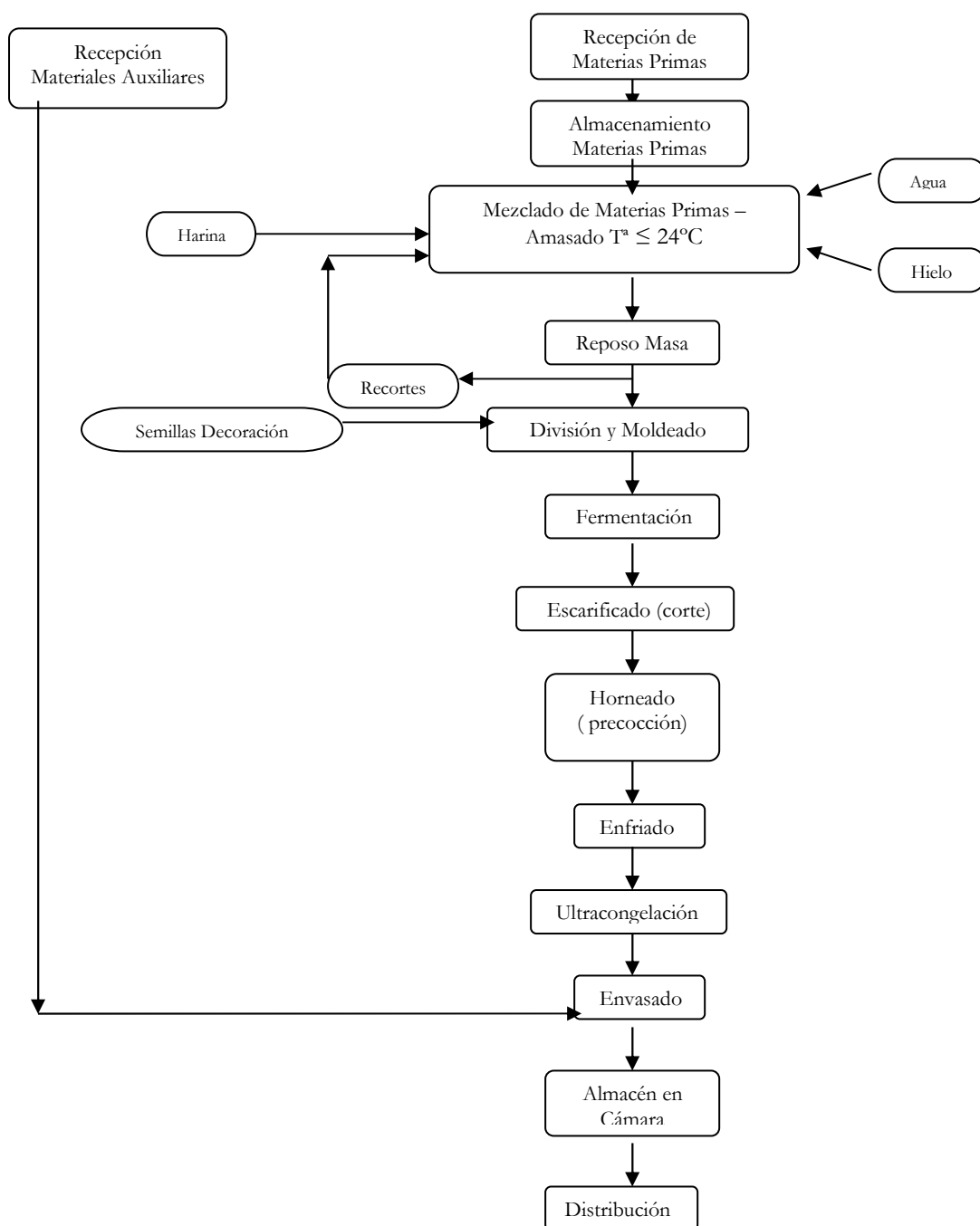
Doc:  
Revisión: 5  
Edición: 21/02/2017  
Fecha: 24/03/2021

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.



HNOSGONZÁLEZ

# ABADEJO AL VAPOR AL AJOARRIERO



**Denominación Comercial:** ABADEJO AL VAPOR AL AJOARRIERO

**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:** **ABADEJO**, ajo, aceite de oliva virgen extra, vinagre [vinagre de vino 100%, **METABISULFITO POTÁSICO** (E-224)], pimentón dulce y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Abadejo	79	113	169	169	169
Ajo	10	14.3	21.5	21.5	21.5
Aove	4	5.7	8.6	8.6	8.6
Vinagre	1	1.4	2.2	2.2	2.2
Pimentón dulce	0.7	1	1.5	1.5	1.5
Sal yodada	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2

**Procesado:** se cocina el abadejo junto con el resto de ingredientes al vapor durante 10-15 minutos.

**Receta:** 16145.

**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	108,037 / 451,9353	4,6275	0,6832	2,702	0	14,2473	0,2623
Bachiller Femenino	231,636 / 968,9688	9,9429	1,4677	5,8077	0	30,4834	0,5475
Secundaria	231,636 / 968,9688	9,9429	1,4677	5,8077	0	30,4834	0,5475
Primaria	154,333 / 645,5984	6,5974	0,9741	3,8633	0	20,3787	0,3327
Bachiller Masculino	231,636 / 968,9688	9,9429	1,4677	5,8077	0	30,4834	0,5475



hnosGONZÁLEZ  
RESTAURACIÓN Y CATERING

# ABADEJO AL VAPOR AL AJOARRIERO

## 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>	80g		110g		165g		165g	165g
<b>Medidas culinarias</b>	1 filete aprox.		1.5 filetes aprox.		2 filetes aprox.		2 filetes 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>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>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 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.

**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



hnosGONZÁLEZ  
RESTAURACIÓN

# ABADEJO AL VAPOR AL AJOARRIERO

## 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 100gramos/Per 100grams /Per 100grammi
Valor energetico / Calorias / Valor Energetico / Calorias / Energy Value/ Calories / Valore Energetico / Calorie	74 Kcal / 309,8 kJ
Contenido de materias grasas / Materias gordas / Fat content/ Tenore di grassi	0,65 gramos
Acidos grasos saturados / Acidos gordos saturados / Saturated fatty acids / Acidii grassi saturati	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





hnosGONZÁLEZ  
RESTAURACIÓN

# ABADEJO AL VAPOR AL AJOARRIERO

## 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.	6,000 Kg
Peso neto=peso escurrido de la caja en Kg	4,800 Kg
Tipo de palet:	europeso

## 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:	europeso
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



hnosGONZÁLEZ  
RESTAURACIÓN

# ABADEJO AL VAPOR AL AJOARRIERO

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 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.	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



CONGELADOS SARRIEGO 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>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>Altramucos</b> y productos a base de altramucos		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

# ALBÓNDIGAS DE POLLO GUISADA EN SALSA ESPAÑOLA

**Denominación Comercial:** ALBÓNDIGAS DE POLLO GUISADAS EN SALSA ESPAÑOLA

**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:** Albóndigas de pollo [pollo (80%), agua (5%), texturizado (proteína vegetal de soja (5%), pan rallado (harina de trigo (**GLUTEN**), agua, sal y levadura) (5%), perejil (5%)] (40.9%), zanahoria (13.6%), tomate triturado [Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330] (13.6%), cebolla (13.6%), champiñones (13.6%), aceite de oliva virgen extra (3.6%), ajo (0.9%) y sal yodada (0.1%).

\*Contiene **SOJA Y SULFITOS**.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Albóndigas de pollo	45	72	99	72	99
Zanahoria	15	24	33	24	33
Tomate triturado	15	24	33	24	33
Cebolla	15	24	33	24	33
Champiñones	15	24	33	24	33
Aove	4	6.4	8.8	6.4	8.8
Ajo	1	1.6	2.2	1.6	2.2
Sal yodada	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2

**Procesado:** Se introducen las albóndigas junto con la salsa y se guisan hasta que estén doradas.

**Receta:** 16644.

**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	158,94 / 665,4761	7,8123	0,7219	13,278	4,905	8,5331	0,4439
Primaria	254,304 / 1064,7617	12,4997	1,155	21,2448	7,848	13,653	0,7497
Secundaria	349,668 / 1464,0474	17,1871	1,5882	29,2116	10,791	18,7729	0,9568
Bachiller Femenino	254,304 / 1064,7617	12,4997	1,155	21,2448	7,848	13,653	0,7497
Bachiller	349,668 / 1464,0474	17,1871	1,5882	29,2116	10,791	18,7729	0,9568

# ALBÓNDIGAS DE POLLO GUISADA EN SALSA ESPAÑOLA

Masculino	74	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>	105g		165g		230g		165g	230g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Según 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		
<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>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.

# ALBÓNDIGAS DE POLLO GUISADA EN SALSA ESPAÑOLA

CÁRNICAS ORTOLÁ	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	Cód.:FT ALB. POLLO Emisión: 06 Página 1 de 1 Fecha: 16/06/19
-----------------	---------------------------	---

ALBONDIGA POLLO		
<b>Descripción de Producto:</b> Preparado cárnico, blando, elaborado a partir de carne picada de pollo, con especias. Con forma de bola de diámetro aproximado de 3 cm y un peso aproximado de 25 gramos por unidad.. Envasadas con papel de polietileno en envases de cartón.		
<b>Composición Cualitativa (ingredientes):</b> pollo 80%, agua 5%, texturizado (proteína vegetal de soja) 5%, pan rallado (harina de trigo, agua sal y levadura) 5%, perejil 5%. <b>Valores nutricionales (por 100 g de producto):</b>		
Valor energético: 236 kcal / 987 kJ Grasas: 8,1 g; de las cuales grasas saturadas: 0,3g Hidratos de carbono: 22,5 g; de los cuales azúcares: 10 g Proteínas: 17,4 g Sal: 0,5g		
<b>Tipo de Envasado:</b> A Granel: en bolsas de polietileno cerrada en caja de cartón de 5 kg Higienizado: en bolsas de 0,5kg o 1kg en caja de cartón a 4 kg El lote viene identificado por el día de fabricación, mes y dos últimas cifras del año, por último el número final identifica el turno de fabricación.		
<b>Forma de conservación y distribución:</b> Proceso de congelación: 20 minutos en túnel de congelación para alcanzar una temperatura de -6 °C. 24 horas en cámara de congelación para alcanzar -18 °C como temperatura mínima de conservación. Almacenamiento → en cámara frigorífica a -18 °C Distribución → en palets, 135 cajas en 15 capas de 9 cajas Medidas de la caja de cartón: <ul style="list-style-type: none"> <li>Caja: 378x252x104 mm</li> <li>Tapa: 396x259x104 mm</li> </ul>		
<b>Fecha de consumo preferente:</b> Este producto se debe consumir preferentemente antes de los 18 meses desde la fecha de elaboración		
<b>Determinación del uso:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Es un producto congelado el cual debe conservarse en cámara de congelación a una temperatura menor de -18°C</li> <li>Este producto se debe descongelar en refrigeración antes de su consumo.</li> <li>Este producto se consume con previo tratamiento térmico, que asegure un completo cocinado</li> </ul>		
<b>Características microbiológicas y límites:</b>		
	<u>m(ufc/g)</u>	<u>M(ufc/g)</u>
<i>Escherichia coli</i>	500	5.000
<i>Salmonella</i>	ausencia/25g	
<b>Características fisico-químicas y límites:</b> <b>aw:</b> 0,95 <b>ph:</b> 6,3		
<b>Alérgenos:</b> Contiene gluten Contiene soja Contiene sulfitos		
<b>En la elaboración de este producto no se utilizan OMG</b>		
<b>Población destino:</b> población general		

# ALBÓNDIGAS DE POLLO GUISADA EN SALSA ESPAÑOLA

	<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 178/2013, 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>	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.		
<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
--	----------------------------



# ALBÓNDIGAS DE POLLO GUISADA EN SALSA ESPAÑOLA

	<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

- 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>6</sup> ufo/g
- ≤ 1,0 x 10<sup>6</sup> ufo/g
- Ausencia en 25 g
- ≤ 1,0 x 10<sup>6</sup> ufo/g
- ≤ 1,0 x 10<sup>6</sup> ufo/g
- ≤ 1,0 x 10<sup>6</sup> ufo/g
- ≤ 1,0 x 10<sup>6</sup> ufo/g
- ≤ 1,0 x 10<sup>6</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

# ALBÓNDIGAS DE POLLO GUISADA EN SALSA ESPAÑOLA

	<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>	<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 A LA CUBANA  
**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:** 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	50,00	60,00	78,00	78,00	112,00
Tomate triturado	40,00	48,00	62,40	62,40	89,60
Cebolla	20,00	24,00	31,20	31,20	44,80
Aove	6,00	7,20	9,36	9,36	13,44
Sal yodada	0,10	0,12	0,16	0,16	0,22

**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	583,2512 / 2434,5868	14,896	2,145	101,472	2,4192	8,9712	0,7752
Primaria	312,456 / 1304,2429	7,98	1,1491	54,36	1,296	4,806	0,4174
Infantil Ciclo 2	260,38 / 1086,8691	6,65	0,9576	45,3	1,08	4,005	0,3478
Secundaria	406,1928 / 1695,5158	10,374	1,4939	70,668	1,6848	6,2478	0,5466
Bachiller Femenino	406,1928 / 1695,5158	10,374	1,4939	70,668	1,6848	6,2478	0,5466

## 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>	135g		165g		210g		210g	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>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 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>	Reglamento (CE) 852/2004 y su posterior modificación Reglamento (CE) 210/2009 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) 1109/2011 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>	<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.  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 ° 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>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)

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
--	----------------------------

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Estado de Revisión <b>4</b>	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



**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	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	60g		70g		95g		95g	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>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.

**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

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>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.

# Atún guisado en salsa de tomate rev.4

## Denominación Comercial: Atún guisado en salsa de tomate rev.4

**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:** Atún (**PESCADO**), tomate, cebolla, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Atún	63,00	90,00	113,00
Tomate	20,00	28,57	42,86
Cebolla	5,00	7,14	10,71
Aove	4,00	5,71	8,57
Sal yodada	0,10	0,14	0,21

**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

- 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)
Secundaria	301,4568 / 1261,2953	17,7113	3,5682	2,9133	1,1572	25,5065	0,5895
Primaria	228,7544 / 957,1084	12,9729	2,6848	2,0749	0,7717	20,2605	0,4092
Infantil Ciclo 2	160,09 / 669,8166	9,077	1,8788	1,452	0,54	14,1823	0,2884

## 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	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	80g		114g		153g	

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

ALÉRGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS

## Atún guisado en salsa de tomate rev.4

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		
<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.

# Atún guisado en salsa de tomate rev.4

**SALICA**

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Documento: E204-PC-04-01

Rev: 1,8

10/03/2023

## LOMOS ATUN VACIO 5X16 HORECA

Foto Producto:



Referencia:	ALOMV5K16Z
Nombre Producto	LOMOS ATUN VACIO 5X16 HORECA
Marca:	-

Descripción producto:	Producto congelado cuya materia prima principal es atún. Especie Thunnus Albacares (Atún de aleta amarilla). Lomos de 3 a 8 Kgs envasados en bolsas al vacío. 2 a 4 Lomos por caja. Sin piel, sin espinas y con sangacho.
Ingredientes	ATUN.
Alegaciones Nutric:	Fuente natural de ácido graso Omega 3. Alto contenido en proteínas.
Población:	Público en general. No apto para personas alérgicas al PESCADO.
Especie	Thunnus Albacares (Atún aleta amarilla)
TARIC:	0304 87 00
Aspecto:	Piel: No presencia. Visceras: Presencia. Espinass: No presencia. Sangacho: Presencia. Color: Característico de la especie. Olor: Característico de la especie.
Otras características:	Textura compacta. Ausencia de hematomas. Ausencia de cuerpos extraños.
Temperatura:	-18° C /
Método preparación recomendado:	Cocinar antes de consumir.
OMG	Producto NO-OMG

Page: 1 of 6

# Atún guisado en salsa de tomate rev.4

**SALICA**

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Documento: E204-PC-04-01

Rev: 1,8

10/03/2023

TRAZABILIDAD / LOTE:	L-DDDC DDDAADC	
	DDD: Día Juliano Estuchado	
	C: Año Fabricación	
	Código Interno: DDD: Día Juliano Fabricación	
	AA: Partida Fabricación D: Año Recepción Partida C: Año Fabricación	
Vida Útil:	24 meses desde la fecha de elaboración.	
Almacenamiento:	-18° C / Una vez descongelado, no volver a congelar	
Información Nutricional para 100 grs. * Variación ± 15%	Valor energético:	467 Kj/111 Kcal
	Grasas	1,4 g
	- De las cuales saturadas	0,4 g
	Hidratos de carbono	0,5 g
	- De los cuales azúcares	0 g
	Fibra alimentaria	0 g
	Proteínas	24 g
	Sal (g)	0,22 g

- Omega 3 (EPA+DHA)	0,31 g
---------------------	--------

Alergenos	Presente en Producto	Puede Contener
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) 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.	NO	NO
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
Anhídrido 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:	
-------------------------------	--

Page: 2 of 6

# Atún guisado en salsa de tomate rev.4

**SALICA**

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Documento: E204-PC-04-01

Rev: 1,8

10/03/2023

Normas microbiológicas y parasitológicas:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recuento colonias aeróbias mesófilas: Máx. <math>1 \times 10^6</math> ufc/gr.</li> <li>Enterobacteriaceas totales: Máx. <math>1 \times 10^3</math> ufc/gr</li> <li>Listeria monocytogenes: n=5, c=1, m=10; M=<math>10^2</math></li> <li>Salmonella-shigella: No detectado en 25gr</li> </ul>
Características Químicas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Histaminas: <math>\leq 100</math>ppm</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	ALOMV5K16Z
EAN13	2948225XXXXXC
UNIDAD DE VENTA	KGS (PESO VARIABLE)
FORMATO:	BOLSA VACIO
Características Material:	<p>Aspecto externo: Cumplirán en todos los casos bolsas limpias y sin pérdida de vacío.</p> <p>Peso Material Acondicionamiento - Bolsa/Barqueta: 63 grs x 4 Unids</p> <p>Material: bolsas de Polietileno y Poliamida (PE+PA).</p> <p>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.</p>
UNIDAD LOGISTICA	Cajas de aprox. 16 Kgs; 2 a 4 Lomos al vacío, de 3 a 8 Kgs de peso/lomo.
DUN14	98425663005639
EAN128 CAJA	(01)98425663005639 (3102)XXXXXX(15)AAMMDD(10)XXXX(91)DDDAADC
	Peso Neto escurrido: 16 Kgs; Peso bruto Caja: 17,04 Kgs
MEDIDAS:	16,4 X 79,6 X 25,6 Cm (Alto x Ancho x Fondo)      Peso Cartón: 0,792 Kgs

Page: 3 of 6

# Atún guisado en salsa de tomate rev.4

**SALICA**

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

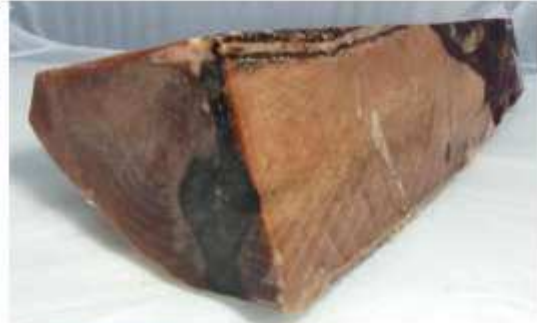
Documento: E204-PC-04-01

Rev: 1,8

10/03/2023

## DISEÑOS

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



CLIENTE: SALICA ALIMENTOS CONGELAD			N° BOCETO: 0320001878		V2
REF.: *CJALOMV12W	DESC.: CAJA LOMOS 16 Kg. ANONIMA* CJALOMV12W	MED. EXT:	MED. INT:	PROV.	
MODELO: 0201	CALIDAD: BC185	N° TROG:	FECHA: 03/10/22	TRAMA:	

COLORES:  GCM 39

OBSERVACIONES:

MANTENER A -11 °C		
LOMOS DE ATUN		LOMOS DE ATUN

Page: 4 of 6

# Atún guisado en salsa de tomate rev.4

**SALICA**

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Documento: E204-PC-04-01

Rev: 1,8

10/03/2023

**ETIQUETADO**

Marcaje: Según muestra de ejemplo

<b>LOMOS DE ATUN 5X16 HORECA / LOMBOS ATUM VACUO 5X16 HORECA</b>		ALOMVSK16Z
Peso Neto= Peso Neto Escorrido= <b>5,46 Kg.</b> Peso Líquido= Peso Líquido Escorrido=		
CI- 045ARN3	LOTE: L- 0453	2 948225 005463
Fecha de congelación / Data de congelação: 31/08/2022		
Fecha de producción / Data de produção: 14/02/2023		
Consumir preferentemente antes del / Consumir de preferência antes do: 14/02/2025		
Especie / Espécie: BET-THUNNUS OBESUS	SALICA ALIMENTOS CONGELADOS S.A. Pol. Industrial A Tomada, 15940 Polra do Caranhal (A Coruña)	
Denominación / Denominação: PATUDO / ATUM	ES 12.10543C CE	
Capturado en / Capturado em: ATLANTICO CENTRO ORIENTAL FAO 34 / ATLANTICO CENTRO-ORIENTAL FAO 34	DUN 14: 98425663005639	
Elaborado en / Elaborado em: España / Espanha		
Arte de pesca: Redes de cerco y redes izadas / Redes de cercar e redes de sacada		
Mantener a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar. Manter a -18°C. Uma vez descongelado não recongelar		
Este producto proviene de una agrupación de diferentes buques. Este produto provém de un agrupamento de diferentes embarcações		
Puede proceder de otras zonas de captura / Pode proceder de outras zonas de captura		
Cocinar antes de consumir / Cozinhar antes de consumir		
		
(01) 9 8425663 00563 9 (3102) 000546 (15) 250214 (10) 0453		

Marcaje de la caja: Según muestra de ejemplo

Etiqueta Caja:

<b>LOMOS ATUM VACIO 5X16 HORECA</b>		ALOMVSK16Z	
<b>LOMBOS ATUM VACUO 5X16 HORECA</b>		EAN13 2948225017695	
		DUN14 98425663005639	
CI- 045ARN3	Lote L- 0453	2 948225 017695	
Fecha de congelación	31/08/2022	Capturado en	ATLANTICO CENTRO-ORIENTAL FAO 34
Data de congelação		Capturado em	Atlântico Centro-Este FAO 34
Fecha de elaboración	14/02/2023	Especie	BET-THUNNUS OBESUS
Data de fabricação		Espécie	BET-THUNNUS OBESUS
Consumir preferentemente antes del	14/02/2025	Denominación	PATUDO
Consumir de preferência antes de		Denominação comercial	Atum
Mantener a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar		Arte de Pesca:	Redes de cerco y redes izadas
Manter a -18°C. Uma vez descongelado, não voltar a congelar		Arte de Pesca:	Redes de cercar e redes de sacada
Cocinar antes de consumir			
Cozinhar antes de consumir			
Peso neto	17,69	Kg	
Peso líquido			
Peso neto escorrido	17,69	Kg	
Peso líquido escorrido			
		1/000154552	
(01) 9 8425663 00563 9 (3102) 001769 (15) 250214 (10) 0453 (01) 045ARN3		SALICA ALIMENTOS CONGELADOS POLÍGONO INDUSTRIAL A TOMADA, P.M.D. 11-12 15940 HOBIA DO CARANHAL ES 12.10543C CE	



# Atún guisado en salsa de tomate rev.4

**SALICA**

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

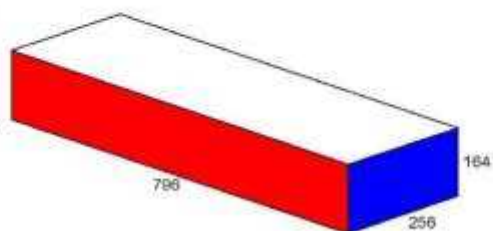
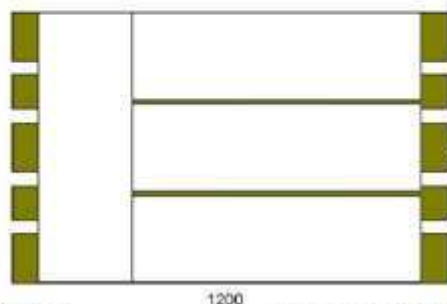
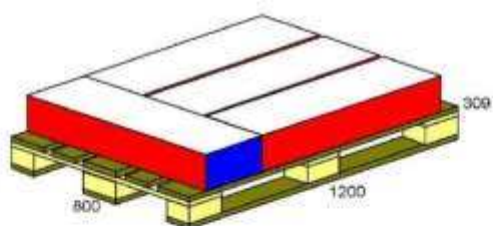
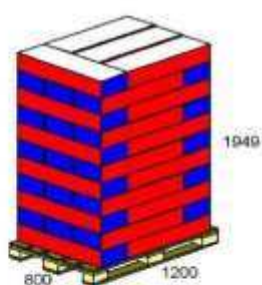
Documento: E204-PC-04-01

Rev: 1,8

10/03/2023

### PALETIZACION

EAN128 PALET	(02)98425663005639(310Z)XXXXXX(15)AAMMDD(10)XXXX(37)44
SSCC	(00) 38425663XXXXXXXXXXC
TIPO PALET	Palet Europeo 120x80
Paletización (B X A)	4 X 11 = 44 Cajas
Peso Bruto Palet	774,76
Altura Palet	194,9



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:	E204-PC-04-01
	Revisión:	1,8
	Fecha:	10/03/2023
	Firmado: Responsable de Calidad Ana Domínguez	

Page: 6 of 6

# 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.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:** 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	<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>Altramucos</b> y productos a base de altramucos		
<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.

# 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  
**Bacalao (100%)**  
**ALÉRGENOS:** 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@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
<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
--	----------------------------

# Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

## Denominación Comercial: Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

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

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Calabaza	108,00	144,00	180,00
Patata	60,00	80,00	100,00
Agua	10,00	13,34	16,70
Cebolla	5,00	6,67	8,35
Aove	4,00	5,34	6,68
Sal yodada	0,10	0,13	0,17

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. Finalmente, se tritura y se sazona.

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)
Secundaria	192,0894 / 803,702	7,78	1,4472	25,7225	0	4,4539	0,2111
Infantil Ciclo 2	115,18 / 481,9131	4,66	0,8672	15,433	0	2,6723	0,1247
Primaria	153,6334 / 642,8021	6,22	1,1572	20,5775	0	3,563	0,1629

## 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	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	181g		249g		312g	

## 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		



# Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

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 de calabaza y patata ECOLÓGICA

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

Parte I: Elementos obligatorios	I.1 Número de documento ES-ECO-001-AN-724-0028644-2024-001			I.2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores
	I.3 Operador o grupo de operadores Nombre <b>BIOALCORES, S.L.</b> Dirección <b>C/ FRAY BARTOLOME DE LAS CASAS, N° 24 41520 El Viso del Alcor</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>		I.4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN)</b> Dirección <b>C/ Avda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3° módulo 12., 41013, Sevilla</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>	
	I.5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparación</li> <li>• Distribución/Comercialización</li> <li>• Almacenamiento</li> </ul>			
	I.6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción <ul style="list-style-type: none"> <li>• (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal                          Método de producción:                          - producción durante el período de conversión                          - producción ecológica con producción no ecológica</li> <li>• (b) Animales y productos de origen animal no transformados                          Método de producción:                          - producción ecológica con producción no ecológica</li> <li>• (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana                          Método de producción:                          - producción de productos ecológicos                          - producción ecológica con producción no ecológica</li> <li>• (f) Vinos                          Método de producción:                          - producción de productos ecológicos                          - producción ecológica con producción no ecológica</li> </ul>			
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.			
	I.7 Fecha, lugar Fecha <b>24 octubre 2024 22:33:27 +02 (Europe/Luxembourg)</b> Lugar <b>Sevilla (ES)</b>		I.8 Validez Certificado válido desde el <b>24/10/2024</b> hasta el <b>24/01/2026</b>	
		Nombre y firma <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U.</b> Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. en 2024-10-24 20:36:15 UTC		

# Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Aceite de oliva virgen	Ecológico
Aceite de oliva virgen extra	Ecológico
Aceitunas	Ecológico
Aceitunas aliñadas	Ecológico
Acelga	En conversión
Acelga	Ecológico
Aguacate	Ecológico
Ajo	En conversión
Ajo	Ecológico
Ajo granulado	Ecológico
Albaricoque	Ecológico
Alcachofa	En conversión
Alcachofa	Ecológico
Alcachofas en mitades	Ecológico
Almendra	Ecológico
Almendra bombón	Ecológico
Almendras tostadas con sal	Ecológico
Aloe vera	En conversión
Aloe vera	Ecológico
Alubias	Ecológico
Alubias en conserva	Ecológico
Anacardos	Ecológico
Apio	En conversión
Apio	Ecológico
Arándano	Ecológico
Arroz	Ecológico
Arroz Basmati	Ecológico
Arroz integral	Ecológico
Avellanas	Ecológico
Azúcar	Ecológico
Bebida de puré de melocotón y zumo de uva con fibra	Ecológico
Bebida de zumo de granada y zumo de uva	Ecológico
Bebida de zumo de limón con ágave	Ecológico
Bebida de zumo de manzana con ágave	Ecológico
Bebida de zumo de naranja con agave	Ecológico
Bebida de zumo de naranja sin azúcar	Ecológico
Berenjena	En conversión
Berenjena	Ecológico
Boniato	En conversión
Boniato	Ecológico
Brócoli	En conversión
Brócoli	Ecológico
Calabacín	En conversión
Calabacín	Ecológico
Calabaza	En conversión
Calabaza	Ecológico
Canela molida	Ecológico
Canónigos	En conversión
Canónigos	Ecológico
Castañas	Ecológico
Cebolla	En conversión
Cebolla	Ecológico
Cebolleta	Ecológico
Cereza	Ecológico
Champiñón	Ecológico
Chirimoya	Ecológico
Cilantro	Ecológico
Ciruela	Ecológico
Cogollo	En conversión
Cogollo	Ecológico

# Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Col	En conversión
Col	Ecológico
Col lombarda	En conversión
Col lombarda	Ecológico
Col romanesco	Ecológico
Coliflor	En conversión
Coliflor	Ecológico
Colirrabano	En conversión
Colirrabano	Ecológico
Copos de avena	Ecológico
Crema de cacahuets	Ecológico
Crema de calabacín	Ecológico
Crutis sin gluten	Ecológico
Cúrcuma (Curcuma longa)	Ecológico
Dátiles	Ecológico
Dulce de membrillo	Ecológico
Escarola	En conversión
Escarola	Ecológico
Espaguetis	Ecológico
Espaguetis integrales	Ecológico
Espárrago en conserva	Ecológico
Espárragos	En conversión
Espárragos	Ecológico
Espinacas	En conversión
Espinacas	Ecológico
Fideos	Ecológico
Flor de calabacín	Ecológico
Frambuesa	Ecológico
Fresa	Ecológico
Fresón	Ecológico
Galleta integral con copos de avena y canela	Ecológico
Galletas integrales con copos de avena y sésamo	Ecológico
Garbanzos	Ecológico
Garbanzos en conserva	Ecológico
Gazpacho	Ecológico
Granada	Ecológico
Guisantes	En conversión
Guisantes	Ecológico
Guisantes en conserva	Ecológico
Haba	En conversión
Haba	Ecológico
Harinas	Ecológico
Hierbabuena	Ecológico
Higo Chumbo	Ecológico
Higos frescos	Ecológico
Higos secos	Ecológico
Hinojo	Ecológico
Huevos	Ecológico
Infusión de anís, manzanilla y regaliz	Ecológico
Infusión de cola de caballo	Ecológico
Infusión de jengibre citrus	Ecológico
Infusión de manzanilla	Ecológico
Infusión de melisa, tila y hierbaluisa	Ecológico
Infusión de menta poleo	Ecológico
Infusión de tila	Ecológico
Jengibre	Ecológico
Jengibre en polvo	Ecológico
Judías verdes	En conversión
Judías verdes	Ecológico
Judías verdes en conserva	Ecológico

# Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Kaki	Ecológico
Kiwi	Ecológico
Kumquat	Ecológico
Laurel	Ecológico
Lavanda	Ecológico
Leche UHT desnatada	Ecológico
Leche UHT desnatada sin lactosa	Ecológico
Leche UHT entera	Ecológico
Leche UHT entera sin lactosa	Ecológico
Leche UHT semidesnatada	Ecológico
Leche UHT semidesnatada sin lactosa	Ecológico
Lechuga	En conversión
Lechuga	Ecológico
Lentejas	Ecológico
Lima	Ecológico
Limón	Ecológico
Limquat	Ecológico
Macarrón	Ecológico
Macarrón integral	Ecológico
Macedonia de frutas	Ecológico
Maíz	Ecológico
Maíz en conserva	Ecológico
Mandarina	Ecológico
Mango	Ecológico
Mantequilla	Ecológico
Manzana	Ecológico
Melocotón	Ecológico
Melón	Ecológico
Mermelada extra de arándano con azúcar	Ecológico
Mermelada extra de fresa	Ecológico
Mermelada extra de naranja	Ecológico
Mezcla de cacao en polvo con panela	Ecológico
Miel	Ecológico
Nabo	En conversión
Nabo	Ecológico
Naranja	Ecológico
Naranja amarga	Ecológico
Nectarina	Ecológico
Níspero	Ecológico
Nueces de macadamia	Ecológico
Nuez	Ecológico
Okra	Ecológico
Orégano	Ecológico
Ortiga	Ecológico
Pan	Ecológico
Panela	Ecológico
Papaya	Ecológico
Paraguayo	Ecológico
Pasas sultanas	Ecológico
Pasta alimenticia Mariposas integrales	Ecológico
Pastas	Ecológico
Patatas	En conversión
Patatas	Ecológico
Pepino	En conversión
Pepino	Ecológico
Pera	Ecológico
Perejil	Ecológico
Picos	Ecológico
Picos integrales	Ecológico
Pimentón dulce	Ecológico

# Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Pimentón picante	Ecológico
Pimienta negra	Ecológico
Pimiento	En conversión
Pimiento	Ecológico
Piña	Ecológico
Pistachos tostados	Ecológico
Pisto	Ecológico
Pitaya	Ecológico
Plátano	Ecológico
Polen	Ecológico
Pomelo	Ecológico
Puerro	En conversión
Puerro	Ecológico
Quinoa	Ecológico
Rabanito	Ecológico
Rabano	En conversión
Rabano	Ecológico
Regañás	Ecológico
Regañás integrales	Ecológico
Remolacha	En conversión
Remolacha	Ecológico
Romero	Ecológico
Rooibos naranja	Ecológico
Rúcula	En conversión
Rúcula	Ecológico
Salsa de tomate	Ecológico
Sandía	Ecológico
Setas	Ecológico
Soja	Ecológico
Tagarnina	En conversión
Tagarnina	Ecológico
Té	Ecológico
Té rojo	Ecológico
Té rojo con hierbaluisa	Ecológico
Té verde	Ecológico
Tomate	En conversión
Tomate	Ecológico
Tomate cherry	En conversión
Tomate cherry	Ecológico
Tomate frito	Ecológico
Tomate triturado	Ecológico
Tomillo (Thymus spp.)	Ecológico
Torta de anís sin gluten	Ecológico
Turrón	Ecológico
Uva	Ecológico
Uvas pasas	Ecológico
Vinagre	Ecológico
Vino blanco	Ecológico
Vino rosado	Ecológico
Vino tinto	Ecológico
Zanahoria	En conversión
Zanahoria	Ecológico
Zumo de manzana	Ecológico
Zumo de naranja	Ecológico

Parte II: Elementos opcionales específicos

EMITIDO

II.2 Cantidad de productos

II.3 Información sobre el terreno

es

<https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/publication/organic-operator/ES-ECO-001-AN.724-0028644.2024.001.pdf>

5 / 5

# Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

## Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.4 Lista de instalaciones o unidades en las que el operador o grupo de operadores realiza la actividad
	II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas
	II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848
	II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a las cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en lo que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista
	II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848 Nombre del organismo de acreditación: <b>ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)</b> Enlace al certificado de acreditación: <b><a href="https://www.enac.es/documents/7020/3daf0960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e">https://www.enac.es/documents/7020/3daf0960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e</a></b>
	II.9 Otros datos Última Inspección: <b>06/09/2024</b>

EMITIDO

# Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

DESARROLLOS BIO EMPRESARIALES, S.L.U.		FICHA DE PRODUCTO / DATA	
		rev 06	29/08/2024
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO / PRODUCT DATA</b>			
<b>Denominación del producto</b> / <i>Product name:</i> Aceite de oliva / Olive Oil			
<b>Categoría /</b> Virgen Extra Ecológico / Organic Extra Virgin			
<b>Marca / Brand:</b>			
<b>Campaña /</b>			
<b>Peso Neto / Net</b> GRANEL			
<b>Variedad de la aceituna /</b> Mix de variedades de aceitunas / Mix of olive varieties <i>Olive variety:</i>			
<b>Características / Characteristics</b>			
Aceite de oliva virgen extra de categoría superior elaborados a partir de aceituna mediante un proceso mecánico de extracción en frío / Superior category extra virgin olive oil made from through a mechanical cold extraction process.			
<b>Ingredientes /</b> 100% Aceite de oliva virgen extra / 100% Extra virgin olive oil			
<b>Condiciones de conservación / Storage conditions:</b> En lugar limpio y seco, protegido de la luz / In a clean and dry place, protected from light			
<b>Fecha de consumo preferente / Preferential use date:</b>			
12 meses desde la fecha de envasado / 12 months from the date of packaging			
<b>2. DATOS DE LA EMPRESA / COMPANY DATA</b>			
Desarrollos Bio Empresariales, S.L.U. Cif 856652258 Dirección : C/Tailandia, nº 8, Cp. 41020 , Sevilla. Email: <a href="mailto:desarrollosbioempresariales@gmail.com">desarrollosbioempresariales@gmail.com</a> Contacto: 614 175 459			
<b>3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>			
<b>Color /</b> Oro con reflejos verdes / Gold with green reflections. <b>Color:</b>			
<b>Perfil Sensorial / Sensory Profile :</b> Frutado medio-alto de aceituna verde, frutado de macedonia, manzana verde; verde hierba, almendra verde, tomatera, madera verde, plátano y ortiga. De sabor dulce de intensidad media, más picante y ligeramente amargo / Medium-high fruity of green olive, fruity of Macedonian, green apple, green grass, green almond, tomato, green wood, banana and nettle. Sweet flavor of medium intensity, more spicy and slightly bitter.			
<b>4. VALOR NUTRICIONAL (por cada 100g) / NUTRITIONAL VALUE (per 100g)</b>			
Valor Energético /	Energetic value	3700kJ/900kcal	
Grasas / Fats		99,00g	
	de las cuales saturadas / of which saturates	13g	
Hidratos de carbono /	Carbohydrates	0g	
	de los cuales azúcares / Of which sugars	0g	
Proteínas /	Proteins	0g	
Sal /	Salt	0g	
<b>5. ANÁLISIS DEL PRODUCTO / PRODUCT ANALYSIS</b>			
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD</b> QUALITY FEATURES	
Ausencia total de patógenos / Total absence of pathogens			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (olor y sabor)</b> ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS (smell and taste)		Acidez (%): ≤ 0,80 Índice de peróxidos (mEq O2/kg): ≤ 20,0 K232: ≤ 2,50 K268 o K270: ≤ 0,22 ΔK: ≤ 0,01 Esteres etílicos de los ácidos grasos (mg/kg): ≤ 35	
Caract. organolépticas: Mediana del defecto (Md) = 0,0 Mediana del frutado (Mf) > 0,0			



# Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

LÍMITES DE CONTAMINANTES LIMITS OF CONTAMINANTS				LÍMITES DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PESTICIDE RESIDUE LIMITS				
<p>Se tendrá en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (UE) 2023/915.</p> <p>Reglamento Delegado (UE) 2022/2104 por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y el Consejo, en lo que respecta a las normas de comercialización del aceite de oliva (y sus posteriores modificaciones) / The maximum limits established in REGULATION (EU) 2023/915. Delegated Regulation (EU) 2022/2104 supplementing Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council as regards marketing standards for olive oil (and subsequent amendments)</p>				<p>Se tendrá en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (CE) 396/2005 y el Reglamento (UE) 2020/749 / The maximum limits established in Regulation (CE) 396/2005 and Regulation (UE) 2020/749 will be taken into account.</p>				
6. ALÉRGENOS CONSUMIDORES SENSIBLES / OMG'S / PRODUCTOS IRRADIADOS								
<p>No contiene alérgenos Reglamento (UE) n° 1169/2011. Libre de GMO Reglamento (CE) n° 1830/2003. Libre de priones (BSE/TSE) Reglamento (CE) n° 999/2001. Libre de nanomateriales Reglamento (UE) n° 1169/2011. No ha sido tratado con radiaciones ionizantes Real Decreto 348/2001. No ha sido obtenido por extracción con disolventes Directiva 2009/32/CE, Libre de ETO Reglamento (UE) 2015/868. Libre de Alcaloides pirolicidínicos Reglamento (UE) 2020/2040. Libre de sustancias dopantes (lista WADA).</p>								
7. USO ESPERADO / EXPECTED USE								
Consumo en crudo, guisos y frituras / Consumption in raw, stewing and frying.								
8. LOGÍSTICA: PALET EUROPEO / LOGISTICS: EUROPEAN PALETTE								
ENVASE Y MATERIAL CONTAINER AND MATERIAL	UND / CAJA UND / BOX	CAJAS / CAPA / BOX / LAYER	CAJAS / PALET / BOX / PALETTE	DIMENSIONES UND (cm) UND DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	DIMENSIONES CAJA (cm) BOX DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	DIMENSIONES PALET (cm) PALETTE DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	PESO CAJA (kg) BOX WEIGHT	PESO PALET (Kg) PALETTE WEIGHT
IBC 1000 L								



# Crema de zanahoria y patata ECOLÓGICA

## Denominación Comercial: Crema de zanahoria y patata ECOLÓGICA

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

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Zanahoria	108,00	144,00	180,00
Patata	60,00	80,00	100,00
Agua	10,00	13,34	16,70
Cebolla	5,00	6,67	8,35
Aove	4,00	5,34	6,68
Sal yodada	0,10	0,13	0,17

**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. Finalmente, se tritura y se sazona.

**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)
Primaria	156,5134 / 654,8521	5,932	0,8548	22,5935	0	2,987	0,4153
Secundaria	195,6894 / 818,7644	7,42	1,0692	28,2426	0	3,7339	0,5265
Infantil Ciclo 2	117,34 / 490,9506	4,444	0,6404	16,945	0	2,2403	0,3139

## 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	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	187g		249g		312g	



# Crema de zanahoria y patata ECOLÓGICA

## 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.

## Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

Parte I: Elementos obligatorios	<b>L1 Número de documento</b> ES-ECO-001-AN-724-0028644-2024-001				<b>L2 Tipo de Operador</b> <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores			
	<b>L3 Operador o grupo de operadores</b> Nombre: <b>HIOALCORES, S.L.</b> Dirección: <b>C/ FRAY BARTOLOME DE LAS CASAS, Nº 24 41520 El Viso del Alcor</b> País: <b>España</b> Código ISO: <b>ES</b>			<b>L4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control</b> Autoridad: <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN)</b> Dirección: <b>C/ Avda. Diego Martínez Barrio nº 10 planta 3ª módulo 12., 41013, Sevilla</b> País: <b>España</b> Código ISO: <b>ES</b>				
	<b>L5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparación</li> <li>• Distribución/Comercialización</li> <li>• Almacenamiento</li> </ul>							
	<b>L6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal.                      Método de producción:                      – producción durante el período de conversión                      – producción ecológica con producción no ecológica</li> <li>• (b) Animales y productos de origen animal no transformados                      Método de producción:                      – producción ecológica con producción no ecológica</li> <li>• (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana.                      Método de producción:                      – producción de productos ecológicos                      – producción ecológica con producción no ecológica</li> <li>• (f) Vinos                      Método de producción:                      – producción de productos ecológicos                      – producción ecológica con producción no ecológica</li> </ul>							
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.							
	<b>L7 Fecha, lugar</b> Fecha: <b>24 octubre 2024 22:33:27 +02 (Europe/Luxembourg)</b> Lugar: <b>Sevilla (ES)</b>			Nombre y firma: <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U.</b> Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. en 2024-10-24 20:36:15 UTC			<b>L8 Validez</b> Certificado válido desde el <b>24/10/2024</b> hasta el <b>24/01/2026</b>	

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Aceite de oliva virgen	Ecológico
Aceite de oliva virgen extra	Ecológico
Aceitunas	Ecológico
Aceitunas aliñadas	Ecológico
Acelga	En conversión
Aceña	Ecológico
Aguacate	Ecológico
Ajo	En conversión
Ajo	Ecológico
Ajo granulado	Ecológico
Albaricoque	Ecológico
Alcachofa	En conversión
Alcachofa	Ecológico
Alcachofas en mitades	Ecológico
Almendra	Ecológico
Almendra bombón	Ecológico
Almendras tostadas con sal	Ecológico
Aloe vera	En conversión
Aloe vera	Ecológico
Alubias	Ecológico
Alubias en conserva	Ecológico
Anacardos	Ecológico
Apio	En conversión
Apio	Ecológico
Arándano	Ecológico
Arroz	Ecológico
Arroz Basmati	Ecológico
Arroz integral	Ecológico
Avellanas	Ecológico
Azúcar	Ecológico
Bebida de puré de melocotón y zumo de uva con fibra	Ecológico
Bebida de zumo de granada y zumo de uva	Ecológico
Bebida de zumo de limón con ágave	Ecológico
Bebida de zumo de manzana con ágave	Ecológico
Bebida de zumo de naranja con agave	Ecológico
Bebida de zumo de naranja sin azúcar	Ecológico
Berenjena	En conversión
Berenjena	Ecológico
Boniato	En conversión
Boniato	Ecológico
Brócoli	En conversión
Brócoli	Ecológico
Calabacín	En conversión
Calabacín	Ecológico
Calabaza	En conversión
Calabaza	Ecológico
Canela molida	Ecológico
Canónigos	En conversión
Canónigos	Ecológico
Castañas	Ecológico
Cebolla	En conversión
Cebolla	Ecológico
Cebolleta	Ecológico
Cereza	Ecológico
Champiñón	Ecológico
Chirimoya	Ecológico
Cilantro	Ecológico
Ciruela	Ecológico
Cogollo	En conversión
Cogollo	Ecológico

## Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Col	En conversión Ecológico
Col	En conversión Ecológico
Col lombarda	En conversión Ecológico
Col lombarda	En conversión Ecológico
Col romanesco	En conversión Ecológico
Coliflor	En conversión Ecológico
Coliflor	En conversión Ecológico
Colirrabano	En conversión Ecológico
Colirrabano	En conversión Ecológico
Copos de avena	Ecológico
Crema de cacahuets	Ecológico
Crema de calabacín	Ecológico
Crukiis sin gluten	Ecológico
Cúrcuma (Curcuma longa)	Ecológico
Dátiles	Ecológico
Dulce de membrillo	Ecológico
Escarola	En conversión Ecológico
Escarola	En conversión Ecológico
Espaguetis	Ecológico
Espaguetis integrales	Ecológico
Espárrago en conserva	Ecológico
Espárragos	En conversión Ecológico
Espárragos	En conversión Ecológico
Espinacas	En conversión Ecológico
Espinacas	En conversión Ecológico
Fideos	Ecológico
Flor de calabacín	Ecológico
Frambuesa	Ecológico
Fresa	Ecológico
Fresón	Ecológico
Galleta integral con copos de avena y canela	Ecológico
Galletas integrales con copos de avena y sésamo	Ecológico
Garbanzos	Ecológico
Garbanzos en conserva	Ecológico
Gazpacho	Ecológico
Granada	Ecológico
Guisantes	En conversión Ecológico
Guisantes	En conversión Ecológico
Guisantes en conserva	Ecológico
Haba	En conversión Ecológico
Haba	En conversión Ecológico
Harinas	Ecológico
Hierbabuena	Ecológico
Higo Chumbo	Ecológico
Higos frescos	Ecológico
Higos secos	Ecológico
Hinojo	Ecológico
Huevos	Ecológico
Infusión de anís, manzanilla y regaliz	Ecológico
Infusión de cola de caballo	Ecológico
Infusión de jengibre citrus	Ecológico
Infusión de manzanilla	Ecológico
Infusión de melisa, tila y hierbaluisa	Ecológico
Infusión de menta poleo	Ecológico
Infusión de tila	Ecológico
Jengibre	Ecológico
Jengibre en polvo	Ecológico
Judías verdes	En conversión Ecológico
Judías verdes	En conversión Ecológico
Judías verdes en conserva	Ecológico

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Kaki	Ecológico
Kiwi	Ecológico
Kumquat	Ecológico
Laurel	Ecológico
Lavanda	Ecológico
Leche UHT desnatada	Ecológico
Leche UHT desnatada sin lactosa	Ecológico
Leche UHT entera	Ecológico
Leche UHT entera sin lactosa	Ecológico
Leche UHT semidesnatada	Ecológico
Leche UHT semidesnatada sin lactosa	Ecológico
Lechuga	En conversión
Lechuga	Ecológico
Lentejas	Ecológico
Lima	Ecológico
Limón	Ecológico
Limonquat	Ecológico
Macarrón	Ecológico
Macarrón integral	Ecológico
Macedonia de frutas	Ecológico
Maíz	Ecológico
Maíz en conserva	Ecológico
Mandarina	Ecológico
Mango	Ecológico
Mantequilla	Ecológico
Manzana	Ecológico
Melocotón	Ecológico
Melón	Ecológico
Mermelada extra de arándano con azúcar	Ecológico
Mermelada extra de fresa	Ecológico
Mermelada extra de naranja	Ecológico
Mezcla de cacao en polvo con panela	Ecológico
Miel	Ecológico
Nabo	En conversión
Nabo	Ecológico
Naranja	Ecológico
Naranja amarga	Ecológico
Nectarina	Ecológico
Níspero	Ecológica
Nueces de macadamia	Ecológico
Nuez	Ecológico
Okra	Ecológico
Orégano	Ecológico
Ortiga	Ecológico
Pan	Ecológico
Panela	Ecológico
Papaya	Ecológico
Paraguayo	Ecológico
Pasas sultanas	Ecológico
Pasta alimenticia Mariposas integrales	Ecológico
Pastas	Ecológico
Patatas	En conversión
Patatas	Ecológico
Pepino	En conversión
Pepino	Ecológico
Pera	Ecológico
Perejil	Ecológico
Picos	Ecológico
Picos integrales	Ecológico
Pimentón dulce	Ecológico

## Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Pimentón picante	Ecológico
Pimienta negra	Ecológico
Pimiento	En conversión
Pimiento	Ecológico
Piña	Ecológico
Pistachos tostados	Ecológico
Pisto	Ecológico
Pitaya	Ecológico
Plátano	Ecológico
Polen	Ecológico
Pomelo	Ecológico
Puerro	En conversión
Puerro	Ecológico
Quinoa	Ecológico
Rabanito	Ecológico
Rabano	En conversión
Rabano	Ecológico
Regañás	Ecológico
Regañás integrales	Ecológico
Remolacha	En conversión
Remolacha	Ecológico
Romero	Ecológico
Rooibos naranja	Ecológico
Rúcula	En conversión
Rúcula	Ecológico
Salsa de tomate	Ecológico
Sandía	Ecológico
Setas	Ecológico
Soja	Ecológico
Tagarnina	En conversión
Tagarnina	Ecológico
Té	Ecológico
Té rojo	Ecológico
Té rojo con hierbaluisa	Ecológico
Té verde	Ecológico
Tomate	En conversión
Tomate	Ecológico
Tomate cherry	En conversión
Tomate cherry	Ecológico
Tomate frito	Ecológico
Tomate triturado	Ecológico
Tomillo (Thymus spp.)	Ecológico
Torta de anís sin gluten	Ecológico
Turrón	Ecológico
Uva	Ecológico
Uvas pasas	Ecológico
Vinagre	Ecológico
Vino blanco	Ecológico
Vino rosado	Ecológico
Vino tinto	Ecológico
Zanahoria	En conversión
Zanahoria	Ecológico
Zumo de manzana	Ecológico
Zumo de naranja	Ecológico

Parte II: Elementos opcionales específicos

EMITIDO

II.2 Cantidad de productos

II.3 Información sobre el terreno



**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

<b>Parte II: Elementos opcionales específicos</b>	II.4 Lista de instalaciones o unidades en los que el operador o grupo de operadores realiza la actividad
	II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas
	II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848
	II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a las cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en lo que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista
	II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848 Nombre del organismo de acreditación: <b>ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)</b> Enlace al certificado de acreditación: <b><a href="https://www.enac.es/documents/7020/3daf0960-f3f2-45ee-82d2-45a435897dbe">https://www.enac.es/documents/7020/3daf0960-f3f2-45ee-82d2-45a435897dbe</a></b>
II.9 Otros datos Última Inspección: <b>06/09/2024</b>	

EMITIDO

DESARROLLOS BIO EMPRESARIALES, S.L.U.		FICHA DE PRODUCTO / DATA	
		rev 06	29/08/2024
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO / PRODUCT DATA</b>			
<b>Denominación del producto</b>			
/ Product name:		Aceite de oliva / Olive Oil	
<b>Categoría /</b>		<b>Virgen Extra Ecológico / Organic Extra Virgin</b>	
<b>Marca / Brand:</b>			
<b>Campaña /</b>			
<b>Peso Neto / Net</b>		GRANEL	
<b>Variedad de la aceituna /</b>		Mix de variedades de aceitunas / Mix of olive varieties	
<b>Olive variety:</b>			
<b>Características / Characteristics</b>			
Aceite de oliva virgen extra de categoría superior elaborados a partir de aceituna mediante un proceso mecánico de extracción en frío / Superior category extra virgin olive oil made from through a mechanical cold extraction process.			
<b>Ingredientes /</b> 100% Aceite de oliva virgen extra / 100% Extra virgin olive oil			
<b>Condiciones de conservación / Storage conditions:</b>			
En lugar limpio y seco, protegido de la luz / In a clean and dry place, protected from light			
<b>Fecha de consumo preferente / Preferential use date:</b>			
12 meses desde la fecha de envasado / 12 months from the date of packaging			
<b>2. DATOS DE LA EMPRESA / COMPANY DATA</b>			
Desarrollos Bio Empresariales, S.L.U.			
Cif B56652258			
Dirección : C/Tailandia, nº 8, Cp. 41020 , Sevilla.			
Email: <a href="mailto:desarrollosbioempresariales@gmail.com">desarrollosbioempresariales@gmail.com</a>			
Contacto: 614 175 459			
<b>3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>			
<b>Color /</b>		Oro con reflejos verdes / Gold with green reflections.	
<b>Color:</b>			
<b>Perfil Sensorial / Sensory Profile :</b> Frutado medio-alto de aceituna verde, frutado de macedonia, manzana verde, verde hierba, almendra verde, tomatera, madera verde, plátano y ortiga. De sabor dulce de intensidad media, más picante y ligeramente amargo / Medium-high fruity of green olive, fruity of Macedonian, green apple, green grass, green almond, tomato, green wood, banana and nettle. Sweet flavor of medium intensity, more spicy and slightly bitter.			
<b>4. VALOR NUTRICIONAL (por cada 100g) / NUTRITIONAL VALUE (per 100g)</b>			
Valor Energético /	Energetic value	3700kJ/900kcal	
Grasas / Fats		99,00g	
	de las cuales saturadas / of which saturates	13g	
Hidratos de carbono /	Carbohydrates	0g	
	de los cuales azúcares / Of which sugars	0g	
Proteínas /	Proteins	0g	
Sal /	Salt	0g	
<b>5. ANÁLISIS DEL PRODUCTO / PRODUCT ANALYSIS</b>			
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD</b>	
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		QUALITY FEATURES	
Ausencia total de patógenos / Total absence of pathogens			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS (olor y sabor)</b>		Acidez (%): ≤ 0,80	
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS (smell and taste)		Índice de peróxidos (mEq O2/kg): ≤ 20,0 K232:	
		≤ 2,50	
		K268 o K270: ≤ 0,22 ΔK:	
		≤ 0,01	
Caract. organolépticas:		Ésteres etílicos de los ácidos grasos (mg/kg): ≤ 35	
Mediana del defecto (Md) = 0,0 Mediana del frutado (Mf) > 0,0			

LÍMITES DE CONTAMINANTES LIMITS OF CONTAMINANTS				LÍMITES DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PESTICIDE RESIDUE LIMITS				
<p>Se tendrá en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (UE) 2023/915. Reglamento Delegado (UE) 2022/2104 por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y el Consejo, en lo que respecta a las normas de comercialización del aceite de oliva (y sus posteriores modificaciones) / The maximum limits established in REGULATION (EU) 2023/915. Delegated Regulation (EU) 2022/2104 supplementing Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council as regards marketing standards for olive oil (and subsequent amendments)</p>				<p>Se tendrá en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (CE) 396/2005 y el Reglamento (UE) 2020/749 / The maximum limits established in Regulation (CE) 396/2005 and Regulation (UE) 2020/749 will be taken into account.</p>				
6. ALÉRGENOS CONSUMIDORES SENSIBLES / OMG'S / PRODUCTOS IRRADIADOS								
<p>No contiene alérgenos Reglamento (UE) n° 1169/2011. Libre de GMO Reglamento (CE) n° 1830/2003. Libre de priones (BSE/TSE) Reglamento (CE) n° 999/2001. Libre de nanomateriales Reglamento (UE) n° 1169/2011. No ha sido tratado con radiaciones ionizantes Real Decreto 348/2001. No ha sido obtenido por extracción con disolventes Directiva 2009/32/CE. Libre de ETO Reglamento (UE) 2015/868. Libre de Alcaloides pirrolizidínicos Reglamento (UE) 2020/2040. Libre de sustancias dopantes (lista WADA).</p>								
7. USO ESPERADO / EXPECTED USE								
Consumo en crudo, guisos y frituras / Consumption in raw, stewing and frying								
8. LOGÍSTICA: PALET EUROPEO / LOGISTICS, EUROPEAN PALETTE								
ENVASE Y MATERIAL CONTAINER AND MATERIAL	UND / CAJA UND / BOX	CAJAS / CAPA BOX / LAYER	CAJAS / PALET BOX / PALETTE	DIMENSIONES UND (cm) UND DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	DIMENSIONES CAJA (cm) BOX DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	DIMENSIONES PALET (cm) PALETTE DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	PESO CAJA (kg) BOX WEIGHT	PESO PALET (Kg) PALETTE WEIGHT
IBC 1000 L								

# Ensalada campestre con tomate, maíz y huevo [tomate, lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz, huevo]

**Denominación Comercial:** Ensalada campestre con tomate, maíz y huevo [tomate, lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz, huevo]

**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:** tomate, lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz [Maíz crujiente desgranado (85%), agua (8%), azúcar (6.5%) y sal (0.5%)], **HUEVO** cocido, 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)
Tomate	80,00	80,00	130,96
Ensalada	30,00	30,00	49,11
maíz	20,00	20,00	32,74
Huevo cocido	10,00	10,00	16,37
aove	4,00	4,00	6,55
vinagre	1,00	1,00	1,64
sal	0,10	0,10	0,16

**Procesado:** Abrir las latas de maíz, escurrir y agregar a la ensalada junto con el huevo cocido. Posteriormente, se lava y desinfecta el tomate, se trocea y se añade a la ensalada. **Aliñar con AOVE, vinagre y sal yodada** y mezclar todos los ingredientes.

**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	85,46 / 357,5673	5,62	0,9884	5,846	1,55	2,774	0,334
Secundaria	139,9159 / 585,4125	9,2019	1,6183	9,5699	2,5374	4,5411	0,5431
Primaria	85,46 / 357,5673	5,62	0,9884	5,846	1,55	2,774	0,334

## 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	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	145g		145g		238g	

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

## Ensalada campestre con tomate, maíz y huevo [tomate, lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz, huevo]

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>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 con tomate, maíz y huevo [tomate, lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz, huevo]



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.)	PROPORCION (%)	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 con tomate, maíz y huevo [tomate, lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz, huevo]



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 con tomate, maíz y huevo [tomate, lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz, huevo]



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 con tomate, maíz y huevo [tomate, lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz, huevo]



## 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
--	---	--	-------------------------------------

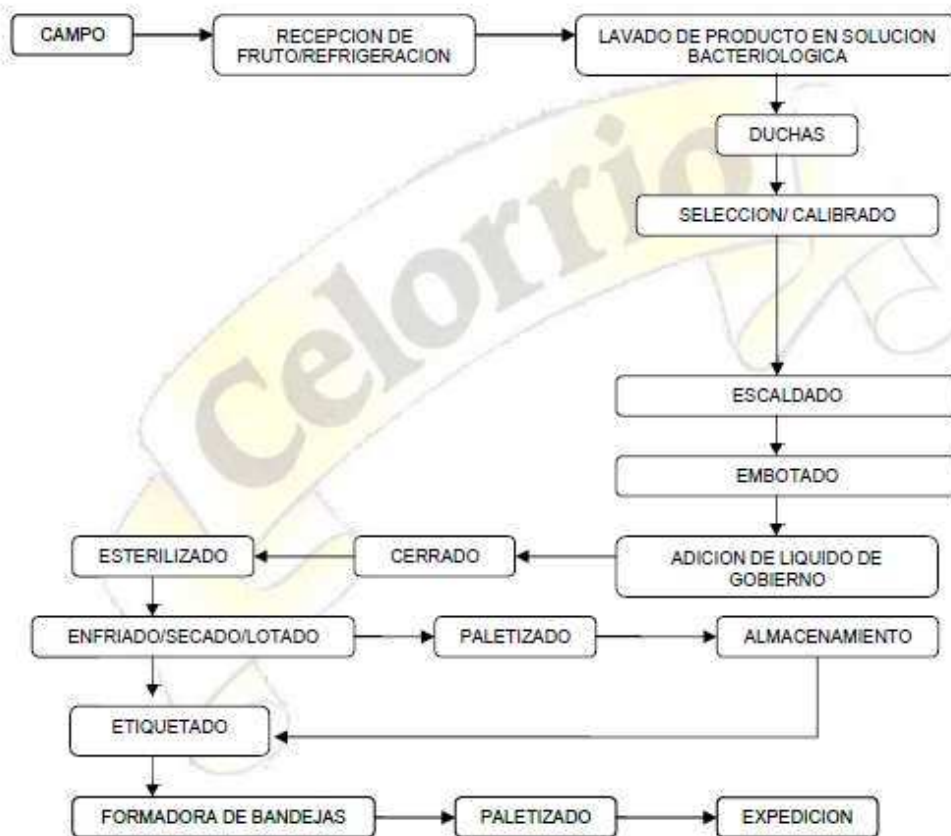
**Ensalada campestre con tomate, maíz y huevo [tomate, lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz, huevo]**



# Ensalada campestre con tomate, maíz y huevo [tomate, lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz, huevo]

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

## PROCESO



# Ensalada campestre con tomate, maíz y huevo [tomate, lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz, huevo]

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- 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 campestre con tomate, maíz y huevo [tomate, lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz, huevo]

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 / 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 campestre con tomate, maíz y huevo [tomate, lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz, huevo]

## FT 2150ES HUEVO COCIDO DOVO DIALCOSAN



### IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

<b>Marca</b>	DIALCOSAN
<b>Cliente</b>	Dialcosan
<b>Producto</b>	Huevo entero cocido y sin cascara
<b>Aplicaciones</b>	Variada
<b>Características específicas</b>	Producto estándar – Proveniente de Huevo de gallina, clase M (53 a 63g)
<b>Ingredientes</b>	Huevo de gallina (53 a 63g), salmuera (sal, regulador de acidez: ácido cítrico, ácido acético)
<b>Conservación y transporte</b>	Mantener entre 0 e 4 °C
<b>Unidades de venta (kg)</b>	<b>Cubo:</b> 70 huevos. Embalaje en plástico alimentario herméticamente fechada.
<b>Caducidad (entre 0° e 4 °C)</b>	<b>Cubo:</b> 60 días
<b>Caducidad (después de abierto entre 0° e 4 °C)</b>	<b>Cubo:</b> 20 días
<b>Legislación específica aplicable (diplomas base)</b>	Reg. (CE) 853/2004; Reg.CE 2073/2005 ; Reg.(CE) 1881/2006; Reg.(CE) 396/2005; Reg.(CE) 852/2004;

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>Estado Físico</b>	Sólido
<b>Color</b>	Clara blanca / yema amarillo
<b>Olor</b>	Característico de huevo cocido
<b>Sabor</b>	Característico de huevo cocido

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

No aplicable	--
--------------	----

### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100G)

<b>Valor energético</b>	592 kJ / 142 kcal
<b>Lípidos</b>	8.4g ± 1g
De los cuales saturados	<0.1g
<b>Hidratos de Carbono</b>	2.2g ± 1g
De los cuales azúcares	0.5g
<b>Proteínas</b>	12.5g ± 1g
<b>Sal</b>	0.75g ± 0.25g
<b>Fibra</b>	<1g

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	VALORES DESPUÉS DE PRODUCCIÓN	REQUISITOS EN FINAL CADUCIDAD (CRITERIOS LEGALES)
<b>Aérobios mesófilos 30 ° C (PCA)</b>	≤ 2,0x10 <sup>3</sup> UFC/ml	---
<b>Coliformes (Coli ID)</b>	≤ 10 UFC/ml	---
<b>Salmonella (Mini Vidas)</b>	Ausencia/25 ml	Ausencia/25 ml
<b>Total entérobacterias (VRVG)</b>	≤ 10 UFC/ml	≤ 100 UFC/ml
<b>Escherichia coli (coli ID)</b>	< 1 UFC/ml	---
<b>Listeria monocytogenes (Mini Vidas)</b>	Ausencia/25 ml	Ausencia/25 ml

### ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE
Huevos y productos a base de huevos	X

# Ensalada campestre con tomate, maíz y huevo [tomate, lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz, huevo]

FT 2150

## ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM)

De acuerdo con los Reglamentos (CE) 1829/2003 e 1830/2003, este producto no es de origen genéticamente modificado (OGM/GMO).

## MODO DE PREPARACIÓN/UTILIZACIÓN


### CONSEJOS DE UTILIZACIÓN:

- Aclarar con agua antes de consumir;
- Retirar los huevos de los cubos con un utensilio higienizado garantiendo las Boas Practicas de Higiene y Fabrico;
- Conservar siempre la salmuera original asta al consumo total de los huevos;

PARÁMETRO	CUBO 70UN
Unidades (LxLxA en mm)	222x222x200
Peso Líquido Bruto	≈5,4 kg   ≈5,6 kg
EAN 13	8412 803 009 289
Caja (LxLxA en mm)	-----
Peso Líquido Bruto	-----
ITF 14	0841 280 300 928 9
Cajas/Manto	18
Manto/Pallet	6
Cajas/Pallet	108
Unidades/Pallet	108
Pallet (LxLxA en mm)	1200x800x1350
Peso Líquido Bruto	≈584 kg   ≈628 kg

## REFERENCIAS

**Datos nutricionales:** Base de datos histórica Derovo 2007-2010 y Bibliografía

PRODUCIDO Y COMERCIALIZADO POR EMPRESAS DE 

### DEROVO – DERIVADOS DE OVOS S.A.

Parque Industrial Manuel da Mota, lote 30, Apartado 1018  
3100-354 POMBAL  
PORTUGAL  
Telef.: +351 236 209 820  
Fax +351 236 209 825  
Apoio ao cliente: 707 22 22 50  
E-mail: geral@derovo.com  
www.derovo.com



### OVOFOODS, S.A.

Polígono Industrial Vega de Baiña  
C/El Pedreru, Parcela 1  
33682 Baiña – Mieres (Asturias)  
Telef.: 0034985446865  
Fax: 0034 985446164/0034 985446866  
Email : commandes@derovo.com  
www.derovo.com



# Ensalada de tomate, cuatro estaciones, maíz y atún [tomate, lechuga, zanahoria, col lombarda, maíz, atún]

**Denominación Comercial:** Ensalada de tomate, cuatro estaciones, maíz y atún [tomate, lechuga, zanahoria, col lombarda, maíz, atún]

**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, tomate, maíz [Maíz crujiente desgranado (85%), agua (8%), azúcar (6.5%) y sal (0.5%)], 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)
Tomate	80,00	80,00	134,00
Ensalada cuatro estaciones	28,00	28,00	46,90
Maíz	10,00	10,00	16,75
Atún	6,00	6,00	10,05
aceite de oliva	6,00	6,00	10,05
vinagre	2,00	2,00	3,35
sal	0,10	0,10	0,17

**Procesado:** Lavar y desinfectar el tomate. Cortarlo y mezclarlo con la ensalada, el maíz y el atún. **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)
Primaria	93,64 / 391,795	7,2	1,0586	4,352	0,81	2,844	0,2745
Secundaria	156,847 / 656,2567	12,06	1,7732	7,2896	1,3567	4,7637	0,4622
Infantil Ciclo 2	93,64 / 391,795	7,2	1,0586	4,352	0,81	2,844	0,2745

## 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	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	132g		132g		221g	

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

Rev. 1 05/03/2025



## Ensalada de tomate, cuatro estaciones, maíz y atún [tomate, lechuga, zanahoria, col lombarda, maíz, atún]

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 ( <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, 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 tomate, cuatro estaciones, maíz y atún [tomate, lechuga, zanahoria, col lombarda, maíz, atún]



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 aliarla 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 las 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
Sel (g)	0.06



Col lombarda

Pechuga de pavo

Zanahoria rallada

# Ensalada de tomate, cuatro estaciones, maíz y atún [tomate, lechuga, zanahoria, col lombarda, maíz, atún]



## 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 de tomate, cuatro estaciones, maíz y atún [tomate, lechuga, zanahoria, col lombarda, maíz, atún]



## 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 de tomate, cuatro estaciones, maíz y atún [tomate, lechuga, zanahoria, col lombarda, maíz, atún]



## 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 de tomate, cuatro estaciones, maíz y atún [tomate, lechuga, zanahoria, col lombarda, maíz, atún]



## 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- 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
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 de tomate, cuatro estaciones, maíz y atún [tomate, lechuga, zanahoria, col lombarda, maíz, atún]



## FICHA TÉCNICA

ATÚN

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: SNE 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



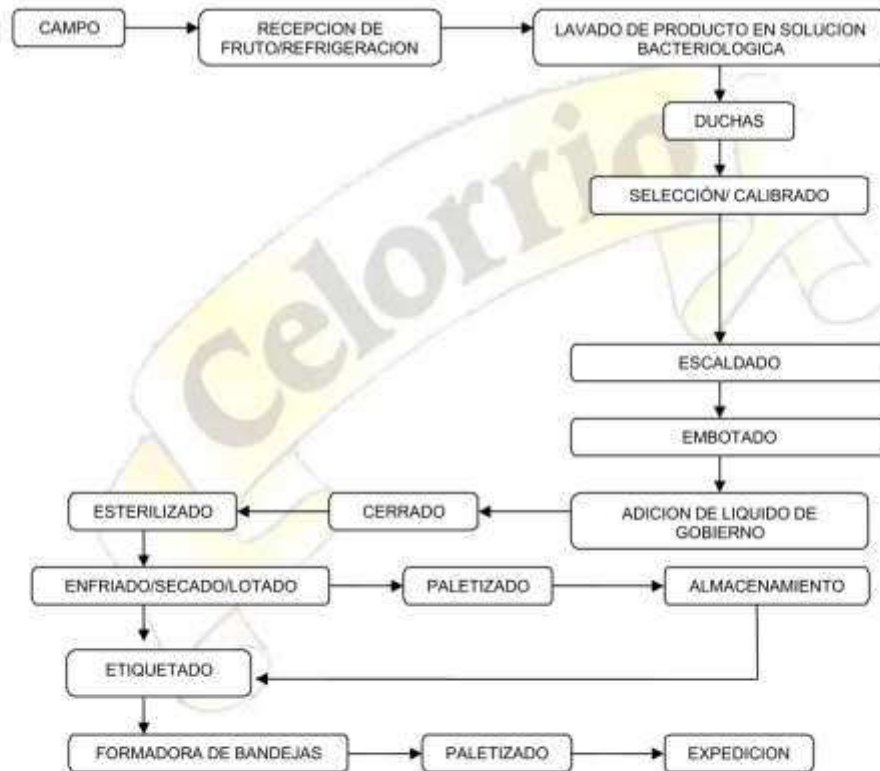
Aprobado  
  
Director Calidad

Grupo Dani, participa en el sistema integrado de gestión de certificaciones de consumo por pertenecer a ECOSMERS  
El poseedor final es el responsable de la correcta gestión ambiental de los residuos de consumo industrial o comercial que se generan

# Ensalada de tomate, cuatro estaciones, maíz y atún [tomate, lechuga, zanahoria, col lombarda, maíz, atún]

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

## PROCESO





# Ensalada de tomate, cuatro estaciones, maíz y atún [tomate, lechuga, zanahoria, col lombarda, maíz, atún]

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- **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 de tomate, cuatro estaciones, maíz y atún [tomate, lechuga, zanahoria, col lombarda, maíz, atún]

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 / 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

# ESTOFADO DE PATATAS CON POTÓN Y VERDURAS



**Denominación Comercial:** ESTOFADO DE PATATAS CON POTÓN Y VERDURAS

**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:** Patata (63.9%), berenjena (8.5%), zanahoria (8.5%), tomate triturado [tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330] (8.5%), **POTÓN** (4.4%), aceite de oliva virgen extra (3.8%), pimentón dulce (0.3%) y sal yodada (0.1%).

**Procesado:** Se introducen las verduras y el potón en una olla al fuego con aceite de oliva virgen y se sazona. Cuando todo coge color, se le añade el tomate y el pimentón. Se añade agua y se añaden las patatas hasta que queden tiernas (unos 30 minutos).

**Receta: 10698.**

**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)
Secundaria	327,6589 / 1363,6987	14,9147	2,1005	40,3032	0,957	7,5663	0,6109
Bachiller Femenino	337,9792 / 1406,6461	15,3936	2,1678	41,5936	0,984	7,7578	0,6216
Bachiller Masculino	446,7477 / 1859,4026	20,2251	2,8494	54,6966	1,344	10,8856	0,8684
Primaria	248,1141 / 1032,748	11,0993	1,5651	30,0698	0,7935	6,7324	0,538
Infantil Ciclo 2	212,737 / 885,4298	9,631	1,3569	26,046	0,64	5,1836	0,4135

# ESTOFADO DE PATATAS CON POTÓN Y VERDURAS

## 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>	150g		190g		230g		250g	330g
<b>Medidas culinarias</b>	1 cazo		1 cazo		1-1,5 cazos		1-1,5 cazos	

## 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	X	
<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.

# ESTOFADO DE PATATAS CON VERDURAS [berenjena, zanahoria, tomate]



**Denominación Comercial:** ESTOFADO DE PATATAS CON VERDURAS [berenjena, 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 FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Patata, berenjena, zanahoria, tomate triturado [tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330], 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	150	200	200	200	200
Berenjena	20	26,8	26,8	26,8	26,8
Zanahoria	20	26,8	26,8	26,8	26,8
Tomate	20	26,8	26,8	26,8	26,8
Aove	4	5,4	5,4	5,4	5,4
Pimentón dulce	0,7	0,9	0,9	0,9	0,9
Sal yodada	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1

**Procesado:** Se introducen las verduras en una olla al fuego con aceite de oliva virgen y se sazona. Cuando todo coge color, se le añade el tomate y el pimentón. Se añade agua y se añaden las patatas hasta que queden tiernas (unos 30 minutos).

**Receta: 10698.**

**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	217,031 / 908,0046	6,185	0,86	34,4672	0,7236	5,1228	0,3861
Bachiller Masculino	217,031 / 908,0046	6,185	0,86	34,4672	0,7236	5,1228	0,3861
Primaria	217,031 / 908,0046	6,185	0,86	34,4672	0,7236	5,1228	0,3861
Infantil Ciclo 2	162,337 / 679,1767	4,591	0,6384	25,846	0,54	3,8436	0,3135
Secundaria	217,031 / 908,0046	6,185	0,86	34,4672	0,7236	5,1228	0,3861

## PARTICULARIDADES

# ESTOFADO DE PATATAS CON VERDURAS [berenjena, zanahoria, tomate]

**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>	170g		230g		230g		230g	230g

**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.

# ESTOFADO DE PATATAS CON VERDURAS [berenjena, 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>	<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 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
--	----------------------------

# ESTOFADO DE PATATAS CON VERDURAS [berenjena, 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>7</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



# ESTOFADO DE PATATAS CON VERDURAS [berenjena, 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 chorizo [cebolla, zanahoria, pimiento verde y rojo, tomate]

**Denominación Comercial:** Estofado de patatas con verduras y chorizo [cebolla, zanahoria, pimiento verde y rojo, 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, agua, cebolla, zanahoria, pimiento verde, pimiento rojo, tomate triturado [Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330], chorizo [Carnes magras de cerdo seleccionadas 90%, sal 5%, pimentón 4% y ajo 1%. Contiene **LÁCTEOS**], aceite de oliva virgen extra, ajo, pimentón y sal yodada.

\*Contiene trazas de **GLUTEN, HUEVO Y SULFITOS**.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Patata	150,00	202,50	277,50	277,50	277,50
Agua	25,00	33,75	46,25	46,25	46,25
Cebolla	10,00	13,50	18,50	18,50	18,50
Zanahoria	10,00	13,50	18,50	18,50	18,50
Pimiento verde	10,00	13,50	18,50	18,50	18,50
Pimiento rojo	10,00	13,50	18,50	18,50	18,50
Tomate triturado	10,00	13,50	18,50	18,50	18,50
Chorizo	10,00	13,50	18,50	18,50	18,50
Aceite	4,00	5,40	7,40	7,40	7,40
Ajo	1,00	1,35	1,85	1,85	1,85
Pimentón	1,00	1,35	1,85	1,85	1,85
Sal yodada	0,10	0,14	0,19	0,19	0,19

**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 chorizo 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	196,2 / 820,8418	7,4223	1,6653	25,863	0,606	5,8409	0,2835
Primaria	264,87 / 1108,1364	10,0201	2,2482	34,915	0,8181	7,8852	0,3877
Secundaria	362,97 / 1518,5573	13,7313	3,0808	47,8466	1,1211	10,8056	0,5295
Bachiller Femenino	362,97 / 1518,5573	13,7313	3,0808	47,8466	1,1211	10,8056	0,5295
Bachiller Masculino	362,97 / 1518,5573	13,7313	3,0808	47,8466	1,1211	10,8056	0,5295

## PARTICULARIDADES

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

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

# Estofado de patatas con verduras y chorizo [cebolla, zanahoria, pimiento verde y rojo, tomate]

## 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)	241g		325g		446g		446g	446g

## 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		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)	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>		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.

# Estofado de patatas con verduras y chorizo [cebolla, zanahoria, pimiento verde y rojo, 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 chorizo [cebolla, zanahoria, pimiento verde y rojo, 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 chorizo [cebolla, zanahoria, pimiento verde y rojo, 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 chorizo [cebolla, zanahoria, pimiento verde y rojo, tomate]

Fecha: 05.07.20


Revisión: 05

EMBUTIDOS ANTAÑO DE RIOJA

R.S.I. Nº 10.05.144/L

## FICHA TÉCNICA

### CHORIZO FRESCO

Denominación comercial:	CHORIZO FRESCO	
Marca:	RICARDO CAMARA	
Peso neto aproximado (g):	Granel: 2,5 kg aprox por paquete	
Categoría comercial:	—	
Código EAN:	8436007280077	
Características de envasado:	A granel: al vacío en atmósfera modificada - 3 bolsas /caja	
Tratamientos tecnológicos realizados	picado, amasado, maceración en cámaras, embutición y colgado, fermentación-secado, envasado, etiquetado y encajado	
Condiciones de almacenamiento, distribución y conservación	Conservar entre 0 y 5 ° C Trasporte refrigerado	
Modo de empleo (uso y población destino)	Consumir cocinado adecuadamente Destinado a cadenas de distribución y pequeño comercio	
Caducidad desde el día de producción (vida útil)	180 días	
Listado de ingredientes (orden decreciente):	Carnes magras de cerdo seleccionadas 90%, sal 5%, pimentón 4% y ajo 1%	
Alérgenos	Contiene lactosa. Puede contener trazas de gluten, huevo y sulfitos	

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	RESULTADO	PROTOCOLO
Humedad	49,0%	PT-Q-25
Proteína	36,8% M.S.	PT-Q-26
Grasa	54,8% M.S.	PT-Q-27
Hidroxiprolina	0,35% M.S.	PT-Q-58

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN
Sabor	Típico
Color	Rosaceos típico de carne curada
Olor	Característico. Ausencia de olores anormales
Textura	Uniforme

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETRO	Resultado	PROTOCOLO	Valor Normativa
Nitratos	77,4 ppm NO <sub>3</sub> Na	PT-Q-30	<150
Nitritos	5,4 ppm NO <sub>2</sub> Na	PT-Q-31	<150
Enterobacterias	12000 ufc/g	PT-M-06	—
Escherichia coli	10 ufc/g	PT-M-08	<500
I. Salmonella spp	Aus P-A/25g	PT-M-02	Ausencia
I. Listeria monocytogenes	Aus. P-A/25g	PT-M-42	—

#### COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

PARÁMETRO	Por 100 g. de producto
Valor energético (kJ)/(kcal)	1.374 kJ / 331 kcal
Grasas	28,0 g
de las cuales ácidos grasos saturados	10,1 g
Hidratos de carbono	1,07 g
de los cuales azúcares	0,36 g
Proteínas	18,8 g
Sal	0,45 g

Laboratorio Laia 13/08/2013

# 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 PREVISIBL / 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 / 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. 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		
Cacahuetses y productos a base de cacahuetses (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 / 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 CIENTIFICO / 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

# 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 ULTRA CONGELADO / 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



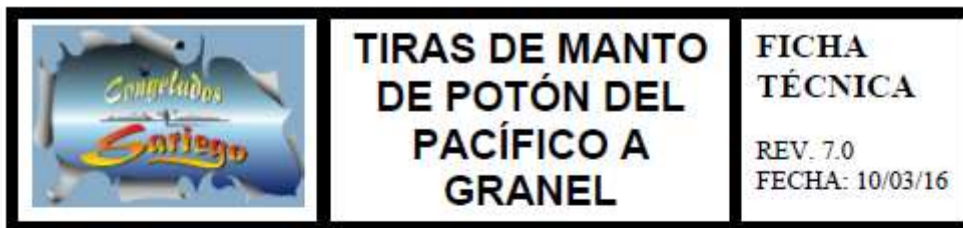
Aprobado por: QM

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 SARIAGO 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: OCÉANO 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/mês. \*\*\* - 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 DÍA

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

# GUISO 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 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>	

# HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA EN SALSA DE VERDURAS [tomate, zanahoria, cebolla]



**Denominación Comercial:** HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA EN SALSA DE VERDURAS [tomate, zanahoria, 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:** Hamburguesa de ternera [Ternera 80%, fibra vegetal de **SOJA** 10%, proteína vegetal de **SOJA** 6%, pimienta negra 3%, sal 1%, contiene **SULFITOS** E-221], tomate triturado, zanahoria, cebolla, aceite de oliva virgen y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Hamburguesa	57,00	90,00	124,00	124,00	124,00
tomate	20,00	31,60	43,60	43,60	43,60
zanahoria	20,00	31,60	43,60	43,60	43,60
cebolla	20,00	31,60	43,60	43,60	43,60
aove	8,00	12,64	17,44	17,44	17,44
sal	0,10	0,16	0,22	0,22	0,22

**Procesado:** Cocinar la hamburguesa rociada con aceite de oliva virgen a la plancha durante 10-15 minutos. Añadir las verduras y saltar durante 20-30 minutos. Finalmente, realizar salsa con las verduras.

**Receta: 16674.**

**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	197,82 / 828,0709	15,798	5,2052	6,3005	1,167	7,821	1,0139
Bachiller Masculino	434,588 / 1819,1864	34,7712	11,3804	13,8436	2,5628	17,0375	2,1953
Primaria	314,184 / 1315,1731	25,116	8,2429	10,013	1,854	12,36	1,6457
Secundaria	434,588 / 1819,1864	34,7712	11,3804	13,8436	2,5628	17,0375	2,1953
Bachiller Femenino	434,588 / 1819,1864	34,7712	11,3804	13,8436	2,5628	17,0375	2,1953

# HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA EN SALSA DE VERDURAS [tomate, zanahoria, 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
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	120g		190g		260g		260g	260g

## 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	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>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.

# HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA EN SALSA DE VERDURAS [tomate, zanahoria, cebolla]



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código:	FTP-145
Emisión:	05
Fecha:	18/04/2022

Burger Meat Ternera Sin Gluten Gourmet	
Descripción:	Preparado cárnico burger meat elaborado a partir de una mezcla de carne picada, texturizados vegetales, especias y condimentos
Lista de ingredientes:	Ternera 80%, fibra vegetal de SOJA 10%, proteína vegetal de SOJA 6%, pimienta negra 3%, sal 1%, contiene SULFITOS E-221

DECLARACIÓN DE ALERGENOS			
CONTIENE:	SOJA Y SULFITOS	PUEDEN CONTENER:	-

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL POR 100g				CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Valor energético:	808KJ/194kcal			Salmonella:	Ausencia 10g
Grasas (g):	13,4	De las cuales, saturadas (g):	7,12	E. Coli	m (ufc/g) M (ufc/g)
Hidratos de carbono (g):	5,65	De los cuales, azúcares (g):	1,1		500 5.000
Proteínas (g):	12,8	Sal (g):	1,33	Organismos modificados genéticamente	No
DISPONIBLE SIN GLUTEN:	Si				
DISPONIBLE HALAL:	Si				

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO				
Peso aproximado de la unidad:		25g / 60g / 80g / 100g		
Opciones de envasado:	GRANEL:	En caja de cartón anónima o rotulada, dentro de una bolsa o separado por láminas de polietileno y envasadas a peso fijo	Peso por caja:	5 kg.
	HIGIENIZADO:	En bolsas de polipropileno biorientado (BOPP-TSS) rotulado o anónimo con etiqueta. Formatos: 2x1 y 4x1	Peso por caja:	4 kg.

LOGÍSTICA					
Cajas/palet:	135	Cajas/capa:	9	capas/palet:	15
Medidas de la caja de carton:			375 x 255 x 125 mm		
Código de Producto	131	Código EAN (caja)	ver en la etiqueta		
Registro Sanitario	10.13851/A	Origen	España		

# HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA EN SALSA DE VERDURAS [tomate, zanahoria, cebolla]

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN		
Proceso de congelación	Proceso de congelación 20 minutos en túnel de congelación para alcanzar una temperatura de al menos -6Cº y 24 horas en cámara de congelación para alcanzar los -18Cº como temperatura mínima de conservación	
Temperatura óptima de conservación:	-18º C	
Vida útil:	18 MESES	Desde la fecha de congelación que se indica en el etiquetado, manteniendo las condiciones óptimas de conservación

CONDICIONES DE USO Y CONSUMO
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto diseñado para ser consumido totalmente cocinado.</li> <li>- Descongelar siempre en refrigeración y en condiciones reguladas de humedad.</li> <li>- Destinado al consumo de toda la población a excepción de las personas sensibles a los alérgenos indicados anteriormente.</li> </ul>

## ETIQUETA



## FOTOS



COPIA NO CONTROLADA

Los datos que aparecen en esta ficha técnica, pueden ser modificados por parte del propietario Cárnicas Ortolá, S.L. a fin de mejorarlos o adecuarlos a las especificaciones de sus

# HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA EN SALSA DE VERDURAS [tomate, zanahoria, 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 grueso 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>	<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 electroítica		
<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
--	----------------------------



# HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA EN SALSA DE VERDURAS [tomate, zanahoria, 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 ° BRUX
VACIO (cm Hg)	> 15	VISCOSIDAD (*Bostwick)	≤ 9 ±1
ACIDEZ	0.3 – 0.8 %	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

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)

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
--	----------------------------

# HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA EN SALSA DE VERDURAS [tomate, zanahoria, 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 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

# Lasaña boloñesa con pollo y ternera

## Denominación Comercial: lasaña boloñesa con pollo y ternera

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:** **LECHE** entera de vaca, placas de lasaña [pasta [sémola de trigo (**GLUTEN**) duro, **HUEVO**, agua], tomate triturado [Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330], pollo, ternera, mantequilla [mantequilla (**LECHE**) y fermentos lácticos], harina de trigo (**GLUTEN**), queso rallado [Mozzarella (**leche** de vaca 96%, sal 1%, fermentos lácteos 1% coagulante, corrector de acidez: ácido cítrico), antiaglomerante: almidón de patata 2%], aceite de oliva virgen extra, ajo, sal yodada y pimienta negra molida.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Leche entera	45.30	51.80	58.30	58.30	58.30
Placas de lasaña	26.60	30.40	34.20	34.20	34.20
Tomate triturado	21.40	24.50	27.50	27.50	27.50
Pollo	11.90	13.60	15.30	15.30	15.30
Ternera	11.90	13.60	15.30	15.30	15.30
Mantequilla	11.90	13.60	15.30	15.30	15.30
Harina de trigo	9.10	10.40	11.70	11.70	11.70
Queso rallado	1.40	1.60	1.80	1.80	1.80
Aove	0.95	1.10	1.20	1.20	1.20
Ajo	0.95	1.10	1.20	1.20	1.20
Sal yodada	0.93	1.04	1.20	1.20	1.20
Pimienta negra	0.45	0.50	0.60	0.60	0.60

**Procesado:** Se elabora la salsa bechamel. Primero se comienza con la mantequilla, que se derrite en un cazo a fuego medio. Posteriormente, la harina de trigo se añade y se mezcla durante 1-2 minutos, permitiendo que se elimine el sabor a crudo. Poco a poco, la leche se incorpora mientras la mezcla se remueve para evitar grumos. La preparación se cocina a fuego medio-bajo hasta que espese durante unos 5-7 minutos. Finalmente, se añaden la sal y la pimienta y se integran.

Posteriormente se elabora la salsa boloñesa. En una sartén, se calienta el aceite de oliva a fuego medio. Se añade el ajo picado y se sofríe, sin que llegue a dorarse. Se incorpora la carne de ternera y pollo, mezclándola bien para que se cocine uniformemente. Se remueve hasta que la carne está dorada y suelta su jugo. Se agrega el tomate triturado y se mezcla con la carne. Se cocina a fuego lento durante unos 10-15 minutos, removiendo, para que los sabores se integren y la salsa espese ligeramente. Se añade la sal y se remueve.

Se deben descongelar previamente las placas de lasaña en refrigeración. Se extiende una fina capa de salsa bechamel. A continuación, se coloca una lámina de pasta y se cubre con salsa boloñesa, seguida de otra capa de bechamel. Este proceso se repite alternando pasta, boloñesa y bechamel hasta completar varias capas, terminando con una capa de bechamel en la superficie. Se espolvorea queso rallado uniformemente sobre la parte superior. Se precalienta el horno a 180 °C y se hornea la lasaña durante 20-25 minutos.

### Receta: 4228.

**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	318,749 / 1334,244	19,208	11,0402	23,4514	0,9909	12,7633	1,8391
Infantil	248,0185 / 1038,17	14,954	8,588	18,2359	0,771	9,9245	1,427

# Lasaña boloñesa con pollo y ternera

Ciclo 2	46	1					1
Secundaria	318,749 / 1334,244 2	19,208	11,0402	23,4514	0,9909	12,7633	1,839 1
Bachiller Femenino	318,749 / 1334,244 2	19,208	11,0402	23,4514	0,9909	12,7633	1,839 1
Primaria	283,588 / 1187,064 3	17,105 5	9,8174	20,8417	0,8823	11,3425	1,608 7

## 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)	138g		158g		177g		177g	177g

## 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	<b>X</b>	
<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>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>X</b>	
<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.

# Lasaña boloñesa con pollo y ternera

	MOZZARELLA MIL – rallada / picada	Code : DR 54:035
---	-----------------------------------	------------------

## DEFINICION PRODUCTO

### Denominación legal de venta:

Mozzarella francesa

### Descripción de producto:

Queso de pasta hilada de leche pasteurizada de vaca, envasado bajo atmósfera protectora

### Ingredientes:

Mozzarella (leche de vaca 96%, sal 1%, fermentos lácteos 1% coagulante, corrector de acidez: ácido cítrico), antiaglomerante: almidón de patata 2%.

- Alergénicos según el anexo II del reglamento (UE) n.º 1169/2011: Leche y producto a base de leche (incluida la láctosa).

- No está sujeto a requisitos de etiquetado de OMG que se describen en los Reglamentos (UE) n.º 1829/2003 y 1831/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22/09/03.

- No es ionizado y no contiene ingredientes ionizados.

- Microcontaminantes: conforme a la reglamentación vigente en cuanto al Plomo, las Dioxinas y PCB, Aflatoxina M1, los plaguicidas organoclorados y organofosforados y los residuos veterinarios.

### Lugar de fabricación certificado

Iso 9001: 2008  
Iso 22 000:2005  
BRC V 6  
Halal



### Marca de identificación:



CRITERIOS	OBJETIVO	LIMITES DE ACEPTACION
<b>Físico-Químicos:</b>		
Materia Grasa /Extracto-seco	44 – 46%	43 – 47%
Extracto seco/peso total	50 – 52%	49 – 53%
pH al embalaje	5,2 – 5,5	5,0 – 5,6
Materia grasa	22 – 24%	
NaCl	0,9 – 1,3%	0,7 – 1,6%
<b>Bacteriológicos:</b>		
<i>Criterios de Seguridad</i>		
Listeria monocytogenes	Ausencia / 25g	Ausencia / 25g
Salmonelle spp	Ausencia / 25g	Ausencia / 25g
<i>Criterios de Higiene</i>		
Estafilococos coagulasa +	< 10/g	< 100/g
Escherichia coli	< 10/g	< 100/g

## VALORES MEDIOS NUTRICIONALES

	Por 100g	%CDR*
<b>Energía</b>	1293 KJ/311 Kcal	15 %
<b>Grasas</b>	23 g	33 %
de las cuales ácidos grasos saturados	16 g	80 %
<b>Hidratos de carbono</b>	3 g	1 %
de los cuales azúcares	<0,5 g	1 %
<b>Proteínas</b>	23 g	46 %
<b>Sal***</b>	1,10 g	18 %

\*Cantidad diaria recomendada para un adulto tipo (8400KJ / 2000kcal)

## CARECTERISTICAS PRODUCTO

Producto	Dado	Rallado
Dimensiones	4 x 3,2 x 6,4 mm	4 x 3,2 x 38 mm
Color	Blanco a crema	
Textura	Antiapelmazante, hila en caliente	
Gusto	Lácteo, ligeramente salado	

### Conservación / Fecha de caducidad

x A consumir preferentemente antes de fecha de caducidad : 60 días a partir de la fecha de fabricación (atención que la fecha de consumo preferente no es una garantía para el cliente)

x Condiciones de conservación: 4°C ± 2

## VENTAJAS PRODUCTO

x Utilización: destinado a la cocción. Para pizzas, puede utilizarse en horno transportador, horno de solera y horno de leña


x Funcionalidades: gran poder de expansión en la cocción, fundente, ligera coloración uniforme y gran capacidad de hilar en caliente.

INDICE DE REVISION : D

Date de révision :

PAGE N°1 / 2

# Lasaña boloñesa con pollo y ternera

	<b>MOZZARELLA MIL – rallada / picada</b>	<b>Code : DR 54:035</b>
---	--	-------------------------

## DATOS LOGISTICOS

Producto		Bolsa 2,5 kg
Unidad	Tipo (material): Peso neto: Dimensiones ext. (L x l x h): Marcaje:	Film plástico 2,5 kg 350 x 340 mm Designación, N° lote, FLUO (DD/MM/AA), T° conservación
Caja	Tipo (material): Número de unidades por paquete: Dimensiones en mm (L x l x h): Peso bruto medio caja: Peso neto caja:	Cartón 4 500x300x187mm 10,515kg 10kg
Paletización	Tipo de palet: Peso bruto palet: Peso neto palet: Altura palet: Número de cajas / capa: Número de capas / palet: Número de cajas/ palet:	80 x 120 EUR 590 kg 540 kg 1833 mm 6 9 54
Precaución de paletización / embalaje	Palets con película, Productos frágiles, manejar con cuidado, no acumular	

*Esta hoja de datos corresponde a un producto estándar. Las peticiones especiales estarán sujetas a un estudio específico*

### Es responsabilidad del comprador:

- De solicitar información sobre la normativa en vigor en el país de la comercialización de los productos básicos y en particular en lo que respecta a la autorización, declaración, la limitación y el etiquetado ...
- Comprobar la compatibilidad del producto con el uso que quiere hacer.
- En este contexto, la responsabilidad de Eurial no se puede buscar en la información contenida en esta ficha técnica.

INDICE DE REVISION : D	Date de révision :	PAGE N°2 / 2
------------------------	--------------------	--------------

# Lasaña boloñesa con pollo y ternera



FERMENTO ANUNCIOS EVENTOS [TRABAJA CON NOSOTROS](#)  

CODE G01

NUESTROS PRODUCTOS

## Prontosfoglia®

DESCARGA EL CATALOGO

Ingredientes +

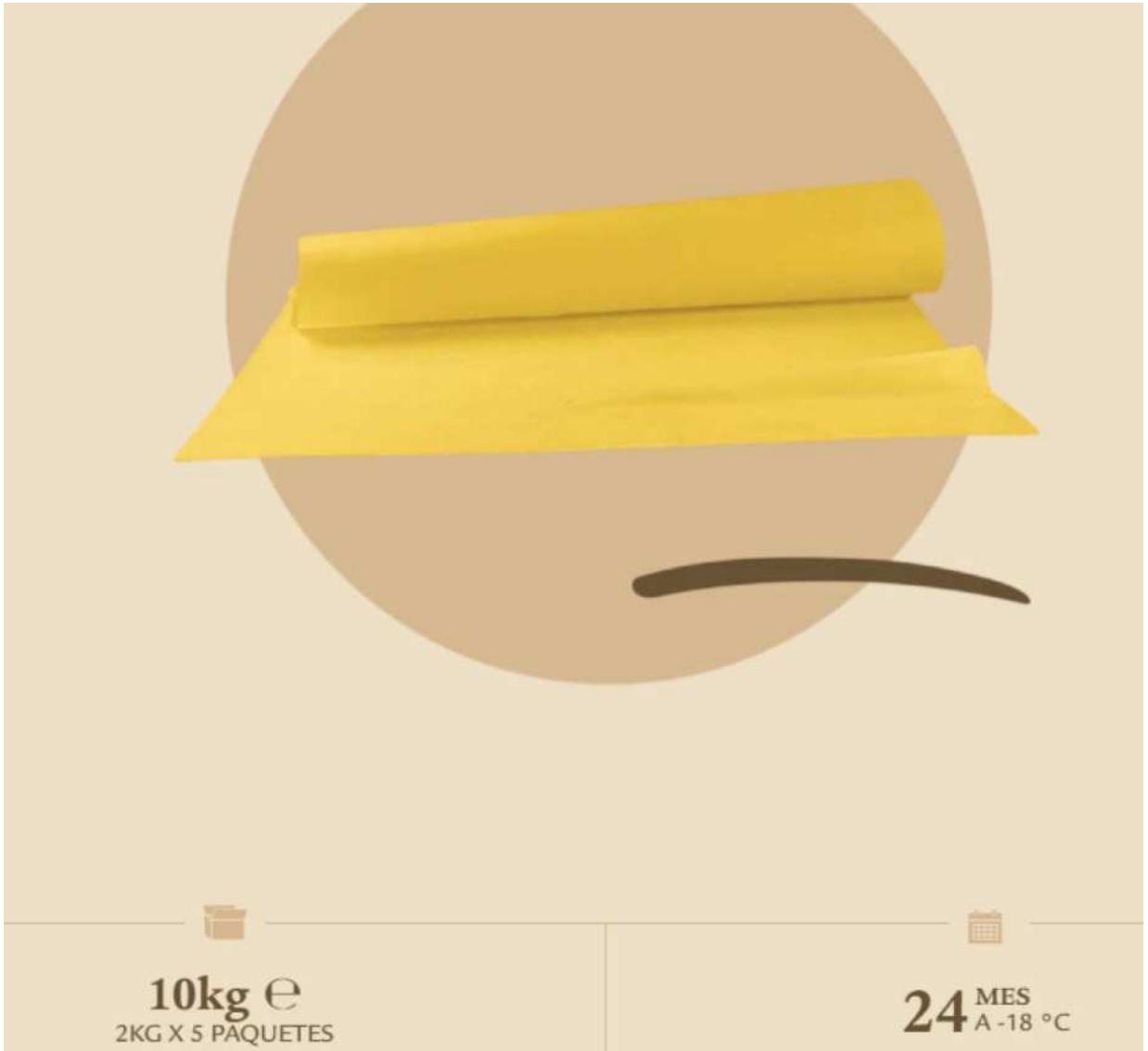
Valores nutricionales medios por cada 100 g ×

Energie kcal 182 – Energie kJ 770 – Eiweiss g 7,9 –  
Kohlenhydrate g 31,7 davon Zucker g 0,7 – Fett g 2,2 davon  
gesättigte Fettsäuren g 0,7 – Ballaststoffe g 1,9 – Salz g 0,05

Ficha de datos ×

 <b>167g</b> POR PIEZAS	 <b>48cm</b> LONGITUD DE UNA PIEZA	 <b>26,5cm</b> ALTURA DE UNA PIEZA
--	---	---

# Lasaña boloñesa con pollo y ternera



● CODE G01

< NUESTROS

## Prontosfoglia®

↓ DESCARGA EL CATÁLOGO

### Ingredientes

Sémola de trigo duro, huevo, agua.



# Lasaña boloñesa con pollo y ternera



# Lasaña boloñesa con pollo y ternera

3 days / In the refrigerator: 1 day / Once defrosted the product must not be refrozen provided that it is kept in the refrigerator.

**FR**

**PÂTE FRAÎCHE AUX OEUFS PRÉCUITE ET SURGELÉE.**

**Ingrédients:** pâtes aux oeufs 67% (semoule de blé dur, oeufs 18,5%, eau), eau.

**Mode d'emploi:** laisser décongeler la pâte précuite au réfrigérateur avant de préparer les lasagne et les cannelloni. Un film s'intercale entre chaque couche de pâte précuite pour en faciliter la séparation.

**Conservation:** \*\*\*\*/\*\*\* (-18°C): voir la date conseillée sur l'emballage / \*\* (-12°C): 1 mois / \* (-6°C): 1 semaine / Dans le compartiment glace: 3 jours / Dans le réfrigérateur: 1 jour / Une fois décongelé, le produit ne doit pas être recongelé. Il doit être conservé dans le réfrigérateur et consommé dans les 24 heures.

**DE**

**VORGEKOCHTER, TIEFGEKÜHLTER EIERNUDELTEIG.**

**Zutaten:** Eier-Pasta 67% (Hartweizengriess, Eier 18,5%, Wasser), Wasser.

**Gebrauchsanweisung:** vor der Zubereitung das Package oder der Cannelloni den vorgekochten Nudelteil im Kühlschrank auftauen lassen. Für jede Schicht eine Folie zur Abhebung trennt eine Folie die Pastablätter voneinander.

**Aufbewahrung:** \*\*\*\*/\*\*\* (-18°C): siehe Datum auf der Verpackung / \*\* (-12°C): 1 Monat / \* (-6°C): 1 Woche / Im Eisfach: 3 Tage / Im Kühlschrank: 1 Tag / Nach dem Auftauen den Inhalt nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

**ES**

**PASTA FRESCA PRECOCIDA AL HUEVO, ULTRACONGELADA.**

**Ingredientes:** pasta al huevo 67% (sémola de trigo duro, huevos 18,5%, agua), agua.

**Forma de empleo:** dejar descongelar la pasta precocida en el frigorífico antes de preparar las lasañas y los canelones. Cada capa de pasta precocida está separada por una hoja que facilita la separación de las mismas.

**Conservación:** \*\*\*\*/\*\*\* (-18°C): véase la fecha sobre el envase / \*\* (-12°C): 1 mes / \* (-6°C): 1 semana / En el congelador: 3 días / En el frigorífico: 1 día / Una vez descongelado, el producto no debe congelarse de nuevo y tiene que ser consumido durante las 24 horas que siguen a su descongelación, conservándolo en el frigorífico.

Valori nutrizionali medi / Average nutritional values / Valeur nutritionnelle moyenne / Nährstoffgehalt - Durchschnittswert / Valor nutritivo medio	per 100g / per 100g / pour 100g / für 100g / por 100g
Energia / Energy value / Energie / Brennwert / Energía	kJ 770 / kcal 182
Grassi / Fats / Gras / Fett / Grasas	2,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fats / dont les acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren / de los cuales los ácidos grasos saturados	0,7 g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone / Kohlenhydrate / Los hidratos de carbono	31,7 g
di cui zuccheri / of which sugars / dont sucres / davon Zucker / de los cuales azúcares	0,7 g
Fibre / Fibres / Fibres / Ballaststoffe / Fibras	1,9 g
Proteine / Proteins / Protéines / Eiweiss / Proteínas	7,9 g
Sale / Salt / Sel / Salz / Sal	0,05 g

8 006967 000390

Da consumarsi preferibilmente entro fine: / Best before end: / A consommer de préférence avant fin: / Mindestens haltbar bis Ende: / Consumirse preferentemente antes de:

LOTTO: 05/2017  
BATCH: L 16/11/2015

Prodotto e confezionato da: / Produced and packed by: /

# Lasaña boloñesa con pollo y ternera

## Mantequilla PULEVA 1 KG. (Sin sal)

DENOMINACIÓN DE PRODUCTO

### DESCRIPCIÓN

Es un producto lácteo (82% de Materia Grasa), obtenido por batido de la nata. Debido a su composición tiene un alto valor energético y es naturalmente muy rico en vitaminas liposolubles como la A, la D y la E.

Tradicionalmente es un producto de elección para desayunos y meriendas, aunque su utilización en otras preparaciones culinarias, como carnes y pescados (guisados o al horno), purés, etc... cada vez es más habitual.

La mantequilla se obtiene siempre de leche o nata pasteurizadas, por lo que garantiza la destrucción de los microorganismos patógenos, pero debe conservarse siempre en refrigeración (entre 0 y 5°C), protegida convenientemente para que no absorba olores y/o sabores de otros alimentos. También es recomendable sacarla del frigorífico al menos 30 minutos antes de su consumo, con objeto de mejorar su untabilidad.



### DATOS LOGÍSTICOS

Unidad:	Pastilla 1Kg. sin sal Peso aproximado: 1Kg.v Dimensiones (mm): largo 100; ancho 100 y alto 180
Caja:	10 unidades por caja. Peso aprox.: 10Kg.
Palet:	72 cajas por palet Peso aprox. (madera incluida): 72Kg.

### CÓDIGOS

Código interno:	60447
EAN de la unidad:	84117700
EAN de la caja:	8411700530100



## Lasaña boloñesa con pollo y ternera

Ingredientes:

Mantequilla (leche) y fermentos lácticos.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL x100g

Valor energético	kJ	3.065
	kcal	745
Grasas	g	82
de las cuales Saturadas	g	53
Hidratos de carbono	g	1,1
de los cuales Azúcares	g	1,1
Proteínas	g	0,7
Sal	g	0,03
Vitamina A	µg	590 (74% VRN*)
Vitamina D	µg	1,2 (24% VRN*)

\*VRN: Valores de Referencia Nutricional

# Lasaña boloñesa con pollo y ternera

	<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 celiacos.		
<b>CONDICIONES DE USO</b>	Una vez abierto el envase:		
	<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
--	----------------------------

# Lasaña boloñesa con pollo y ternera

	<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>	Rajo 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>	≤ 9 ±1
<b>ACIDEZ</b>	0,3 – 0,8 %	<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> ufc/g
• Mohos y levaduras	≤ 1,0 x 10 ufc/g
• Salmonella spp.	Ausencia en 25 g
• Staphylococcus aureus y otros	≤ 1,0 x 10 ufc/g
• Clostridium botulinum	≤ 1,0 x 10 ufc/g
• Bacillus cereus	≤ 1,0 x 10 ufc/g
• Aerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufc/g
• Anaerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufc/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:

#### STANDARES MICROBIOLÓGICOS

- 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.

#### 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

# Lasaña boloñesa con pollo y ternera

	<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  $\leq 60$  % ( 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 CELÍACOS

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:	<b>TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG. LATA</b>		EAN	8437009834251		
DIMENSIONES:						
CAPACIDAD (ml)	PESO BRUTO (Kg)	PESO NETO (Kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)	
2850	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	984	30	10	120	80	157

Elaborado por:  
Responsable de Calidad

Aprobado por:  
Dirección

# LECHUGA Y CEBOLLA ALIÑADAS CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y SAL YODADA

**Denominación Comercial:** LECHUGA Y CEBOLLA 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.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:** Lechuga (46,8%), cebolla (46,8%), aceite de oliva virgen extra (6,2%) y sal yodada (0,2%).

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Lechuga	30	45	46.5	48	63
Cebolla	30	45	46.5	48	63
Aove	4	6	6.2	6.4	8.4
Sal yodada	0.1	0.15	0.16	0.16	0.21

**Procesado:** Lavar, desinfectar, cortar los ingredientes, aliñar, mezclar y presentar.

**Receta:** 16146

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento 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	48,12 / 200,2	4,18	0,6044	2,01	0	0,675	0,1033
Primaria	72,18 / 300,3	6,27	0,9066	3,015	0	1,0125	0,1549
Secundaria	74,586 / 310,31	6,479	0,9368	3,1155	0	1,0462	0,165
Bachiller Femenino	76,992 / 320,32	6,688	0,967	3,216	0	1,08	0,1652
Bachiller Masculino	101,052 / 420,42	8,778	1,2692	4,221	0	1,4175	0,2168

## 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>	60g		95g		95g		100g	130g

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS



## LECHUGA Y CEBOLLA ALIÑADAS CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y SAL YODADA

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:** LECHUGA Y 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

**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, 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	45	46.5	49.5	51
Zanahoria	30	45	46.5	49.5	51
AOVE	4	6	6.2	6.6	6.8
Sal yodada	0.1	0.15	0.6	0.17	0.17

**Procesado:** Lavar, desinfectar, cortar los ingredientes, añadir aceite y sal según las cantidades presentadas en la tabla y presentar.

**Receta:** 9228

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento 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	50,52 / 210,7	4,27	0,6194	2,52	0	0,5775	0,1543
Primaria	75,78 / 316,05	6,405	0,9291	3,78	0	0,8662	0,2315
Bachiller Masculino	78,306 / 326,585	6,6185	0,9601	3,906	0	0,8951	0,2441
Secundaria	83,358 / 347,655	7,0455	1,022	4,158	0	0,9529	0,2595
Bachiller Femenino	85,884 / 358,19	7,259	1,053	4,284	0	0,9818	0,2623

## 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)	65g		95g		100g		105g	110g

## 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.

# Lentejas estofadas con verduras ECOLÓGICAS rev.6 [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, patata, ajo]

**Denominación Comercial:** Lentejas estofadas con verduras ECOLÓGICAS rev.6 [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, patata, 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, tomate, cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, patata, aceite de oliva virgen extra, agua, ajo, pimentón y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Lentejas	27,00	54,00	54,00	81,00	81,00
Tomate	10,00	20,00	20,00	30,00	30,00
Cebolla	10,00	20,00	20,00	30,00	30,00
Zanahoria	10,00	20,00	20,00	30,00	30,00
Pimiento rojo	10,00	20,00	20,00	30,00	30,00
Pimiento verde	10,00	20,00	20,00	30,00	30,00
Patata	10,00	20,00	20,00	30,00	30,00
Aceite	6,00	12,00	12,00	18,00	18,00
Agua	5,00	10,00	10,00	15,00	15,00
Ajo	1,00	2,00	2,00	3,00	3,00
Pimentón dulce	0,50	1,00	1,00	1,50	1,50
Sal yodada	0,1	0,20	0,20	0,30	0,30

**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 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)
Primaria	321,01 / 1343,0468	13,108	1,8665	34,9475	0,6	15,0281	0,5697
Bachiller Femenino	481,515 / 2014,5702	19,6619	2,7998	52,4213	0,9	22,5422	0,8546
Infantil Ciclo 2	160,505 / 671,5234	6,554	0,9333	17,4738	0,3	7,5141	0,2849
Secundaria	321,01 / 1343,0468	13,108	1,8665	34,9475	0,6	15,0281	0,5697
Bachiller Masculino	481,515 / 2014,5702	19,6619	2,7998	52,4213	0,9	22,5422	0,8546

## PARTICULARIDADES

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

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

# Lentejas estofadas con verduras ECOLÓGICAS rev.6 [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, patata, ajo]

## 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>	140g		280g		280g		420g	420g

## 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.

# Lentejas estofadas con verduras ECOLÓGICAS rev.6 [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, patata, ajo]

## Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

Parte I: Elementos obligatorios	<b>L1 Número de documento</b> ES-ECO-001-AN.724-0043771.2024.001			<b>L2 Tipo de Operador</b> <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores
	<b>L3 Operador o grupo de operadores</b> Nombre: <b>GARCIA MORENO LOS MALAGUEÑOS S.L.</b> Dirección: <b>CALLE LIMITACION N° 21, 23, 25, 27 Y GENERACION 30 29196 Málaga</b> País: <b>España</b> Código ISO: <b>ES</b>		<b>L4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control</b> Autoridad: <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN)</b> Dirección: <b>C/ Avda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla</b> País: <b>España</b> Código ISO: <b>ES</b>	
	<b>L5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores</b> • Distribución/Comercialización • Almacenamiento			
	<b>L6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción</b> • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: – producción ecológica con producción no ecológica  • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica			
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.			
	<b>L7 Fecha, lugar</b> Fecha: <b>05 julio 2024 22:37:21 +02 (Europe/Luxembourg)</b> Lugar: <b>Sevilla (ES)</b>		Nombre y firma: <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U.</b> Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024-07-05 22:39:23 UTC	

# Lentejas estofadas con verduras ECOLÓGICAS rev.6 [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, patata, ajo]

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

<b>Parte II: Elementos opcionales específicos</b>	II.1 Directorio de productos	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Aceite de oliva virgen	Ecológico
	Alubias	Ecológico
	Arroz	Ecológico
	Arroz vaporizado	Ecológico
	Espaguetis	Ecológico
	Garbanzos	Ecológico
	Hélices	Ecológico
	Judías blancas	Ecológico
Lentejas	Ecológico	
Macarrón	Ecológico	
Tomate en polvo	Ecológico	
Tomate frito	Ecológico	
Tomate triturado	Ecológico	
II.2 Cantidad de productos		
II.3 Información sobre el terreno		
II.4 Lista de instalaciones o unidades en las que el operador o grupo de operadores realiza la actividad		
II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas		
II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848		
II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a las cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en lo que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista		
II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848		
Nombre del organismo de acreditación	ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)	
Enlace al certificado de acreditación	<a href="https://www.enac.es/documenta/70203daf9960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e">https://www.enac.es/documenta/70203daf9960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e</a>	
II.9 Otros datos		
Última Inspección: 14/06/2024		

# Lentejas estofadas con verduras ECOLÓGICAS rev.6 [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, patata, ajo]

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

Parte I: Elementos obligatorios	I.1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0028644.2024.001			I.2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores
	I.3 Operador o grupo de operadores Nombre: <b>BIOALCORES, S.L.</b> Dirección: <b>C/ FRAY BARTOLOME DE LAS CASAS, N° 24 41520 El Viso del Alcor</b> País: <b>España</b> Código ISO: <b>ES</b>		I.4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad: <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN)</b> Dirección: <b>C/ Avda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla</b> País: <b>España</b> Código ISO: <b>ES</b>	
	I.5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores • Preparación • Distribución/Comercialización • Almacenamiento			
	I.6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: – producción durante el periodo de conversión – producción ecológica con producción no ecológica • (b) Animales y productos de origen animal no transformados Método de producción: – producción ecológica con producción no ecológica • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica • (f) Vinos Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica			
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.			
	I.7 Fecha, lugar Fecha: <b>24 octubre 2024 22:33:27 +02 (Europe/Luxembourg)</b> Lugar: <b>Sevilla (ES)</b>		Nombre y firma: <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U.</b> Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024.10.24 20:36:13 UTC	



# Lentejas estofadas con verduras ECOLÓGICAS rev.6 [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, patata, ajo]

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Aceite de oliva virgen	Ecológico
Aceite de oliva virgen extra	Ecológico
Aceitunas	Ecológico
Aceitunas aliñadas	Ecológico
Acelga	En conversión
Acelga	Ecológico
Aguacate	Ecológico
Ajo	En conversión
Ajo	Ecológico
Ajo granulado	Ecológico
Albaricoque	Ecológico
Alcachofa	En conversión
Alcachofa	Ecológico
Alcachofas en mitades	Ecológico
Almendra	Ecológico
Almendra bombón	Ecológico
Almendras tostadas con sal	Ecológico
Aloe vera	En conversión
Aloe vera	Ecológico
Alubias	Ecológico
Alubias en conserva	Ecológico
Anacardos	Ecológico
Apio	En conversión
Apio	Ecológico
Arándano	Ecológico
Arroz	Ecológico
Arroz Basmati	Ecológico
Arroz integral	Ecológico
Avellanas	Ecológico
Azúcar	Ecológico
Bebida de puré de melocotón y zumo de uva con fibra	Ecológico
Bebida de zumo de granada y zumo de uva	Ecológico
Bebida de zumo de limón con ágave	Ecológico
Bebida de zumo de manzana con ágave	Ecológico
Bebida de zumo de naranja con agave	Ecológico
Bebida de zumo de naranja sin azúcar	Ecológico
Berenjena	En conversión
Berenjena	Ecológico
Boniato	En conversión
Boniato	Ecológico
Brócoli	En conversión
Brócoli	Ecológico
Calabacín	En conversión
Calabacín	Ecológico
Calabaza	En conversión
Calabaza	Ecológico
Canela molida	Ecológico
Canónigos	En conversión
Canónigos	Ecológico
Castañas	Ecológico
Cebolla	En conversión
Cebolla	Ecológico
Cebolleta	Ecológico
Cereza	Ecológico
Champiñón	Ecológico
Chirimoya	Ecológico
Cilantro	Ecológico
Ciruela	Ecológico
Cogollo	En conversión
Cogollo	Ecológico

# Lentejas estofadas con verduras **ECOLÓGICAS** rev.6 [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, patata, ajo]

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Col	En conversión Ecológico
Col	En conversión Ecológico
Col lombarda	En conversión Ecológico
Col lombarda	Ecológico
Col romanesco	Ecológico
Coliflor	En conversión Ecológico
Coliflor	Ecológico
Colirrabano	En conversión Ecológico
Colirrabano	Ecológico
Copos de avena	Ecológico
Crema de cacahuetes	Ecológico
Crema de calabacín	Ecológico
Cruki sin gluten	Ecológico
Cúrcuma (Curcuma longa)	Ecológico
Dátiles	Ecológico
Dulce de membrillo	Ecológico
Escarola	En conversión Ecológico
Escarola	Ecológico
Espaguetis	Ecológico
Espaguetis integrales	Ecológico
Espárrago en conserva	Ecológico
Espárragos	En conversión Ecológico
Espárragos	Ecológico
Espinacas	En conversión Ecológico
Espinacas	Ecológico
Fideos	Ecológico
Flor de calabacín	Ecológico
Frambuesa	Ecológico
Fresa	Ecológico
Fresón	Ecológico
Galleta integral con copos de avena y canela	Ecológico
Galletas integrales con copos de avena y sésamo	Ecológico
Garbanzos	Ecológico
Garbanzos en conserva	Ecológico
Gazpacho	Ecológico
Granada	Ecológico
Guisantes	En conversión Ecológico
Guisantes	Ecológico
Guisantes en conserva	Ecológico
Haba	En conversión Ecológico
Haba	Ecológico
Harinas	Ecológica
Hierbabuena	Ecológico
Higo Chumbo	Ecológico
Higos frescos	Ecológico
Higos secos	Ecológico
Hinojo	Ecológica
Huevos	Ecológico
Infusión de anís, manzanilla y regaliz	Ecológico
Infusión de cola de caballo	Ecológico
Infusión de jengibre citrus	Ecológico
Infusión de manzanilla	Ecológico
Infusión de melisa, tila y hierbaluisa	Ecológico
Infusión de menta poleo	Ecológico
Infusión de tila	Ecológico
Jengibre	Ecológico
Jengibre en polvo	Ecológico
Judías verdes	En conversión Ecológico
Judías verdes	Ecológico
Judías verdes en conserva	Ecológico

# Lentejas estofadas con verduras ECOLÓGICAS rev.6 [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, patata, ajo]

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Kaki	Ecológico
Kiwi	Ecológico
Kumquat	Ecológico
Laurel	Ecológico
Lavanda	Ecológico
Leche UHT desnatada	Ecológico
Leche UHT desnatada sin lactosa	Ecológico
Leche UHT entera	Ecológico
Leche UHT entera sin lactosa	Ecológico
Leche UHT semidesnatada	Ecológico
Leche UHT semidesnatada sin lactosa	Ecológico
Lechuga	En conversión
Lechuga	Ecológico
Lentejas	Ecológico
Lima	Ecológico
Limón	Ecológico
Limquat	Ecológico
Macarrón	Ecológico
Macarrón integral	Ecológico
Macedonia de frutas	Ecológico
Maíz	Ecológico
Maíz en conserva	Ecológico
Mandarina	Ecológico
Mango	Ecológico
Mantequilla	Ecológico
Manzana	Ecológico
Melocotón	Ecológico
Melón	Ecológico
Mermelada extra de arándano con azúcar	Ecológico
Mermelada extra de fresa	Ecológico
Mermelada extra de naranja	Ecológico
Mezcla de cacao en polvo con panela	Ecológico
Miel	Ecológico
Nabo	En conversión
Nabo	Ecológico
Naranja	Ecológico
Naranja amarga	Ecológico
Nectarina	Ecológico
Nispero	Ecológico
Nueces de macadamia	Ecológico
Nuez	Ecológico
Okra	Ecológica
Orégano	Ecológico
Ortiga	Ecológico
Pan	Ecológico
Panela	Ecológico
Papaya	Ecológica
Paraguayo	Ecológico
Pasas sultanas	Ecológico
Pasta alimenticia Mariposas integrales	Ecológico
Pastas	Ecológico
Patatas	En conversión
Patatas	Ecológico
Pepino	En conversión
Pepino	Ecológico
Pera	Ecológico
Perejil	Ecológico
Picos	Ecológico
Picos integrales	Ecológico
Pimentón dulce	Ecológico

# Lentejas estofadas con verduras ECOLÓGICAS rev.6 [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, patata, ajo]

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Pimentón picante	Ecológico
Pimienta negra	Ecológico
Pimiento	En conversión
Pimiento	Ecológico
Piña	Ecológico
Pistachos tostados	Ecológico
Pisto	Ecológico
Pitaya	Ecológico
Plátano	Ecológico
Polen	Ecológico
Pomelo	Ecológico
Puerro	En conversión
Puerro	Ecológico
Quinoa	Ecológico
Rabanito	Ecológico
Rabano	En conversión
Rabano	Ecológico
Regañás	Ecológico
Regañás integrales	Ecológico
Remolacha	En conversión
Remolacha	Ecológico
Romero	Ecológico
Rooibos naranja	Ecológico
Rúcula	En conversión
Rúcula	Ecológico
Salsa de tomate	Ecológico
Sandía	Ecológico
Setas	Ecológico
Soja	Ecológico
Tagarnina	En conversión
Tagarnina	Ecológico
Té	Ecológico
Té rojo	Ecológico
Té rojo con hierbaluisa	Ecológico
Té verde	Ecológico
Tomate	En conversión
Tomate	Ecológico
Tomate cherry	En conversión
Tomate cherry	Ecológico
Tomate frito	Ecológico
Tomate triturado	Ecológico
Tomillo (Thymus spp.)	Ecológica
Torta de anís sin gluten	Ecológico
Turrón	Ecológico
Uva	Ecológico
Uvas pasas	Ecológico
Vinagre	Ecológico
Vino blanco	Ecológico
Vino rosado	Ecológico
Vino tinto	Ecológico
Zanahoria	En conversión
Zanahoria	Ecológico
Zumo de manzana	Ecológico
Zumo de naranja	Ecológico

II.2 Cantidad de productos

II.3 Información sobre el terreno

# Lentejas estofadas con verduras ECOLÓGICAS rev.6 [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, patata, ajo]

## Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.4 Lista de instalaciones o unidades en los que el operador o grupo de operadores realiza la actividad
	II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas
	II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848
	II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a las cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en lo que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista
	II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848 Nombre del organismo de acreditación: <b>ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)</b> Enlace al certificado de acreditación: <a href="https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e">https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e</a>
II.9 Otros datos Última Inspección: 06/09/2024	

EMITIDO

# Lentejas estofadas con verduras ECOLÓGICAS rev.6 [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, patata, ajo]

DESARROLLOS BIO EMPRESARIALES, S.L.U.		FICHA DE PRODUCTO / DATA	
		rev 06	29/08/2024
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO / PRODUCT DATA</b>			
Denominación del producto / <i>Product name:</i> Aceite de oliva / Olive Oil			
Categoría / <b>Virgen Extra Ecológico</b> / Organic Extra Virgin			
Marca / Brand:			
Campana /			
Peso Neto / Net GRANEL			
Variedad de la aceituna / Mix de variedades de aceitunas / Mix of olive varieties <i>Olive variety:</i>			
Características / <i>Characteristics</i>			
Aceite de oliva virgen extra de categoría superior elaborados a partir de aceituna mediante un proceso mecánico de extracción en frío / Superior category extra virgin olive oil made from through a mechanical cold extraction process.			
Ingredientes / 100% Aceite de oliva virgen extra / 100% Extra virgin olive oil			
Condiciones de conservación / <i>Storage conditions:</i> En lugar limpio y seco, protegido de la luz / In a clean and dry place, protected from light			
Fecha de consumo preferente / <i>Preferential use date:</i>			
12 meses desde la fecha de envasado / 12 months from the date of packaging			
<b>2. DATOS DE LA EMPRESA / COMPANY DATA</b>			
Desarrollos Bio Empresariales, S.L.U. Cif B56652258 Dirección : C/Tailandia, nº 8, Cp. 41020 , Sevilla. Email: <a href="mailto:desarrollosbioempresariales@gmail.com">desarrollosbioempresariales@gmail.com</a> Contacto: 614 175 459			
<b>3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>			
Color / Oro con reflejos verdes / Gold with green reflections. <i>Color:</i>			
Perfil Sensorial / Sensory Profile : Frutado medio-alto de aceituna verde, frutado de macedonia, manzana verde, verde hierba, almendra verde, tomatera, madera verde, plátano y ortiga. De sabor dulce de intensidad media, más picante y ligeramente amargo / Medium-high fruity of green olive, fruity of Macedonian, green apple, green grass, green almond, tomato, green wood, banana and nettle. Sweet flavor of medium intensity, more spicy and slightly bitter			
<b>4. VALOR NUTRICIONAL (por cada 100g) / NUTRITIONAL VALUE (per 100g)</b>			
Valor Energético / Energetic value		3700kJ/900kcal	
Grasas / Fats		99,00g	
de las cuales saturadas / of which saturates		13g	
Hidratos de carbono / Carbohydrates		0g	
de los cuales azúcares / Of which sugars		0g	
Proteínas / Proteins		0g	
Sal / Salt		0g	
<b>5. ANÁLISIS DEL PRODUCTO / PRODUCT ANALYSIS</b>			
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD QUALITY FEATURES</b>	
Ausencia total de patógenos / Total absence of pathogens			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS (olor y sabor) ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS (smell and taste)</b>		Acidez (%): ≤ 0,80 Índice de peróxidos (mEq O2/kg): ≤ 20,0 K232: ≤ 2,50 K268 o K270: ≤ 0,22 ΔK: ≤ 0,01 Ésteres etílicos de los ácidos grasos (mg/kg): ≤ 35	
Caract. organolépticas: Mediana del defecto (Md) = 0,0 Mediana del frutado (Mf) > 0,0			

# Lentejas estofadas con verduras ECOLÓGICAS rev.6 [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, patata, ajo]

LÍMITES DE CONTAMINANTES <i>LIMITS OF CONTAMINANTS</i>				LÍMITES DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS <i>PESTICIDE RESIDUE LIMITS</i>				
<p>Se tendrá en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (UE) 2023/915. Reglamento Delegado (UE) 2022/2104 por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y el Consejo, en lo que respecta a las normas de comercialización del aceite de oliva (y sus posteriores modificaciones) / The maximum limits established in REGULATION (EU) 2023/915. Delegated Regulation (EU) 2022/2104 supplementing Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council as regards marketing standards for olive oil (and subsequent amendments)</p>				<p>Se tendrá en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (CE) 396/2005 y el Reglamento (UE) 2020/749 / The maximum limits established in Regulation (CE) 396/2005 and Regulation (UE) 2020/749 will be taken into account.</p>				
E. ALÉRGENOS CONSUMIDORES SENSIBLES / OMG' S / PRODUCTOS IRRADIADOS								
<p>No contiene alérgenos Reglamento (UE) nº 1169/2011. Libre de GMO Reglamento (CE) nº 1830/2003. Libre de priones (BSE/TSE) Reglamento (CE) nº 999/2001. Libre de nanomateriales Reglamento (UE) nº 1169/2011. No ha sido tratado con radiaciones ionizantes Real Decreto 348/2001. No ha sido obtenido por extracción con disolventes Directiva 2009/32/CE. Libre de ETO Reglamento (UE) 2015/868. Libre de Alcaloides pirrolizidínicos Reglamento (UE) 2020/2040. Libre de sustancias dopantes (lista WADA).</p>								
7. USO ESPERADO / EXPECTED USE								
Consumo en crudo, guisos y frituras / Consumption in raw, stewing and frying								
8. LOGÍSTICA: PALET EUROPEO / LOGISTICS: EUROPEAN PALETTE								
ENVASE Y MATERIAL CONTAINER AND MATERIAL	UND / CAJA UND / BOX	CAJAS / CAPA / BOX / LAYER	CAJAS / PALET / BOX / PALETTE	DIMENSIONES UND (cm) UND DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	DIMENSIONES CAJA (cm) BOX DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	DIMENSIONES PALET (cm) PALETTE DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	PESO CAJA (kg) BOX WEIGHT	PESO PALET (Kg) PALETTE WEIGHT
TBC 1000 L								



**Denominación Comercial:** LOMO DE CERDO A LA RIOJANA  
**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:** Lomo de cerdo (63.1%), cebolla (7%), tomate triturado [Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330] (7%), pimiento rojo (7%), harina de maíz (7%), aceite de oliva virgen extra (5.6%), ajo (1.4%), perejil (1.4%), pimienta negra molida (0.3%) y sal yodada (0.1%).

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Lomo de cerdo	45	72	99	99	99
Cebolla	5	8	11	11	11
Tomate	5	8	11	11	11
Pimiento rojo	5	8	11	11	11
Harina de maíz	5	8	11	11	11
Aove	4	6.4	8.8	8.8	8.8
Ajo	1	1.6	2.2	2.2	2.2
Perejil	1	1.6	2.2	2.2	2.2
Pimienta negra molida	0.2	0.3	0.4	0.4	0.4
Sal yodada	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2

**Procesado:** se pochán las verduras y se realiza una salsa con ellas. Se le añade la carne y se guisa al fuego durante 20-25 minutos.

**Receta: 16328.**

**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	126,15 / 527,3477	8,2229	2,0714	4,3066	0,135	8,7621	0,2035
Primaria	201,794 / 843,5641	13,156	3,3141	6,8829	0,216	14,0172	0,365
Bachiller Femenino	277,438 / 1159,7805	18,0891	4,5567	9,4592	0,297	19,2723	0,4278
Secundaria	277,438 / 1159,7805	18,0891	4,5567	9,4592	0,297	19,2723	0,4278
Bachiller Masculino	277,438 / 1159,7805	18,0891	4,5567	9,4592	0,297	19,2723	0,4278



## 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>	55g		90g		120g		120g	120g
<b>Medidas culinarias</b>	1 filete (de 50gr) + salsa		2 filetes aprox. (de 50gr) + salsa		2 filetes aprox. (de 50gr) + salsa		2 filetes aprox. (de 50gr) + salsa	

## 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.

	<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
--	----------------------------

	<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)	0.80 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  $\leq 60\%$  (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
--	----------------------------

	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



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
CARNE DE CERDO REFRIGERADA

Revisión 08  
(22/01/18)

## FECHA DE CADUCIDAD

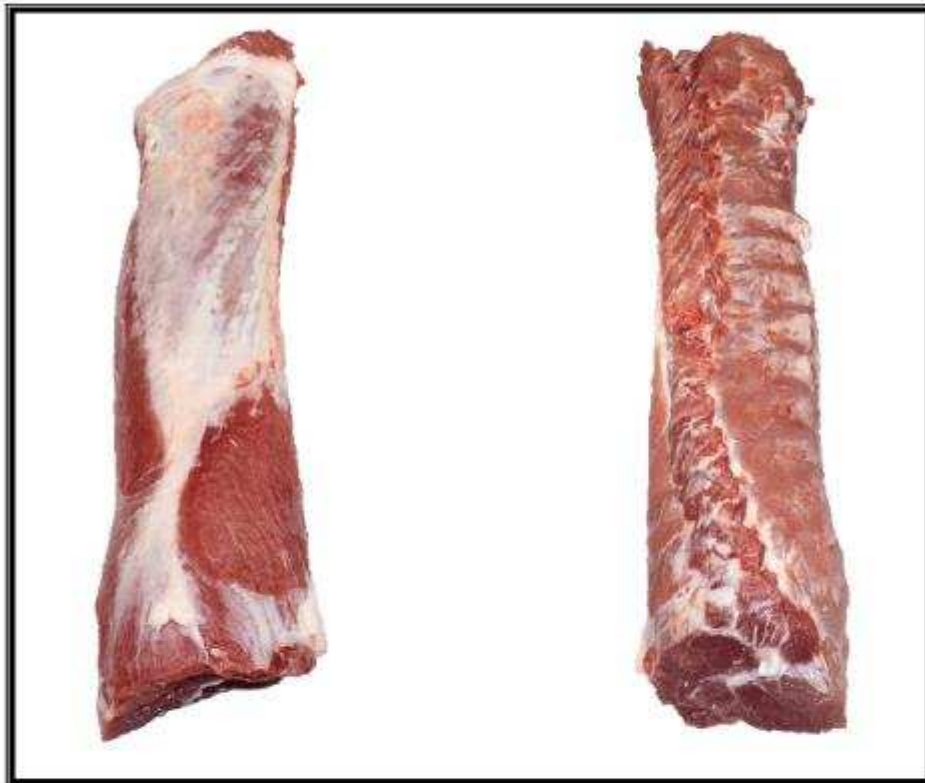
Siete días.

## 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



# Mandarina ECOLÓGICA rev.1

**Denominación Comercial:** Mandarina ECOLÓGICA rev.1

**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).

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** mandarina.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Mandarina	99	186	186	186	186

El gramaje de la fruta de la tabla se refiere a la fruta entera (sin pelar).

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Femenino	54 / 225,936	0	0,0297	12,15	0	1,08	0,0069
Primaria	54 / 225,936	0	0,0297	12,15	0	1,08	0,0069
Secundaria	54 / 225,936	0	0,0297	12,15	0	1,08	0,0069
Bachiller Masculino	54 / 225,936	0	0,0297	12,15	0	1,08	0,0069
Infantil Ciclo 2	28,8 / 120,4992	0	0,0158	6,48	0	0,576	0,0037

## PARTICULARIDADES

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

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

**NO CONTIENE**

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

<b>Parte I: Elementos obligatorios</b>	L1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0028644.2024.001			L2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores		
	L3 Operador o grupo de operadores Nombre <b>BIOALCORES, S.L.</b> Dirección <b>C/ FRAY BARTOLOME DE LAS CASAS, Nº 24 41520 El Viso del Alcor</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>			L4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN)</b> Dirección <b>C/ Avda. Diego Martínez Barrio nº 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>		
	L5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores • Preparación • Distribución/Comercialización • Almacenamiento					
	L6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: – producción durante el período de conversión – producción ecológica con producción no ecológica • (b) Animales y productos de origen animal no transformados Método de producción: – producción ecológica con producción no ecológica • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica • (f) Vinos Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica					
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.					
	L7 Fecha, lugar Fecha <b>24 octubre 2024 22:33:27 +02 (Europe/Luxembourg)</b> Lugar <b>Sevilla (ES)</b> Nombre y firma <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U.</b> Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024.10.24 20:36:13 UTC			L8 Validez Certificado válido desde el <b>24/10/2024</b> hasta el <b>24/01/2026</b>		



**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Nombre del producto	Ecológico
Aceite de oliva virgen		Ecológico
Aceite de oliva virgen extra		Ecológico
Aceitunas		Ecológico
Aceitunas aliñadas		Ecológico
Acelga		En conversión
Acelga		Ecológico
Aguacate		Ecológico
Ajo		En conversión
Ajo		Ecológico
Ajo granulado		Ecológico
Albaricoque		Ecológico
Alcachofa		En conversión
Alcachofa		Ecológico
Alcachofas en mitades		Ecológico
Almendra		Ecológico
Almendra bombón		Ecológico
Almendras tostadas con sal		Ecológico
Aloe vera		En conversión
Aloe vera		Ecológico
Alubias		Ecológico
Alubias en conserva		Ecológico
Anacardos		Ecológico
Apio		En conversión
Apio		Ecológico
Arándano		Ecológico
Arroz		Ecológico
Arroz Basmati		Ecológico
Arroz integral		Ecológico
Avellanas		Ecológico
Azúcar		Ecológico
Bebida de puré de melocotón y zumo de uva con fibra		Ecológico
Bebida de zumo de granada y zumo de uva		Ecológico
Bebida de zumo de limón con ágave		Ecológico
Bebida de zumo de manzana con ágave		Ecológico
Bebida de zumo de naranja con ágave		Ecológico
Bebida de zumo de naranja sin azúcar		Ecológico
Berenjena		En conversión
Berenjena		Ecológico
Boniato		En conversión
Boniato		Ecológico
Brócoli		En conversión
Brócoli		Ecológico
Calabacín		En conversión
Calabacín		Ecológico
Calabaza		En conversión
Calabaza		Ecológico
Canela molida		Ecológico
Canónigos		En conversión
Canónigos		Ecológico
Castañas		Ecológico
Cebolla		En conversión
Cebolla		Ecológico
Cebolleta		Ecológico
Cereza		Ecológico
Champiñón		Ecológico
Chirimoya		Ecológico
Cilantro		Ecológico
Ciruela		Ecológico
Cogollo		En conversión
Cogollo		Ecológico

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Col	En conversión
Col	Ecológico
Col lombarda	En conversión
Col lombarda	Ecológico
Col romanesco	Ecológico
Coliflor	En conversión
Coliflor	Ecológico
Colirrabano	En conversión
Colirrabano	Ecológico
Copos de avena	Ecológico
Crema de cacahuets	Ecológico
Crema de calabacín	Ecológico
Crukis sin gluten	Ecológico
Cúrcuma (Curcuma longa)	Ecológico
Dátiles	Ecológico
Dulce de membrillo	Ecológico
Escarola	En conversión
Escarola	Ecológico
Espaguetis	Ecológico
Espaguetis integrales	Ecológico
Espárrago en conserva	Ecológico
Espárragos	En conversión
Espárragos	Ecológico
Espinacas	En conversión
Espinacas	Ecológico
Fideos	Ecológico
Flor de calabacín	Ecológico
Frambuesa	Ecológico
Fresa	Ecológico
Fresón	Ecológico
Galleta integral con copos de avena y canela	Ecológico
Galletas integrales con copos de avena y sésamo	Ecológico
Garbanzos	Ecológico
Garbanzos en conserva	Ecológico
Gazpacho	Ecológico
Granada	Ecológico
Guisantes	En conversión
Guisantes	Ecológico
Guisantes en conserva	Ecológico
Haba	En conversión
Haba	Ecológico
Harinas	Ecológico
Hierbabuena	Ecológico
Higo Chumbo	Ecológico
Higos frescos	Ecológico
Higos secos	Ecológico
Hinojo	Ecológico
Huevos	Ecológico
Infusión de anís, manzanilla y regaliz	Ecológico
Infusión de cola de caballo	Ecológico
Infusión de jengibre citrus	Ecológico
Infusión de manzanilla	Ecológico
Infusión de melisa, tila y hierbaluisa	Ecológico
Infusión de menta poleo	Ecológico
Infusión de tila	Ecológico
Jengibre	Ecológico
Jengibre en polvo	Ecológico
Judías verdes	En conversión
Judías verdes	Ecológico
Judías verdes en conserva	Ecológico

Parte II: Elementos opcionales específicos

EMITIDO

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Kaki	Ecológico
	Kiwi	Ecológico
	Kumquat	Ecológico
	Laurel	Ecológico
	Lavanda	Ecológico
	Leche UHT desnatada	Ecológico
	Leche UHT desnatada sin lactosa	Ecológico
	Leche UHT entera	Ecológico
	Leche UHT entera sin lactosa	Ecológico
	Leche UHT semidesnatada	Ecológico
	Leche UHT semidesnatada sin lactosa	Ecológico
	Lechuga	En conversión
	Lechuga	Ecológico
	Lentejas	Ecológico
	Lima	Ecológico
	Limón	Ecológico
	Limquat	Ecológico
	Macarrón	Ecológico
	Macarrón integral	Ecológico
	Macedonia de frutas	Ecológico
	Maíz	Ecológico
	Maíz en conserva	Ecológico
	Mandarina	Ecológico
	Mango	Ecológico
	Mantequilla	Ecológico
	Manzana	Ecológico
	Melocotón	Ecológico
	Melón	Ecológico
	Mermelada extra de arándano con azúcar	Ecológico
	Mermelada extra de fresa	Ecológico
	Mermelada extra de naranja	Ecológico
	Mezcla de cacao en polvo con panela	Ecológico
	Miel	Ecológico
	Nabo	En conversión
	Nabo	Ecológico
	Naranja	Ecológico
	Naranja amarga	Ecológico
	Nectarina	Ecológico
	Nispero	Ecológico
	Nueces de macadamia	Ecológico
	Nuez	Ecológico
	Okra	Ecológico
	Orégano	Ecológico
	Ortiga	Ecológico
	Pan	Ecológico
	Panela	Ecológico
	Papaya	Ecológico
	Paraguayo	Ecológico
	Pasas sultanas	Ecológico
	Pasta alimenticia Mariposas integrales	Ecológico
	Pastas	Ecológico
	Patatas	En conversión
	Patatas	Ecológico
	Pepino	En conversión
	Pepino	Ecológico
	Pera	Ecológico
	Perejil	Ecológico
	Picos	Ecológico
	Picos integrales	Ecológico
	Pimentón dulce	Ecológico

EMITIDO

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Pimentón picante	Ecológico
	Pimienta negra	Ecológico
	Pimiento	En conversión
	Pimiento	Ecológico
	Piña	Ecológico
	Pistachos tostados	Ecológico
	Pisto	Ecológico
	Pitaya	Ecológico
	Plátano	Ecológico
	Polen	Ecológico
	Pomelo	Ecológico
	Puerro	En conversión
	Puerro	Ecológico
	Quinoa	Ecológico
	Rabanito	Ecológico
	Rabano	En conversión
	Rabano	Ecológico
	Regañás	Ecológico
	Regañás integrales	Ecológico
	Remolacha	En conversión
	Remolacha	Ecológico
	Romero	Ecológico
	Rooibos naranja	Ecológico
	Rúcula	En conversión
	Rúcula	Ecológico
	Salsa de tomate	Ecológico
	Sandía	Ecológico
	Setas	Ecológico
	Soja	Ecológico
	Tagarnina	En conversión
	Tagarnina	Ecológico
	Té	Ecológico
	Té rojo	Ecológico
	Té rojo con hierbaluisa	Ecológico
	Té verde	Ecológico
	Tomate	En conversión
	Tomate	Ecológico
	Tomate cherry	En conversión
	Tomate cherry	Ecológico
	Tomate frito	Ecológico
	Tomate triturado	Ecológico
	Tomillo (Thymus spp.)	Ecológico
	Torta de anís sin gluten	Ecológico
	Turrón	Ecológico
	Uva	Ecológico
	Uvas pasas	Ecológico
	Vinagre	Ecológico
	Vino blanco	Ecológico
	Vino rosado	Ecológico
	Vino tinto	Ecológico
	Zanahoria	En conversión
	Zanahoria	Ecológico
	Zumo de manzana	Ecológico
	Zumo de naranja	Ecológico
	II.2 Cantidad de productos	
	II.3 Información sobre el terreno	

EMITIDO

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

<b>Parte II: Elementos opcionales específicos</b>	II.4 Lista de instalaciones o unidades en los que el operador o grupo de operadores realiza la actividad
	II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas
	II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848
	II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a las cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en lo que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista
	II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848 Nombre del organismo de acreditación <b>ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)</b> Enlace al certificado de acreditación <b><a href="https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897dbe">https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897dbe</a></b>
II.9 Otros datos Última Inspección: 06/09/2024	

EMITIDO



# Manzana ECOLÓGICA rev.1

**Denominación Comercial:** Manzana ECOLÓGICA rev.1

**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).

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** manzana.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Manzana	86	161	161	161	161

El gramaje de la fruta de la tabla se refiere a la fruta entera (sin pelar).

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Primaria	67,5 / 282,42	0	0,27	16,2	0	0,405	0,0069
Infantil Ciclo 2	36 / 150,624	0	0,144	8,64	0	0,216	0,0037
Secundaria	67,5 / 282,42	0	0,27	16,2	0	0,405	0,0069
Bachiller Masculino	67,5 / 282,42	0	0,27	16,2	0	0,405	0,0069
Bachiller Femenino	67,5 / 282,42	0	0,27	16,2	0	0,405	0,0069

## PARTICULARIDADES

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

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

**NO CONTIENE**

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

<b>Parte I: Elementos obligatorios</b>	L1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0028644.2024.001			L2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores		
	L3 Operador o grupo de operadores Nombre <b>BIOALCORES, S.L.</b> Dirección <b>C/ FRAY BARTOLOME DE LAS CASAS, N° 24 41520 El Viso del Alcor</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>			L4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN)</b> Dirección <b>C/ Avda. Diego Martínez Barrio nº 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>		
	L5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores • Preparación • Distribución/Comercialización • Almacenamiento					
	L6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: - producción durante el período de conversión - producción ecológica con producción no ecológica • (b) Animales y productos de origen animal no transformados Método de producción: - producción ecológica con producción no ecológica • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: - producción de productos ecológicos - producción ecológica con producción no ecológica • (f) Vinos Método de producción: - producción de productos ecológicos - producción ecológica con producción no ecológica					
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.					
	L7 Fecha, lugar Fecha <b>24 octubre 2024 22:33:27 +02 (Europe/Luxembourg)</b> Lugar <b>Sevilla (ES)</b> Nombre y firma <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U.</b> Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024.10.24 20:36:13 UTC			L8 Validez Certificado válido desde el <b>24/10/2024</b> hasta el <b>24/01/2026</b>		

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Aceite de oliva virgen	Ecológico
Aceite de oliva virgen extra	Ecológico
Aceitunas	Ecológico
Aceitunas aliñadas	Ecológico
Acelga	En conversión
Acelga	Ecológico
Aguacate	Ecológico
Ajo	En conversión
Ajo	Ecológico
Ajo granulado	Ecológico
Albaricoque	Ecológico
Alcachofa	En conversión
Alcachofa	Ecológico
Alcachofas en mitades	Ecológico
Almendra	Ecológico
Almendra bombón	Ecológico
Almendras tostadas con sal	Ecológico
Aloe vera	En conversión
Aloe vera	Ecológico
Alubias	Ecológico
Alubias en conserva	Ecológico
Anacardos	Ecológico
Apio	En conversión
Apio	Ecológico
Arándano	Ecológico
Arroz	Ecológico
Arroz Basmati	Ecológico
Arroz integral	Ecológico
Avellanas	Ecológico
Azúcar	Ecológico
Bebida de puré de melocotón y zumo de uva con fibra	Ecológico
Bebida de zumo de granada y zumo de uva	Ecológico
Bebida de zumo de limón con ágave	Ecológico
Bebida de zumo de manzana con ágave	Ecológico
Bebida de zumo de naranja con ágave	Ecológico
Bebida de zumo de naranja sin azúcar	Ecológico
Berenjena	En conversión
Berenjena	Ecológico
Boniato	En conversión
Boniato	Ecológico
Brócoli	En conversión
Brócoli	Ecológico
Calabacín	En conversión
Calabacín	Ecológico
Calabaza	En conversión
Calabaza	Ecológico
Canela molida	Ecológico
Canónigos	En conversión
Canónigos	Ecológico
Castañas	Ecológico
Cebolla	En conversión
Cebolla	Ecológico
Cebolleta	Ecológico
Cereza	Ecológico
Champiñón	Ecológico
Chirimoya	Ecológico
Cilantro	Ecológico
Ciruela	Ecológico
Cogollo	En conversión
Cogollo	Ecológico



**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Col	En conversión
Col	Ecológico
Col lombarda	En conversión
Col lombarda	Ecológico
Col romanesco	Ecológico
Coliflor	En conversión
Coliflor	Ecológico
Colirrabano	En conversión
Colirrabano	Ecológico
Copos de avena	Ecológico
Crema de cacahuets	Ecológico
Crema de calabacín	Ecológico
Crukis sin gluten	Ecológico
Cúrcuma (Curcuma longa)	Ecológico
Dátiles	Ecológico
Dulce de membrillo	Ecológico
Escarola	En conversión
Escarola	Ecológico
Espaguetis	Ecológico
Espaguetis integrales	Ecológico
Espárrago en conserva	Ecológico
Espárragos	En conversión
Espárragos	Ecológico
Espinacas	En conversión
Espinacas	Ecológico
Fideos	Ecológico
Flor de calabacín	Ecológico
Frambuesa	Ecológico
Fresa	Ecológico
Fresón	Ecológico
Galleta integral con copos de avena y canela	Ecológico
Galletas integrales con copos de avena y sésamo	Ecológico
Garbanzos	Ecológico
Garbanzos en conserva	Ecológico
Gazpacho	Ecológico
Granada	Ecológico
Guisantes	En conversión
Guisantes	Ecológico
Guisantes en conserva	Ecológico
Haba	En conversión
Haba	Ecológico
Harinas	Ecológico
Hierbabuena	Ecológico
Higo Chumbo	Ecológico
Higos frescos	Ecológico
Higos secos	Ecológico
Hinojo	Ecológico
Huevos	Ecológico
Infusión de anís, manzanilla y regaliz	Ecológico
Infusión de cola de caballo	Ecológico
Infusión de jengibre citrus	Ecológico
Infusión de manzanilla	Ecológico
Infusión de melisa, tila y hierbaluisa	Ecológico
Infusión de menta poleo	Ecológico
Infusión de tila	Ecológico
Jengibre	Ecológico
Jengibre en polvo	Ecológico
Judías verdes	En conversión
Judías verdes	Ecológico
Judías verdes en conserva	Ecológico

**Parte II: Elementos opcionales específicos**

EMITIDO

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

II.1 Directorio de productos		
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848	
<b>Parte II: Elementos opcionales específicos</b>	Kaki	Ecológico
	Kiwi	Ecológico
	Kumquat	Ecológico
	Laurel	Ecológico
	Lavanda	Ecológico
	Leche UHT desnatada	Ecológico
	Leche UHT desnatada sin lactosa	Ecológico
	Leche UHT entera	Ecológico
	Leche UHT entera sin lactosa	Ecológico
	Leche UHT semidesnatada	Ecológico
	Leche UHT semidesnatada sin lactosa	Ecológico
	Lechuga	En conversión
	Lechuga	Ecológico
	Lentejas	Ecológico
	Lima	Ecológico
	Limón	Ecológico
	Limquat	Ecológico
	Macarrón	Ecológico
	Macarrón integral	Ecológico
	Macedonia de frutas	Ecológico
	Maíz	Ecológico
	Maíz en conserva	Ecológico
	Mandarina	Ecológico
	Mango	Ecológico
	Mantequilla	Ecológico
	Manzana	Ecológico
	Melocotón	Ecológico
	Melón	Ecológico
	Mermelada extra de arándano con azúcar	Ecológico
	Mermelada extra de fresa	Ecológico
	Mermelada extra de naranja	Ecológico
	Mezcla de cacao en polvo con panela	Ecológico
	Miel	Ecológico
	Nabo	En conversión
	Nabo	Ecológico
	Naranja	Ecológico
	Naranja amarga	Ecológico
	Nectarina	Ecológico
	Nispero	Ecológico
	Nueces de macadamia	Ecológico
Nuez	Ecológico	
Okra	Ecológico	
Orégano	Ecológico	
Ortiga	Ecológico	
Pan	Ecológico	
Panela	Ecológico	
Papaya	Ecológico	
Paraguayo	Ecológico	
Pasas sultanas	Ecológico	
Pasta alimenticia Mariposas integrales	Ecológico	
Pastas	Ecológico	
Patatas	En conversión	
Patatas	Ecológico	
Pepino	En conversión	
Pepino	Ecológico	
Pera	Ecológico	
Perejil	Ecológico	
Picos	Ecológico	
Picos integrales	Ecológico	
Pimentón dulce	Ecológico	

EMITIDO

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Parte II: Elementos opcionales específicos	
Pimentón picante	Ecológico
Pimienta negra	Ecológico
Pimiento	En conversión
Pimiento	Ecológico
Piña	Ecológico
Pistachos tostados	Ecológico
Pisto	Ecológico
Pitaya	Ecológico
Plátano	Ecológico
Polen	Ecológico
Pomelo	Ecológico
Puerro	En conversión
Puerro	Ecológico
Quinoa	Ecológico
Rabanito	Ecológico
Rabano	En conversión
Rabano	Ecológico
Regañás	Ecológico
Regañás integrales	Ecológico
Remolacha	En conversión
Remolacha	Ecológico
Romero	Ecológico
Rooibos naranja	Ecológico
Rúcula	En conversión
Rúcula	Ecológico
Salsa de tomate	Ecológico
Sandía	Ecológico
Setas	Ecológico
Soja	Ecológico
Tagarnina	En conversión
Tagarnina	Ecológico
Té	Ecológico
Té rojo	Ecológico
Té rojo con hierbaluisa	Ecológico
Té verde	Ecológico
Tomate	En conversión
Tomate	Ecológico
Tomate cherry	En conversión
Tomate cherry	Ecológico
Tomate frito	Ecológico
Tomate triturado	Ecológico
Tomillo (Thymus spp.)	Ecológico
Torta de anís sin gluten	Ecológico
Turrón	Ecológico
Uva	Ecológico
Uvas pasas	Ecológico
Vinagre	Ecológico
Vino blanco	Ecológico
Vino rosado	Ecológico
Vino tinto	Ecológico
Zanahoria	En conversión
Zanahoria	Ecológico
Zumo de manzana	Ecológico
Zumo de naranja	Ecológico
II.2 Cantidad de productos	
II.3 Información sobre el terreno	

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

<b>Parte II: Elementos opcionales específicos</b>	II.4 Lista de instalaciones o unidades en los que el operador o grupo de operadores realiza la actividad
	II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas
	II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848
	II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a las cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en lo que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista
	II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848 Nombre del organismo de acreditación <b>ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)</b> Enlace al certificado de acreditación <b><a href="https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897dbe">https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897dbe</a></b>
II.9 Otros datos Última Inspección: 06/09/2024	

EMITIDO



**Denominación Comercial:** MENESTRA DE VERDURAS SALTEADAS  
**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:** judías verdes (15,6%), guisantes (15,6%), zanahoria (15,6%), coliflor (15,6%), col de Bruselas (15,6%), cebolla (15,6%), aceite de oliva virgen extra (6,2%) y sal yodada (0,2%).

**Procesado:** Se rocían las verduras con aceite de oliva virgen y sal y se saltean durante 15-20 minutos.

**Receta:** 16335.

**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	57,03 / 237,9346	4,177	0,6094	3,4	0,61	1,6125	0,1272
Primaria	85,545 / 356,902	6,2655	0,9141	5,1	0,915	2,4188	0,2402
Secundaria	88,3965 / 368,7987	6,4744	0,9446	5,27	0,9455	2,4994	0,2416
Bachiller Femenino	91,248 / 380,6954	6,6832	0,975	5,44	0,976	2,58	0,243
Bachiller Masculino	119,763 / 499,6627	8,7717	1,2797	7,14	1,281	3,3862	0,2573

## 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)	35g		50g		55g		55g	70g

## 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		

## 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
Peso de la ración (gramos)	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.



# 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

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>	MERLUCCIIUS AUSTRALIS / <i>MERLUCCIIUS 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 PREVISIBL / <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 TIENDA / <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 FRIO / <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. PIZA / <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	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
CADMIO / CADMIUM	< 0.05 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
MERCURIO / MERCURY	< 0.50 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
PLOMO / LEAD	< 0.30 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
TOTAL DIOXINAS / SUMS OF DIOXINS	< 3.5 pg/g	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
TOTAL DIOXINAS Y PCBs / SUMS OF DIOXINS & PCBs	< 6.5 pg/g	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION 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, alhórfigos, 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 CIENTIFICO / 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:** MERLUZA SALTEADA AL AJILLO 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 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:** merluza (**PESCADO**), aceite de oliva virgen extra, ajo y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Merluza	63,0	90,0	135,0	135,0	135,0
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	0,1	0,2	0,2	0,2

**Procesado:** Se saltean todos los ingredientes durante 10-15 minutos.

**Receta:** 8958.

**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	77,64 / 324,8458	5,1363	0,7894	0,243	0	7,5553	0,2608
Primaria	111,642 / 467,1101	7,4232	1,1399	0,3402	0	10,7921	0,3302
Secundaria	166,575 / 696,9498	11,0348	1,6956	0,5103	0	16,1882	0,5447
Bachiller Femenino	166,575 / 696,9498	11,0348	1,6956	0,5103	0	16,1882	0,5447
Bachiller Masculino	166,575 / 696,9498	11,0348	1,6956	0,5103	0	16,1882	0,5447

## 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>	60g	85g	125g	125g	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>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>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.



## 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 INTERLT: 1.2 KGS.
NOMBRE CIENTÍFICO / <b>LATIN NAME</b>	MERLUCCIVUS AUSTRALIS / <b>MERLUCCIVUS AUSTRALIS</b>
ZONA DE CAPTURA / <b>CAPTURE ZONE - HARVESTING AREA</b>	OCEANO PACIFICO FAO 87 / <b>PACIFIC OCEAN FAO 87</b>
MÉTODO DE CAPTURA / <b>FISHING METHOD</b>	PESCA EXTRACTIVA / <b>WILD CAUGHT</b>
ARTE DE PESCA / <b>FISHING GEAR</b>	REDES DE ARRASTRE / <b>TRAWLS</b>
PAÍS DE ORIGEN / <b>COUNTRY OF ORIGIN</b>	CHILE / <b>CHILE</b>

2. UTILIZACIÓN DEL PRODUCTO / <b>PRODUCT UTILIZATION</b>	
METODO DE EMPLEO PREVISTO / <b>METHOD OF EMPLOYMENT ESTIMATED</b>	CONSUMIR COCINADO / <b>WELL COOKED BEFORE CONSUMED</b>
MODO DE EMPLEO PREVISIBLE / <b>PREVIOUS WAY OF EMPLOYMENT</b>	CONSUMIR COCINADO / <b>WELL COOKED BEFORE CONSUMED</b>
USO NO PREVISTO PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO / <b>ONE BUT EXPECTED BUT REASONABLY EXPECTED</b>	CRUDO / <b>RAW</b>
ÁMBITO DE DISTRIBUCIÓN (Mercado de destino) / <b>SCOPE OF DISTRIBUTION</b>	POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTO INTOLERANTES O ALÉRGICOS A ALGUNO DE LOS INGREDIENTES / <b>GENERAL POPULATION EXCEPT INTOLERANT O ALLERGIC</b>

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 / <b>NATURAL, TYPICAL OF THE SPECIES</b>	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
SABOR / <b>TASTE</b>	NATURAL, PROPIO DE LA ESPECIE / <b>NATURAL, TYPICAL OF THE SPECIES</b>	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
OLOR / <b>SMELL</b>	CARACTERÍSTICO, SIN OLOROS EXTRAÑOS / <b>CHARACTERISTIC, NO STRANGE ODOUR</b>	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
TEXTURA / <b>TEXTURE</b>	TURGENTE, FIRME Y TIERNA / <b>TURGENT, FIRM AND TENDER</b>	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
ASPECTO / <b>ASPECT</b>	NORMAL, BIEN CONSERVADO / <b>NORMAL, WELL PRESERVED</b>	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>

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

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 / <b>ABSENCE</b>	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
ALTERACIONES DE LA CARNE / <b>ALTERATIONS OF THE MEAT</b>	AUSENCIA / <b>ABSENCE</b>	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
ALETAS Y VISCERAS / <b>FINS &amp; ENTRAILS</b>	AUSENCIA / <b>ABSENCE</b>	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
GLASEO / <b>GLAZING</b>	NO APLICABLE / <b>NOT APPLICABLE</b>	-	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
PIEZAS ROTAS / <b>BROKEN UNITS</b>	AUSENCIA / <b>ABSENCE</b>	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
PIEZAS DEFORMES / <b>DEFORMED UNITS</b>	AUSENCIA / <b>ABSENCE</b>	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
PIEZAS PEGADAS / <b>GLUED UNITS</b>	AUSENCIA / <b>ABSENCE</b>	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
QUEMADURAS POR FRÍO / <b>COLD BURNS</b>	AUSENCIA / <b>ABSENCE</b>	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
PARASITOS / <b>PARASITES</b>	AUSENCIA / <b>ABSENCE</b>	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
DESHIDRATACIONES / <b>DEHYDRATATIONS</b>	AUSENCIA / <b>ABSENCE</b>	< 10% DE LA SUPERFICIE < <b>10% OF THE SURFACE AREA</b>	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>

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. PZEA / <b>700-1000 GRS. UNIT</b>	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
PESO NETO / <b>NET WEIGHT</b>	20.4 KGS. APROX. / <b>20.4 KGS. APROX.</b>	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
PESO ESCURRIDO / <b>DRAINED WEIGHT</b>	NO APLICABLE / <b>NOT APPLICABLE</b>	-	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
TARA / <b>TARE</b>	1200 GRS. / <b>1200 GRS.</b>	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>
FORMA / <b>FORM</b>	FILETE MERLUZA C/P HAKE FILLET SKIN ON	SIN TOLERANCIA / <b>NONE</b>	PROVEEDOR / <b>PROVIDER</b>

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	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
CADMIUM / CADMIUM	< 0.05 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
MERCURIO / MERCURY	< 0.50 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
PLOMO / LEAD	< 0.30 mg/kg	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
TOTAL DIOXINAS / SUMS OF DIOXINS	< 3.5 pg/g	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION EUROPEA EN VIGOR / EUROPEAN LEGISLATION
TOTAL DIOXINAS Y PCBs / SUMS OF DIOXINS & PCBs	< 6.5 pg/g	SIN TOLERANCIA / NONE	LEGISLACION 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. ALÉRGENOS: 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 / <i>Cereals with gluten (Wheat, Rye, Barley, Oats)</i>			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos ( <i>Crustaceans and by-products</i> )			X
Huevos y productos a base de huevo ( <i>Eggs and by-products</i> )			X
Pescados y productos a base de pescado, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 ( <i>Fish and by-products</i> )	X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets ( <i>Peanuts and by-products</i> )			X
Soja y productos a base de soja, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 ( <i>Soyabean and by-products</i> )			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 ( <i>Milk and by-products</i> )			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 ( <i>Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashew nuts, Pecan nuts, Brazil nuts, Pistachio, Macadamia nuts</i> )			X
Apio y productos derivados ( <i>Celery and by-products</i> )			X
Mostaza y productos derivados ( <i>Mustard and by-products</i> )			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo ( <i>Sesame beans and by products</i> )			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg, o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante ( <i>Anhydride sulphurous and sulphites-concentration over</i> )			X
Altramuces y productos a base de altramuces ( <i>Lupins</i> )			X
Moluscos y productos a base de moluscos ( <i>Mollusc and by-prodcuts</i> )			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 ENERGETICO / 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
PROTEINAS / 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 CIENTIFICO / LATIN NAME	MERLUCCIOUS AUSTRALIS / MERLUCCIOUS 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 RGSEA: ES.40.035901/PO
LOTE / LOTE	VARIABLE / CHANGEABLE



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

### 15. CONDICIONES DE TRANSPORTE / **CARRIAGE CONDITIONS**

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

### 16. DECLARACIÓN DE ENVASES / **PACKAGING DECLARATION**

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

### 17. FOTOS / **PHOTOS**



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



# Naranja ECOLÓGICA rev.1

**Denominación Comercial:** Naranja ECOLÓGICA rev.1

**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).

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** naranja.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Naranja	98	184	184	184	184

El gramaje de la fruta de la tabla se refiere a la fruta entera (sin pelar).

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	27,36 / 114,4742	0	0,0202	6,192	0	0,576	0,0055
Primaria	51,3 / 214,6392	0	0,0378	11,61	0	1,08	0,0103
Secundaria	51,3 / 214,6392	0	0,0378	11,61	0	1,08	0,0103
Bachiller Femenino	51,3 / 214,6392	0	0,0378	11,61	0	1,08	0,0103
Bachiller Masculino	51,3 / 214,6392	0	0,0378	11,61	0	1,08	0,0103

## PARTICULARIDADES

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

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

**NO CONTIENE**

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

<b>Parte I: Elementos obligatorios</b>	L1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0028644.2024.001			L2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores		
	L3 Operador o grupo de operadores Nombre <b>BIOALCORES, S.L.</b> Dirección <b>C/ FRAY BARTOLOME DE LAS CASAS, N° 24 41520 El Viso del Alcor</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>			L4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN)</b> Dirección <b>C/ Avda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>		
	L5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores • Preparación • Distribución/Comercialización • Almacenamiento					
	L6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: - producción durante el período de conversión - producción ecológica con producción no ecológica • (b) Animales y productos de origen animal no transformados Método de producción: - producción ecológica con producción no ecológica • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: - producción de productos ecológicos - producción ecológica con producción no ecológica • (f) Vinos Método de producción: - producción de productos ecológicos - producción ecológica con producción no ecológica					
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.					
	L7 Fecha, lugar Fecha <b>24 octubre 2024 22:33:27 +02 (Europe/Luxembourg)</b> Lugar <b>Sevilla (ES)</b> Nombre y firma <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U.</b> Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024.10.24 20:36:13 UTC			L8 Validez Certificado válido desde el <b>24/10/2024</b> hasta el <b>24/01/2026</b>		

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Nombre del producto	Ecológico
Aceite de oliva virgen		Ecológico
Aceite de oliva virgen extra		Ecológico
Aceitunas		Ecológico
Aceitunas aliñadas		Ecológico
Acelga		En conversión
Acelga		Ecológico
Aguacate		Ecológico
Ajo		En conversión
Ajo		Ecológico
Ajo granulado		Ecológico
Albaricoque		Ecológico
Alcachofa		En conversión
Alcachofa		Ecológico
Alcachofas en mitades		Ecológico
Almendra		Ecológico
Almendra bombón		Ecológico
Almendras tostadas con sal		Ecológico
Aloe vera		En conversión
Aloe vera		Ecológico
Alubias		Ecológico
Alubias en conserva		Ecológico
Anacardos		Ecológico
Apio		En conversión
Apio		Ecológico
Arándano		Ecológico
Arroz		Ecológico
Arroz Basmati		Ecológico
Arroz integral		Ecológico
Avellanas		Ecológico
Azúcar		Ecológico
Bebida de puré de melocotón y zumo de uva con fibra		Ecológico
Bebida de zumo de granada y zumo de uva		Ecológico
Bebida de zumo de limón con ágave		Ecológico
Bebida de zumo de manzana con ágave		Ecológico
Bebida de zumo de naranja con ágave		Ecológico
Bebida de zumo de naranja sin azúcar		Ecológico
Berenjena		En conversión
Berenjena		Ecológico
Boniato		En conversión
Boniato		Ecológico
Brócoli		En conversión
Brócoli		Ecológico
Calabacín		En conversión
Calabacín		Ecológico
Calabaza		En conversión
Calabaza		Ecológico
Canela molida		Ecológico
Canónigos		En conversión
Canónigos		Ecológico
Castañas		Ecológico
Cebolla		En conversión
Cebolla		Ecológico
Cebolleta		Ecológico
Cereza		Ecológico
Champiñón		Ecológico
Chirimoya		Ecológico
Cilantro		Ecológico
Ciruela		Ecológico
Cogollo		En conversión
Cogollo		Ecológico

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Col	En conversión
Col	Ecológico
Col lombarda	En conversión
Col lombarda	Ecológico
Col romanesco	Ecológico
Coliflor	En conversión
Coliflor	Ecológico
Colirrabano	En conversión
Colirrabano	Ecológico
Copos de avena	Ecológico
Crema de cacahuets	Ecológico
Crema de calabacín	Ecológico
Cruki sin gluten	Ecológico
Cúrcuma (Curcuma longa)	Ecológico
Dátiles	Ecológico
Dulce de membrillo	Ecológico
Escarola	En conversión
Escarola	Ecológico
Espaguetis	Ecológico
Espaguetis integrales	Ecológico
Espárrago en conserva	Ecológico
Espárragos	En conversión
Espárragos	Ecológico
Espinacas	En conversión
Espinacas	Ecológico
Fideos	Ecológico
Flor de calabacín	Ecológico
Frambuesa	Ecológico
Fresa	Ecológico
Fresón	Ecológico
Galleta integral con copos de avena y canela	Ecológico
Galletas integrales con copos de avena y sésamo	Ecológico
Garbanzos	Ecológico
Garbanzos en conserva	Ecológico
Gazpacho	Ecológico
Granada	Ecológico
Guisantes	En conversión
Guisantes	Ecológico
Guisantes en conserva	Ecológico
Haba	En conversión
Haba	Ecológico
Harinas	Ecológico
Hierbabuena	Ecológico
Higo Chumbo	Ecológico
Higos frescos	Ecológico
Higos secos	Ecológico
Hinojo	Ecológico
Huevos	Ecológico
Infusión de anís, manzanilla y regaliz	Ecológico
Infusión de cola de caballo	Ecológico
Infusión de jengibre citrus	Ecológico
Infusión de manzanilla	Ecológico
Infusión de melisa, tila y hierbaluisa	Ecológico
Infusión de menta poleo	Ecológico
Infusión de tila	Ecológico
Jengibre	Ecológico
Jengibre en polvo	Ecológico
Judías verdes	En conversión
Judías verdes	Ecológico
Judías verdes en conserva	Ecológico

**Parte II: Elementos opcionales específicos**

EMITIDO

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Kaki	Ecológico
	Kiwi	Ecológico
	Kumquat	Ecológico
	Laurel	Ecológico
	Lavanda	Ecológico
	Leche UHT desnatada	Ecológico
	Leche UHT desnatada sin lactosa	Ecológico
	Leche UHT entera	Ecológico
	Leche UHT entera sin lactosa	Ecológico
	Leche UHT semidesnatada	Ecológico
	Leche UHT semidesnatada sin lactosa	Ecológico
	Lechuga	En conversión
	Lechuga	Ecológico
	Lentejas	Ecológico
	Lima	Ecológico
	Limón	Ecológico
	Limquat	Ecológico
	Macarrón	Ecológico
	Macarrón integral	Ecológico
	Macedonia de frutas	Ecológico
	Maíz	Ecológico
	Maíz en conserva	Ecológico
	Mandarina	Ecológico
	Mango	Ecológico
	Mantequilla	Ecológico
	Manzana	Ecológico
	Melocotón	Ecológico
	Melón	Ecológico
	Mermelada extra de arándano con azúcar	Ecológico
	Mermelada extra de fresa	Ecológico
	Mermelada extra de naranja	Ecológico
	Mezcla de cacao en polvo con panela	Ecológico
	Miel	Ecológico
	Nabo	En conversión
	Nabo	Ecológico
	Naranja	Ecológico
	Naranja amarga	Ecológico
	Nectarina	Ecológico
	Nispero	Ecológico
	Nueces de macadamia	Ecológico
	Nuez	Ecológico
	Okra	Ecológico
	Orégano	Ecológico
	Ortiga	Ecológico
	Pan	Ecológico
	Panela	Ecológico
	Papaya	Ecológico
	Paraguayo	Ecológico
	Pasas sultanas	Ecológico
	Pasta alimenticia Mariposas integrales	Ecológico
	Pastas	Ecológico
	Patatas	En conversión
	Patatas	Ecológico
	Pepino	En conversión
	Pepino	Ecológico
	Pera	Ecológico
	Perejil	Ecológico
	Picos	Ecológico
	Picos integrales	Ecológico
	Pimentón dulce	Ecológico

EMITIDO

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Nombre del producto	
Pimentón picante	Ecológico	
Pimienta negra	Ecológico	
Pimiento	En conversión	
Pimiento	Ecológico	
Piña	Ecológico	
Pistachos tostados	Ecológico	
Pisto	Ecológico	
Pitaya	Ecológico	
Plátano	Ecológico	
Polen	Ecológico	
Pomelo	Ecológico	
Puerro	En conversión	
Puerro	Ecológico	
Quinoa	Ecológico	
Rabanito	Ecológico	
Rabano	En conversión	
Rabano	Ecológico	
Regañás	Ecológico	
Regañás integrales	Ecológico	
Remolacha	En conversión	
Remolacha	Ecológico	
Romero	Ecológico	
Rooibos naranja	Ecológico	
Rúcula	En conversión	
Rúcula	Ecológico	
Salsa de tomate	Ecológico	
Sandía	Ecológico	
Setas	Ecológico	
Soja	Ecológico	
Tagarnina	En conversión	
Tagarnina	Ecológico	
Té	Ecológico	
Té rojo	Ecológico	
Té rojo con hierbaluisa	Ecológico	
Té verde	Ecológico	
Tomate	En conversión	
Tomate	Ecológico	
Tomate cherry	En conversión	
Tomate cherry	Ecológico	
Tomate frito	Ecológico	
Tomate triturado	Ecológico	
Tomillo (Thymus spp.)	Ecológico	
Torta de anís sin gluten	Ecológico	
Turrón	Ecológico	
Uva	Ecológico	
Uvas pasas	Ecológico	
Vinagre	Ecológico	
Vino blanco	Ecológico	
Vino rosado	Ecológico	
Vino tinto	Ecológico	
Zanahoria	En conversión	
Zanahoria	Ecológico	
Zumo de manzana	Ecológico	
Zumo de naranja	Ecológico	
II.2 Cantidad de productos		
II.3 Información sobre el terreno		

EMITIDO



**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

<b>Parte II: Elementos opcionales específicos</b>	II.4 Lista de instalaciones o unidades en los que el operador o grupo de operadores realiza la actividad
	II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas
	II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848
	II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a las cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en lo que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista
	II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848 Nombre del organismo de acreditación <b>ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)</b> Enlace al certificado de acreditación <b><a href="https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897dbe">https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897dbe</a></b>
II.9 Otros datos Última Inspección: 06/09/2024	

EMITIDO

# Pasta con salsa de tomate y orégano ECOLÓGICA rev.2

**Denominación Comercial:** Pasta con salsa de tomate y orégano ECOLÓGICA 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 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, cebolla, aceite de oliva virgen extra, orégano y sal yodada.

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

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Pasta	50,00	70,00	80,00
Tomate	35,00	49,00	56,00
Cebolla	5,00	7,00	8,00
Aove	3,00	4,20	4,80
Orégano	0,50	0,70	0,80
Sal yodada	0,10	0,14	0,16

**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 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	213,18 / 891,9006	3,8104	0,5348	37,2846	0	6,6763	0,1216
Secundaria	341,088 / 1427,0409	6,0966	0,8557	59,6554	0	10,682	0,1946
Primaria	298,452 / 1248,6608	5,3346	0,7487	52,1984	0	9,3468	0,1702

## 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	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	134g		187g		214g	

# Pasta con salsa de tomate y orégano

## ECOLÓGICA rev.2

**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, 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.

# Pasta con salsa de tomate y orégano ECOLÓGICA rev.2

## Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

Parte I: Elementos obligatorios	I.1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0043771.2024.001				I.2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores	
	I.3 Operador o grupo de operadores Nombre: <b>GARCIA MORENO LOS MALAGUEÑOS S.L.</b> Dirección: <b>CALLE LIMITACION N° 21, 23, 25, 27 Y GENERACION 30 29196 Málaga</b> País: <b>España</b> Código ISO: <b>ES</b>			I.4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad: <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN)</b> Dirección: <b>C/ Avda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla</b> País: <b>España</b> Código ISO: <b>ES</b>		
	I.5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores • Distribución/Comercialización • Almacenamiento					
	I.6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: - producción ecológica con producción no ecológica • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: - producción de productos ecológicos - producción ecológica con producción no ecológica					
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.					
	I.7 Fecha, lugar Fecha: <b>05 julio 2024 22:37:21 +02 (Europe/Luxem hourg)</b> Lugar: <b>Sevilla (ES)</b>		Nombre y firma <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U.</b> Digitally signed by Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024-07-05 20:38:23 UTC		I.8 Validez Certificado válido desde el <b>05/07/2024</b> hasta el <b>05/10/2025</b>	

# Pasta con salsa de tomate y orégano ECOLÓGICA rev.2

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

Parte II. Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Aceite de oliva virgen	Ecológico
	Alubias	Ecológico
	Arroz	Ecológico
	Arroz vaporizado	Ecológico
	Espaguetis	Ecológico
	Garbanzos	Ecológico
	Hélices	Ecológico
	Judías blancas	Ecológico
Lentejas	Ecológico	
Macarrón	Ecológico	
Tomate en polvo	Ecológico	
Tomate frito	Ecológico	
Tomate triturado	Ecológico	
II.2 Cantidad de productos		
II.3 Información sobre el terreno		
II.4 Lista de instalaciones o unidades en las que el operador o grupo de operadores realiza la actividad		
II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas		
II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848		
II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a las cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en lo que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista		
II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848		
Nombre del organismo de acreditación	ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)	
Enlace al certificado de acreditación	<a href="https://www.enac.es/documentos/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e">https://www.enac.es/documentos/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e</a>	
II.9 Otros datos		
Última Inspección: 14/06/2024		

# Pasta con salsa de tomate y orégano ECOLÓGICA rev.2

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

Parte I: Elementos obligatorios	I.1 Número de documento ES-ECO-001-AN-724-0028644-2024-001			I.2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores		
	I.3 Operador o grupo de operadores Nombre <b>BIOALCORES, S.L.</b> Dirección <b>C/ FRAY BARTOLOME DE LAS CASAS, N° 24 41520 El Viso del Alcor</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>		I.4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN)</b> Dirección <b>C/ Avda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3ª módulo 12., 41013, Sevilla</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>			
	I.5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparación</li> <li>• Distribución/Comercialización</li> <li>• Almacenamiento</li> </ul>					
	I.6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción <ul style="list-style-type: none"> <li>• (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal                          Método de producción:                          – producción durante el período de conversión                          – producción ecológica con producción no ecológica</li> <li>• (b) Animales y productos de origen animal no transformados                          Método de producción:                          – producción ecológica con producción no ecológica</li> <li>• (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana                          Método de producción:                          – producción de productos ecológicos                          – producción ecológica con producción no ecológica</li> <li>• (f) Vinos                          Método de producción:                          – producción de productos ecológicos                          – producción ecológica con producción no ecológica</li> </ul>					
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.					
	I.7 Fecha, lugar Fecha <b>24 octubre 2024 22:33:27 +02 (Europe/Luxem bourg)</b> Lugar <b>Sevilla (ES)</b>		Nombre y firma <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U.</b> Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. en 2024-10-24 20:36:15 UTC		I.8 Validez Certificado válido desde el <b>24/10/2024</b> hasta el <b>24/01/2026</b>	

# Pasta con salsa de tomate y orégano ECOLÓGICA rev.2

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Aceite de oliva virgen	Ecológico
Aceite de oliva virgen extra	Ecológico
Aceitunas	Ecológico
Aceitunas aliñadas	Ecológico
Acelga	En conversión
Acelga	Ecológico
Aguacate	Ecológico
Ajo	En conversión
Ajo	Ecológico
Ajo granulado	Ecológico
Albaricoque	Ecológico
Alcachofa	En conversión
Alcachofa	Ecológico
Alcachofas en mitades	Ecológico
Almendra	Ecológico
Almendra bombón	Ecológico
Almendras tostadas con sal	Ecológico
Aloe vera	En conversión
Aloe vera	Ecológico
Alubias	Ecológico
Alubias en conserva	Ecológico
Anacardos	Ecológico
Apio	En conversión
Apio	Ecológico
Arándano	Ecológico
Arroz	Ecológico
Arroz Basmati	Ecológico
Arroz integral	Ecológico
Avellanas	Ecológico
Azúcar	Ecológico
Bebida de puré de melocotón y zumo de uva con fibra	Ecológico
Bebida de zumo de granada y zumo de uva	Ecológico
Bebida de zumo de limón con ágave	Ecológico
Bebida de zumo de manzana con ágave	Ecológico
Bebida de zumo de naranja con ágave	Ecológico
Bebida de zumo de naranja sin azúcar	Ecológico
Berenjena	En conversión
Berenjena	Ecológico
Boniato	En conversión
Boniato	Ecológico
Brócoli	En conversión
Brócoli	Ecológico
Calabacín	En conversión
Calabacín	Ecológico
Calabaza	En conversión
Calabaza	Ecológico
Canela molida	Ecológico
Canónigos	En conversión
Canónigos	Ecológico
Castañas	Ecológico
Cebolla	En conversión
Cebolla	Ecológico
Cebolleta	Ecológico
Cereza	Ecológico
Champiñón	Ecológico
Chirimoya	Ecológico
Cilantro	Ecológico
Ciruella	Ecológico
Cogollo	En conversión
Cogollo	Ecológico

# Pasta con salsa de tomate y orégano ECOLÓGICA rev.2

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Col	En conversión
Col	Ecológico
Col lombarda	En conversión
Col lombarda	Ecológico
Col romanesco	Ecológico
Coliflor	En conversión
Coliflor	Ecológico
Colirrabano	En conversión
Colirrabano	Ecológico
Copos de avena	Ecológico
Crema de cacahuets	Ecológico
Crema de calabacín	Ecológico
Crukiis sin gluten	Ecológico
Cúrcuma (Curcuma longa)	Ecológico
Dátiles	Ecológico
Dulce de membrillo	Ecológico
Escarola	En conversión
Escarola	Ecológico
Espaguetis	Ecológico
Espaguetis integrales	Ecológico
Espárrago en conserva	Ecológico
Espárragos	En conversión
Espárragos	Ecológico
Espinacas	En conversión
Espinacas	Ecológico
Fideos	Ecológico
Flor de calabacín	Ecológico
Frambuesa	Ecológico
Fresa	Ecológico
Fresón	Ecológico
Galleta integral con copos de avena y canela	Ecológico
Galletas integrales con copos de avena y sésamo	Ecológico
Garbanzos	Ecológico
Garbanzos en conserva	Ecológico
Gazpacho	Ecológico
Granada	Ecológico
Guisantes	En conversión
Guisantes	Ecológico
Guisantes en conserva	Ecológico
Haba	En conversión
Haba	Ecológico
Harinas	Ecológico
Hierbabuena	Ecológico
Higo Chumbo	Ecológico
Higos frescos	Ecológico
Higos secos	Ecológico
Hinojo	Ecológico
Huevos	Ecológico
Infusión de anís, manzanilla y regaliz	Ecológico
Infusión de cola de caballo	Ecológico
Infusión de jengibre citrus	Ecológico
Infusión de manzanilla	Ecológico
Infusión de melisa, tila y hierbaluisa	Ecológico
Infusión de menta poleo	Ecológico
Infusión de tila	Ecológico
Jengibre	Ecológico
Jengibre en polvo	Ecológico
Judías verdes	En conversión
Judías verdes	Ecológico
Judías verdes en conserva	Ecológico



# Pasta con salsa de tomate y orégano ECOLÓGICA rev.2

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Kaki	Ecológico
	Kiwi	Ecológico
	Kumquat	Ecológico
	Laurel	Ecológico
	Lavanda	Ecológico
	Leche UHT desnatada	Ecológico
	Leche UHT desnatada sin lactosa	Ecológico
	Leche UHT entera	Ecológico
	Leche UHT entera sin lactosa	Ecológico
	Leche UHT semidesnatada	Ecológico
	Leche UHT semidesnatada sin lactosa	Ecológico
	Lechuga	En conversión
	Lechuga	Ecológico
	Lentejas	Ecológico
	Lima	Ecológico
	Limón	Ecológico
	Limquat	Ecológico
	Macarrón	Ecológico
	Macarrón integral	Ecológico
	Macedonia de frutas	Ecológico
	Maíz	Ecológico
	Maíz en conserva	Ecológico
	Mandarina	Ecológico
	Mango	Ecológico
	Mantequilla	Ecológico
	Manzana	Ecológico
	Melocotón	Ecológico
	Melón	Ecológico
	Mermelada extra de arándano con azúcar	Ecológico
	Mermelada extra de fresa	Ecológico
	Mermelada extra de naranja	Ecológico
	Mezcla de cacao en polvo con panela	Ecológico
	Miel	Ecológico
	Nabo	En conversión
	Nabo	Ecológico
	Naranja	Ecológico
	Naranja amarga	Ecológico
	Nectarina	Ecológico
	Níspero	Ecológico
	Nueces de macadamia	Ecológico
	Nuez	Ecológico
	Okra	Ecológico
	Orégano	Ecológico
	Ortiga	Ecológico
	Pan	Ecológico
	Panela	Ecológico
	Papaya	Ecológico
	Paraguay	Ecológico
	Pasas sultanas	Ecológico
	Pasta alimenticia Mariposas integrales	Ecológico
	Pastas	Ecológico
	Patatas	En conversión
	Patatas	Ecológico
	Pepino	En conversión
	Pepino	Ecológico
	Pera	Ecológico
	Perejil	Ecológico
	Picos	Ecológico
	Picos integrales	Ecológico
	Pimentón dulce	Ecológico

# Pasta con salsa de tomate y orégano ECOLÓGICA rev.2

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Pimentón picante	Ecológico
Pimienta negra	Ecológico
Pimiento	En conversión
Pimiento	Ecológico
Piña	Ecológico
Pistachos tostados	Ecológico
Pisto	Ecológico
Pitaya	Ecológico
Plátano	Ecológico
Polen	Ecológico
Pomelo	Ecológico
Puerro	En conversión
Puerro	Ecológico
Quinoa	Ecológico
Rabanito	Ecológico
Rabano	En conversión
Rabano	Ecológico
Regañás	Ecológico
Regañás integrales	Ecológico
Remolacha	En conversión
Remolacha	Ecológico
Romero	Ecológico
Rooibos naranja	Ecológico
Rúcula	En conversión
Rúcula	Ecológico
Salsa de tomate	Ecológico
Sandía	Ecológico
Setas	Ecológico
Soja	Ecológico
Tagarnina	En conversión
Tagarnina	Ecológico
Té	Ecológico
Té rojo	Ecológico
Té rojo con hierbaluisa	Ecológico
Té verde	Ecológico
Tomate	En conversión
Tomate	Ecológico
Tomate cherry	En conversión
Tomate cherry	Ecológico
Tomate frito	Ecológico
Tomate triturado	Ecológico
Tomillo (Thymus spp.)	Ecológico
Torta de anís sin gluten	Ecológico
Turrón	Ecológico
Uva	Ecológico
Uvas pasas	Ecológico
Vinagre	Ecológico
Vino blanco	Ecológico
Vino rosado	Ecológico
Vino tinto	Ecológico
Zanahoria	En conversión
Zanahoria	Ecológico
Zumo de manzana	Ecológico
Zumo de naranja	Ecológico
II.2 Cantidad de productos	
II.3 Información sobre el terreno	

# Pasta con salsa de tomate y orégano ECOLÓGICA rev.2

## Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.4 Lista de instalaciones o unidades en los que el operador o grupo de operadores realiza la actividad
	II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas
	II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848
	II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a las cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en lo que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista
	II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848 Nombre del organismo de acreditación <b>ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)</b> Enlace al certificado de acreditación <b><a href="https://www.enac.es/documents/7020/3daf0960-f3f2-45ee-82d2-45a435897dbe">https://www.enac.es/documents/7020/3daf0960-f3f2-45ee-82d2-45a435897dbe</a></b>
	II.9 Otros datos Última Inspección: <b>06/09/2024</b>

EMITIDO

# Pasta con salsa de tomate y orégano ECOLÓGICA rev.2

DESARROLLOS BIO EMPRESARIALES, S.L.U.		FICHA DE PRODUCTO / DATA	
		rev 06	29/08/2024
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO / PRODUCT DATA</b>			
<b>Denominación del producto</b>			
/ Product name:		Aceite de oliva / Olive Oil	
<b>Categoría /</b>		<b>Virgen Extra Ecológico / Organic Extra Virgin</b>	
/ <b>Marca / Brand:</b>			
/ <b>Campaña /</b>			
<b>Peso Neto / Net</b>		GRANEL	
<b>Variedad de la aceituna /</b>		Mix de variedades de aceitunas / Mix of olive varieties	
/ <b>Olive variety:</b>			
<b>Características / Characteristics</b>			
Aceite de oliva virgen extra de categoría superior elaborados a partir de aceituna mediante un proceso mecánico de extracción en frío / Superior category extra virgin olive oil made from through a mechanical cold extraction process.			
<b>Ingredientes /</b> 100% Aceite de oliva virgen extra / 100% Extra virgin olive oil			
<b>Condiciones de conservación / Storage conditions:</b>			
En lugar limpio y seco, protegido de la luz / In a clean and dry place, protected from light			
<b>Fecha de consumo preferente / Preferential use date:</b>			
12 meses desde la fecha de envasado / 12 months from the date of packaging			
<b>2. DATOS DE LA EMPRESA / COMPANY DATA</b>			
Desarrollos Bio Empresariales, S.L.U.			
Cif 856652258			
Dirección : C/Tailandia, nº 8, Cp. 41020 , Sevilla.			
Email: <a href="mailto:desarrollosbioempresariales@gmail.com">desarrollosbioempresariales@gmail.com</a>			
Contacto: 614 175 459			
<b>3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>			
<b>Color /</b>		Oro con reflejos verdes / Gold with green reflections.	
/ <b>Color:</b>			
<b>Perfil Sensorial / Sensory Profile :</b> Frutado medio-alto de aceituna verde, frutado de macedonia, manzana verde, verde hierba, almendra verde, tomatera, madera verde, plátano y ortiga. De sabor dulce de intensidad media, más picante y ligeramente amargo / Medium-high fruity of green olive, fruity of Macedonian, green apple, green grass, green almond, tomato, green wood, banana and nettle. Sweet flavor of medium intensity, more spicy and slightly bitter.			
<b>4. VALOR NUTRICIONAL (por cada 100g) / NUTRITIONAL VALUE (per 100g)</b>			
Valor Energético /	Energetic value	3700kJ/900kcal	
Grasas /	Fats	99,00g	
	de las cuales saturadas /	of which saturates	
		13g	
Hidratos de carbono /	Carbohydrates	0g	
	de los cuales azúcares /	Of which sugars	
		0g	
Proteínas /	Proteins	0g	
Sal /	Salt	0g	
<b>5. ANÁLISIS DEL PRODUCTO / PRODUCT ANALYSIS</b>			
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD</b>	
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		QUALITY FEATURES	
Ausencia total de patógenos / Total absence of pathogens			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (olor y sabor)</b>		Acidez (%): ≤ 0,80	
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS (smell and taste)		Índice de peróxidos (mEq O2/kg): ≤ 20,0 K232:	
		≤ 2,50	
		K268 o K270: ≤ 0,22 ΔK:	
		≤ 0,01	
Caract. organolépticas:		Esteres etílicos de los ácidos grasos (mg/kg): ≤ 35	
Mediana del defecto (Md) = 0,0 Mediana del frutado (Mf) > 0,0			

# Pasta con salsa de tomate y orégano ECOLÓGICA rev.2

LÍMITES DE CONTAMINANTES <i>LIMITS OF CONTAMINANTS</i>				LÍMITES DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS <i>PESTICIDE RESIDUE LIMITS</i>				
<p>Se tendrá en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (UE) 2023/915. Reglamento Delegado (UE) 2022/2104 por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y el Consejo, en lo que respecta a las normas de comercialización del aceite de oliva (y sus posteriores modificaciones) / The maximum limits established in REGULATION (EU) 2023/915. Delegated Regulation (EU) 2022/2104 supplementing Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council as regards marketing standards for olive oil (and subsequent amendments)</p>				<p>Se tendrá en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (CE) 396/2005 y el Reglamento (UE) 2020/749 / The maximum limits established in Regulation (CE) 396/2005 and Regulation (UE) 2020/749 will be taken into account.</p>				
6. ALÉRGENOS CONSUMIDORES SENSIBLES / OGM'S / PRODUCTOS IRRADIADOS								
<p>No contiene alérgenos Reglamento (UE) n° 1169/2011. Libre de GMO Reglamento (CE) n° 1830/2003. Libre de priones (BSE/TSE) Reglamento (CE) n° 999/2001. Libre de nanomateriales Reglamento (UE) n° 1169/2011. No ha sido tratado con radiaciones ionizantes Real Decreto 348/2001. No ha sido obtenido por extracción con disolventes Directiva 2009/32/CE. Libre de ETO Reglamento (UE) 2015/868. Libre de Alcaloides pirrolizidínicos Reglamento (UE) 2020/2040. Libre de sustancias dopantes (lista WADA).</p>								
7. USO ESPERADO / EXPECTED USE								
<p>Consumo en crudo, guisos y frituras / Consumption in raw, stewing and frying.</p>								
8. LOGÍSTICA: PALET EUROPEO / LOGISTICS: EUROPEAN PALETTE								
ENVASE Y MATERIAL CONTAINER AND MATERIAL	UND / CAJA UND / BOX	CAJAS / CAPA BOX / LAYER	CAJAS / PALET BOX / PALETTE	DIMENSIONES UND (cm) UND DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	DIMENSIONES CAJA (cm) BOX DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	DIMENSIONES PALET (cm) PALETTE DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	PESO CAJA (kg) BOX WEIGHT	PESO PALET (Kg) PALETTE WEIGHT
IBC 1000 L								



# Pasta salteada con salsa de verduras ECOLÓGICA [tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo] rev.3

**Denominación Comercial:** Pasta salteada con salsa de verduras ECOLÓGICA [tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo] 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 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, calabacín, cebolla, pimiento rojo, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

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

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Pasta	50,00	60,00	80,00
Tomate	20,00	24,00	32,00
Calabacín	20,00	24,00	32,00
Cebolla	20,00	24,00	32,00
Pimiento rojo	20,00	24,00	32,00
AOVE	4,00	4,80	6,40
Sal yodada	0,10	0,12	0,16

**Procesado:** Partimos cocinando la pasta durante 12 minutos en agua hirviendo a 100°C con sal yodada. Guisamos con el resto de ingredientes, se trituran para elaborar una salsa 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)
Primaria	276,264 / 1155,8886	5,8847	0,8393	46,212	0	8,73	0,1443
Secundaria	368,352 / 1541,1848	7,8462	1,119	61,616	0	11,64	0,1924
Infantil Ciclo 2	230,22 / 963,2405	4,9039	0,6994	38,51	0	7,275	0,1203

## 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
----------------	----------	-----------	------------



# Pasta salteada con salsa de verduras ECOLÓGICA [tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo] rev.3

Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	174g		209g		279g	

## 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.

# Pasta salteada con salsa de verduras ECOLÓGICA [tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo] rev.3

## Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

Parte I: Elementos obligatorios	<b>L1 Número de documento</b> ES-ECO-001-AN.724-0043771.2024.001			<b>L2 Tipo de Operador</b> <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores
	<b>L3 Operador o grupo de operadores</b> Nombre: <b>GARCIA MORENO LOS MALAGUEÑOS S.L.</b> Dirección: <b>CALLE LIMITACION N° 21, 23, 25, 27 Y GENERACION 50 29196 Málaga</b> País: <b>España</b> Código ISO: <b>ES</b>		<b>L4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control</b> Autoridad: <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN)</b> Dirección: <b>C/ Avda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla</b> País: <b>España</b> Código ISO: <b>ES</b>	
	<b>L5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores</b> • Distribución/Comercialización • Almacenamiento			
	<b>L6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción</b> • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: - producción ecológica con producción no ecológica  • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: - producción de productos ecológicos - producción ecológica con producción no ecológica			
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.			
	<b>L7 Fecha, lugar</b> Fecha: <b>05 julio 2024 22:37:21 +03 (Europe/Luxem hourg)</b> Lugar: <b>Sevilla (ES)</b>		Nombre y firma: <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U.</b> Digitally signed by Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024-07-05 20:38:23 UTC	



# Pasta salteada con salsa de verduras ECOLÓGICA [tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo] rev.3

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

<b>Parte II: Elementos opcionales específicos</b>	<b>II.1 Directorio de productos</b>	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Aceite de oliva virgen	Ecológico
	Alubias	Ecológico
	Arroz	Ecológico
	Arroz vaporizado	Ecológico
	Espaguetis	Ecológico
	Garbanzos	Ecológico
	Hélices	Ecológico
	Judías blancas	Ecológico
Lentejas	Ecológico	
Macarrón	Ecológico	
Tomate en polvo	Ecológico	
Tomate frito	Ecológico	
Tomate triturado	Ecológico	
<b>II.2 Cantidad de productos</b>		
<b>II.3 Información sobre el terreno</b>		
<b>II.4 Lista de instalaciones o unidades en las que el operador o grupo de operadores realiza la actividad</b>		
<b>II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas</b>		
<b>II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848</b>		
<b>II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a los cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en lo que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista</b>		
<b>II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848</b>		
Nombre del organismo de acreditación	ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)	
Enlace al certificado de acreditación	<a href="https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e">https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e</a>	
<b>II.9 Otros datos</b>		
Última Inspección: 14/06/2024		

# Pasta salteada con salsa de verduras ECOLÓGICA [tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo] rev.3

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

Parte I: Elementos obligatorios	<b>L1 Número de documento</b> ES-ECO-001-AN-724-0028644-2024-001			<b>L2 Tipo de Operador</b> <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores	
	<b>L3 Operador o grupo de operadores</b> Nombre: <b>BIOALCORES, S.L.</b> Dirección: <b>C/ FRAY BARTOLOME DE LAS CASAS, Nº 24 41520 El Viso del Alcor</b> País: <b>España</b> Código ISO: <b>ES</b>		<b>L4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control</b> Autoridad: <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN)</b> Dirección: <b>C/ Avda. Diego Martínez Barrio nº 10 planta 3ª módulo 12., 41013, Sevilla</b> País: <b>España</b> Código ISO: <b>ES</b>		
	<b>L5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparación</li> <li>• Distribución/Comercialización</li> <li>• Almacenamiento</li> </ul>				
	<b>L6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal.                      Método de producción:                      – producción durante el período de conversión                      – producción ecológica con producción no ecológica</li> <li>• (b) Animales y productos de origen animal no transformados                      Método de producción:                      – producción ecológica con producción no ecológica</li> <li>• (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana.                      Método de producción:                      – producción de productos ecológicos                      – producción ecológica con producción no ecológica</li> <li>• (f) Vinos                      Método de producción:                      – producción de productos ecológicos                      – producción ecológica con producción no ecológica</li> </ul>				
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.				
	<b>L7 Fecha, lugar</b> Fecha: <b>24 octubre 2024 22:33:27 +02 (Europe/Luxembourg)</b> Lugar: <b>Sevilla (ES)</b>		Nombre y firma: <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U.</b> Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. en 2024-10-24 22:36:15 UTC		<b>L8 Validez</b> Certificado válido desde el <b>24/10/2024</b> hasta el <b>24/01/2026</b>

# Pasta salteada con salsa de verduras ECOLÓGICA [tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo] rev.3

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Aceite de oliva virgen	Ecológico
Aceite de oliva virgen extra	Ecológico
Aceitunas	Ecológico
Aceitunas aliñadas	Ecológico
Acelga	En conversión
Acelga	Ecológico
Aguacate	Ecológico
Ajo	En conversión
Ajo	Ecológico
Ajo granulado	Ecológico
Albaricoque	Ecológico
Alcachofa	En conversión
Alcachofa	Ecológico
Alcachofas en mitades	Ecológico
Almendra	Ecológico
Almendra bombón	Ecológico
Almendras tostadas con sal	Ecológico
Aloe vera	En conversión
Aloe vera	Ecológico
Alubias	Ecológico
Alubias en conserva	Ecológico
Anacardos	Ecológico
Apio	En conversión
Apio	Ecológico
Arándano	Ecológico
Arroz	Ecológico
Arroz Basmati	Ecológico
Arroz integral	Ecológico
Avellanas	Ecológico
Azúcar	Ecológico
Bebida de puré de melocotón y zumo de uva con fibra	Ecológico
Bebida de zumo de granada y zumo de uva	Ecológico
Bebida de zumo de limón con ágave	Ecológico
Bebida de zumo de manzana con ágave	Ecológico
Bebida de zumo de naranja con ágave	Ecológico
Bebida de zumo de naranja sin azúcar	Ecológico
Berenjena	En conversión
Berenjena	Ecológico
Boniato	En conversión
Boniato	Ecológico
Brócoli	En conversión
Brócoli	Ecológico
Calabacín	En conversión
Calabacín	Ecológico
Calabaza	En conversión
Calabaza	Ecológico
Canela molida	Ecológico
Canónigos	En conversión
Canónigos	Ecológico
Castañas	Ecológico
Cebolla	En conversión
Cebolla	Ecológico
Cebolleta	Ecológico
Cereza	Ecológico
Champiñón	Ecológico
Chirimoya	Ecológico
Cilantro	Ecológico
Ciruella	Ecológico
Cogollo	En conversión
Cogollo	Ecológico

# Pasta salteada con salsa de verduras ECOLÓGICA [tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo] rev.3

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Col	En conversión Ecológico
Col	En conversión Ecológico
Col lombarda	En conversión Ecológico
Col lombarda	Ecológico
Col romanesco	Ecológico
Coliflor	En conversión Ecológico
Coliflor	Ecológico
Colirrabano	En conversión Ecológico
Colirrabano	Ecológico
Copos de avena	Ecológico
Crema de cacahuets	Ecológico
Crema de calabacín	Ecológico
Cruki sin gluten	Ecológico
Cúrcuma (Curcuma longa)	Ecológico
Dátiles	Ecológico
Dulce de membrillo	Ecológico
Escarola	En conversión Ecológico
Escarola	Ecológico
Espaguetis	Ecológico
Espaguetis integrales	Ecológico
Espárrago en conserva	Ecológico
Espárragos	En conversión Ecológico
Espárragos	Ecológico
Espinacas	En conversión Ecológico
Espinacas	Ecológico
Fideos	Ecológico
Flor de calabacín	Ecológico
Frambuesa	Ecológico
Fresa	Ecológico
Fresón	Ecológico
Galleta integral con copos de avena y canela	Ecológico
Galletas integrales con copos de avena y sésamo	Ecológico
Garbanzos	Ecológico
Garbanzos en conserva	Ecológico
Gazpacho	Ecológico
Granada	Ecológico
Guisantes	En conversión Ecológico
Guisantes	Ecológico
Guisantes en conserva	Ecológico
Haba	En conversión Ecológico
Haba	Ecológico
Harinas	Ecológico
Hierbabuena	Ecológico
Higo Chumbo	Ecológico
Higos frescos	Ecológico
Higos secos	Ecológico
Hinojo	Ecológico
Huevos	Ecológico
Infusión de anís, manzanilla y regaliz	Ecológico
Infusión de cola de caballo	Ecológico
Infusión de jengibre citrus	Ecológico
Infusión de manzanilla	Ecológico
Infusión de melisa, tila y hierbaluisa	Ecológico
Infusión de menta poleo	Ecológico
Infusión de tila	Ecológico
Jengibre	Ecológico
Jengibre en polvo	Ecológico
Judías verdes	En conversión Ecológico
Judías verdes	Ecológico
Judías verdes en conserva	Ecológico

# Pasta salteada con salsa de verduras ECOLÓGICA [tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo] rev.3

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Kaki	Ecológico
Kiwi	Ecológico
Kumquat	Ecológico
Laurel	Ecológico
Lavanda	Ecológico
Leche UHT desnatada	Ecológico
Leche UHT desnatada sin lactosa	Ecológico
Leche UHT entera	Ecológico
Leche UHT entera sin lactosa	Ecológico
Leche UHT semidesnatada	Ecológico
Leche UHT semidesnatada sin lactosa	Ecológico
Lechuga	En conversión
Lechuga	Ecológico
Lentejas	Ecológico
Lima	Ecológico
Limón	Ecológico
Limquat	Ecológico
Macarrón	Ecológico
Macarrón integral	Ecológico
Macedonia de frutas	Ecológico
Maíz	Ecológico
Maíz en conserva	Ecológico
Mandarina	Ecológico
Mango	Ecológico
Mantequilla	Ecológico
Manzana	Ecológico
Melocotón	Ecológico
Melón	Ecológico
Mermelada extra de arándano con azúcar	Ecológico
Mermelada extra de fresa	Ecológico
Mermelada extra de naranja	Ecológico
Mezcla de cacao en polvo con panela	Ecológico
Miel	Ecológico
Nabo	En conversión
Nabo	Ecológico
Naranja	Ecológico
Naranja amarga	Ecológico
Nectarina	Ecológico
Nispero	Ecológico
Nueces de macadamia	Ecológico
Nuez	Ecológico
Okra	Ecológico
Orégano	Ecológico
Ortiga	Ecológico
Pan	Ecológico
Panela	Ecológico
Papaya	Ecológico
Paraguayo	Ecológico
Pasas sultanas	Ecológico
Pasta alimenticia Mariposas integrales	Ecológico
Pastas	Ecológico
Patatas	En conversión
Patatas	Ecológico
Pepino	En conversión
Pepino	Ecológico
Pera	Ecológico
Perejil	Ecológico
Picos	Ecológico
Picos integrales	Ecológico
Pimentón dulce	Ecológico

# Pasta salteada con salsa de verduras ECOLÓGICA [tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo] rev.3

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Pimentón picante	Ecológico
	Pimienta negra	Ecológico
	Pimiento	En conversión
	Pimiento	Ecológico
	Piña	Ecológico
	Pistachos tostados	Ecológico
	Pisto	Ecológico
	Pitaya	Ecológico
	Plátano	Ecológico
	Polen	Ecológico
	Pomelo	Ecológico
	Puerro	En conversión
	Puerro	Ecológico
	Quinoa	Ecológico
	Rabanito	Ecológico
	Rabano	En conversión
	Rabano	Ecológico
	Regañás	Ecológico
	Regañás integrales	Ecológico
	Remolacha	En conversión
	Remolacha	Ecológico
	Romero	Ecológico
	Rooibos naranja	Ecológico
	Rúcula	En conversión
	Rúcula	Ecológico
	Salsa de tomate	Ecológico
	Sandía	Ecológico
	Setas	Ecológico
	Soja	Ecológico
	Tagarnina	En conversión
	Tagarnina	Ecológico
	Té	Ecológico
	Té rojo	Ecológico
	Té rojo con hierbaluisa	Ecológico
	Té verde	Ecológico
	Tomate	En conversión
	Tomate	Ecológico
	Tomate cherry	En conversión
	Tomate cherry	Ecológico
	Tomate frito	Ecológico
	Tomate triturado	Ecológico
	Tomillo (Thymus spp.)	Ecológico
	Torta de anís sin gluten	Ecológico
	Turrón	Ecológico
	Uva	Ecológico
	Uvas pasas	Ecológico
	Vinagre	Ecológico
	Vino blanco	Ecológico
	Vino rosado	Ecológico
	Vino tinto	Ecológico
	Zanahoria	En conversión
	Zanahoria	Ecológico
	Zumo de manzana	Ecológico
	Zumo de naranja	Ecológico
	II.2 Cantidad de productos	
	II.3 Información sobre el terreno	

# Pasta salteada con salsa de verduras ECOLÓGICA [tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo] rev.3

## Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

<b>Parte II: Elementos opcionales específicos</b>	II.4 Lista de instalaciones o unidades en las que el operador o grupo de operadores realiza la actividad
	II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas
	II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848
	II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a las cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en lo que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista
	II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848 Nombre del organismo de acreditación: <b>ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)</b> Enlace al certificado de acreditación: <a href="https://www.enac.es/documents/7020/3daf0960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e">https://www.enac.es/documents/7020/3daf0960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e</a>
II.9 Otros datos Última Inspección: 06/09/2024	

EMITIDO

# Pasta salteada con salsa de verduras ECOLÓGICA [tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo] rev.3

DESARROLLOS BIO EMPRESARIALES, S.L.U.		FICHA DE PRODUCTO / DATA	
		rev 06	29/08/2024
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO / PRODUCT DATA</b>			
<b>Denominación del producto</b> <i>/ Product name:</i> Aceite de oliva / Olive Oil <b>Categoría /</b> Virgen Extra Ecológico / Organic Extra Virgin <b>Marca / Brand:</b> <b>Campaña /</b> <b>Peso Neto / Net:</b> GRANEL <b>Variedad de la aceituna /</b> Mix de variedades de aceitunas / Mix of olive varieties <i>Olive variety:</i> <b>Características / Characteristics</b> <p>Aceite de oliva virgen extra de categoría superior elaborados a partir de aceituna mediante un proceso mecánico de extracción en frío / Superior category extra virgin olive oil made from through a mechanical cold extraction process.</p> <b>Ingredientes /</b> 100% Aceite de oliva virgen extra / 100% Extra virgin olive oil <b>Condiciones de conservación / Storage conditions:</b> En lugar limpio y seco, protegido de la luz / In a clean and dry place, protected from light <b>Fecha de consumo preferente / Preferential use date:</b> 12 meses desde la fecha de envasado / 12 months from the date of packaging			
<b>2. DATOS DE LA EMPRESA / COMPANY DATA</b>			
Desarrollos Bio Empresariales, S.L.U. Cif B56652258 Dirección : C/Tailandia, nº 8, Cp. 41020 , Sevilla. Email: <a href="mailto:desarrollosbioempresariales@gmail.com">desarrollosbioempresariales@gmail.com</a> Contacto: 614 175 459			
<b>3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>			
<b>Color /</b> Oro con reflejos verdes / Gold with green reflections. <b>Color:</b> <b>Perfil Sensorial / Sensory Profile :</b> Frutado medio-alto de aceituna verde, frutado de macedonia, manzana verde, verde hierba, almendra verde, tomatera, madera verde, plátano y ortiga. De sabor dulce de intensidad media, más picante y ligeramente amargo / Medium-high fruity of green olive, fruity of Macedonian, green apple, green grass, green almond, tomato, green wood, banana and nettle. Sweet flavor of medium intensity, more spicy and slightly bitter.			
<b>4. VALOR NUTRICIONAL (por cada 100g) / NUTRITIONAL VALUE (per 100g)</b>			
Valor Energético / Energetic value		3700kJ/900kcal	
Grasas / Fats		99,00g	
de las cuales saturadas / of which saturates		13g	
Hidratos de carbono / Carbohydrates		0g	
de los cuales azúcares / Of which sugars		0g	
Proteínas / Proteins		0g	
Sal / Salt		0g	
<b>5. ANÁLISIS DEL PRODUCTO / PRODUCT ANALYSIS</b>			
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD / QUALITY FEATURES</b>	
Ausencia total de patógenos / Total absence of pathogens			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (olor y sabor) / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS (smell and taste)</b>		Acidez (%): ≤ 0,80 Índice de peróxidos (mEq O <sub>2</sub> /kg): ≤ 20,0 K232: ≤ 2,50 K268 o K270: ≤ 0,22 ΔK: ≤ 0,01 Esteres etílicos de los ácidos grasos (mg/kg): ≤ 35	
Caract. organolépticas: Mediana del defecto (Md) = 0,0 Mediana del frutado (Mf) > 0,0			





# Pasta salteada con salsa de verduras ECOLÓGICA [tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo] rev.3

LÍMITES DE CONTAMINANTES <i>LIMITS OF CONTAMINANTS</i>				LÍMITES DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS <i>PESTICIDE RESIDUE LIMITS</i>				
<p>Se tendrá en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (UE) 2023/915. Reglamento Delegado (UE) 2022/2104 por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y el Consejo, en lo que respecta a las normas de comercialización del aceite de oliva (y sus posteriores modificaciones) / The maximum limits established in REGULATION (EU) 2023/915, Delegated Regulation (EU) 2022/2104 supplementing Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council as regards marketing standards for olive oil (and subsequent amendments)</p>				<p>Se tendrá en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (CE) 396/2005 y el Reglamento (UE) 2020/749 / The maximum limits established in Regulation (CE) 396/2005 and Regulation (UE) 2020/749 will be taken into account.</p>				
6. ALÉRGENOS CONSUMIDORES SENSIBLES / OGM'S / PRODUCTOS IRRADIADOS								
<p>No contiene alérgenos Reglamento (UE) n° 1169/2011. Libre de GMO Reglamento (CE) n° 1830/2003. Libre de priones (BSE/TSE) Reglamento (CE) n° 999/2001. Libre de nanomateriales Reglamento (UE) n° 1169/2011. No ha sido tratado con radiaciones ionizantes Real Decreto 348/2001. No ha sido obtenido por extracción con disolventes Directiva 2009/32/CE. Libre de ETO Reglamento (UE) 2015/868. Libre de Alcaloides pirrolizidínicos Reglamento (UE) 2020/2040. Libre de sustancias dopantes (lista WADA).</p>								
7. USO ESPERADO / EXPECTED USE								
<p>Consumo en crudo, guisos y frituras / Consumption in raw, stewing and frying.</p>								
8. LOGÍSTICA: PALET EUROPEO / LOGISTICS: EUROPEAN PALETTE								
ENVASE Y MATERIAL CONTAINER AND MATERIAL	UND / CAJA UND / BOX	CAJAS / CAPA BOX / LAYER	CAJAS / PALET BOX / PALETTE	DIMENSIONES UND (cm) UND DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	DIMENSIONES CAJA (cm) BOX DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	DIMENSIONES PALET (cm) PALETTE DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	PESO CAJA (kg) BOX WEIGHT	PESO PALET (Kg) PALETTE WEIGHT
IBC 1000 L								

**Denominación Comercial:** PATATAS 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 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:** Patata, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Patata	75	112.5	116.25	120	157.5
Aove	1	1.5	1.55	1.6	2.1
Sal yodada	0.1	0.15	0.16	0.16	0.21

**Procesado:** Se introducen las patatas rociado con aceite de oliva virgen y sal yodada en el horno a 180°C durante 60 minutos.

**Receta:** 10877.

**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	133,623 / 554,925	2,415	0,3457	23,94	0	3,465	0,2672
Bachiller Femenino	101,808 / 422,8	1,84	0,2634	18,24	0	2,64	0,2036
Secundaria	98,6265 / 409,5875	1,7825	0,2551	17,67	0	2,5575	0,2022
Infantil Ciclo 2	63,63 / 264,25	1,15	0,1646	11,4	0	1,65	0,1273
Primaria	95,445 / 396,375	1,725	0,2469	17,1	0	2,475	0,1909

## 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>	55g		80g		85g		90g	115g

## 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 (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, 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.

# Pavo salteado en salsa [cebolla, zanahoria, champiñones, pimiento rojo y verde]

**Denominación Comercial:** Pavo salteado en salsa [cebolla, zanahoria, champiñones, pimiento rojo y 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.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:** pavo, cebolla, zanahoria, champiñones, pimiento verde, pimiento rojo, aceite de oliva virgen extra, harina de maíz, sal yodada, pimienta negra molida y laurel.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Pavo	50	80	110	110	110
cebolla	10	16	22	22	22
zanahoria	10	16	22	22	22
champiñones	10	16	22	22	22
pimiento verde	10	16	22	22	22
pimiento rojo	10	16	22	22	22
aceite	4	6,4	8,8	8,8	8,8
harina de maíz	3	4,8	6,6	6,6	6,6
sal	0,1	0,16	0,22	0,22	0,22
pimienta	0,1	0,16	0,22	0,22	0,22
laurel	0,1	0,16	0,22	0,22	0,22

**Procesado:** Se saltea el pavo con el resto de ingredientes durante 15-20 minutos. Posteriormente se separan las verduras y se trituran para realizar la salsa.

**Receta:** 16208.

**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	222,652 / 931,5615	13,6308	2,7144	7,233	0,48	17,5127	0,362
Infantil Ciclo 2	139,024 / 581,6692	8,5163	1,6957	4,4989	0,3	10,9408	0,2015
Bachiller Masculino	305,746 / 1279,2268	18,7335	3,7299	9,8802	0,66	24,066	0,4236
Bachiller Femenino	305,746 / 1279,2268	18,7335	3,7299	9,8802	0,66	24,066	0,4236
Secundaria	305,746 / 1279,2268	18,7335	3,7299	9,8802	0,66	24,066	0,4236

## PARTICULARIDADES

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

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

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Rev. 1 29/10/2024

# Pavo salteado en salsa [cebolla, zanahoria, champiñones, pimiento rojo y verde]

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>	97g		156g		214g		214g	214g

## 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.

# Pavo salteado en salsa [cebolla, zanahoria, champiñones, pimiento rojo y verde]

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**

<b>Peso</b>	<b>Weight</b>
900—1200 g.	900 — 1200 Kg.
<b>Embalaje</b>	<b>Packaging</b>
Bolsa de plástico al vacío.	Plastic vacuum pack.
<b>Descripción</b>	<b>Description</b>
Carne roja de la parte inferior de la pierna del pavo cortada a dados.	Red meat from lower part of the turkey leg.
<b>Temperatura</b>	<b>Temperature</b>
≤- 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: 10 mm x 38,8 mm x 28,8 mm
- Palet de plástico.
- Medidas de paletizado: 155 cm x 120 cm x 80 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**

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



# Pera ECOLÓGICA rev.1

**Denominación Comercial:** Pera ECOLÓGICA rev.1

**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).

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** pera.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Pera	82	154	154	154	154

El gramaje de la fruta de la tabla se refiere a la fruta entera (sin pelar).

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Femenino	60,75 / 254,178	0	0,0189	14,31	0	0,54	0,0069
Infantil Ciclo 2	32,4 / 135,5616	0	0,0101	7,632	0	0,288	0,0037
Secundaria	60,75 / 254,178	0	0,0189	14,31	0	0,54	0,0069
Bachiller Masculino	60,75 / 254,178	0	0,0189	14,31	0	0,54	0,0069
Primaria	60,75 / 254,178	0	0,0189	14,31	0	0,54	0,0069

## PARTICULARIDADES

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

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

**NO CONTIENE**

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

<b>Parte I: Elementos obligatorios</b>	L1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0028644.2024.001			L2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores		
	L3 Operador o grupo de operadores Nombre <b>BIOALCORES, S.L.</b> Dirección <b>C/ FRAY BARTOLOME DE LAS CASAS, N° 24 41520 El Viso del Alcor</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>			L4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN)</b> Dirección <b>C/ Avda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>		
	L5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores • Preparación • Distribución/Comercialización • Almacenamiento					
	L6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: - producción durante el período de conversión - producción ecológica con producción no ecológica • (b) Animales y productos de origen animal no transformados Método de producción: - producción ecológica con producción no ecológica • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: - producción de productos ecológicos - producción ecológica con producción no ecológica • (f) Vinos Método de producción: - producción de productos ecológicos - producción ecológica con producción no ecológica					
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.					
	L7 Fecha, lugar Fecha <b>24 octubre 2024 22:33:27 +02 (Europe/Luxembourg)</b> Lugar <b>Sevilla (ES)</b> Nombre y firma <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U.</b> Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024.10.24 20:36:13 UTC			L8 Validez Certificado válido desde el <b>24/10/2024</b> hasta el <b>24/01/2026</b>		



**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Nombre del producto	
	Aceite de oliva virgen	Ecológico
	Aceite de oliva virgen extra	Ecológico
	Aceitunas	Ecológico
	Aceitunas aliñadas	Ecológico
	Acelga	En conversión
	Acelga	Ecológico
	Aguacate	Ecológico
	Ajo	En conversión
	Ajo	Ecológico
	Ajo granulado	Ecológico
	Albaricoque	Ecológico
	Alcachofa	En conversión
	Alcachofa	Ecológico
	Alcachofas en mitades	Ecológico
	Almendra	Ecológico
	Almendra bombón	Ecológico
	Almendras tostadas con sal	Ecológico
	Aloe vera	En conversión
	Aloe vera	Ecológico
	Alubias	Ecológico
	Alubias en conserva	Ecológico
	Anacardos	Ecológico
	Apio	En conversión
	Apio	Ecológico
	Arándano	Ecológico
	Arroz	Ecológico
	Arroz Basmati	Ecológico
	Arroz integral	Ecológico
	Avellanas	Ecológico
	Azúcar	Ecológico
	Bebida de puré de melocotón y zumo de uva con fibra	Ecológico
	Bebida de zumo de granada y zumo de uva	Ecológico
	Bebida de zumo de limón con ágave	Ecológico
	Bebida de zumo de manzana con ágave	Ecológico
	Bebida de zumo de naranja con ágave	Ecológico
	Bebida de zumo de naranja sin azúcar	Ecológico
	Berenjena	En conversión
	Berenjena	Ecológico
	Boniato	En conversión
	Boniato	Ecológico
	Brócoli	En conversión
	Brócoli	Ecológico
	Calabacín	En conversión
	Calabacín	Ecológico
	Calabaza	En conversión
	Calabaza	Ecológico
	Canela molida	Ecológico
	Canónigos	En conversión
	Canónigos	Ecológico
	Castañas	Ecológico
	Cebolla	En conversión
	Cebolla	Ecológico
	Cebolleta	Ecológico
	Cereza	Ecológico
	Champiñón	Ecológico
	Chirimoya	Ecológico
	Cilantro	Ecológico
	Ciruela	Ecológico
	Cogollo	En conversión
	Cogollo	Ecológico

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Col	En conversión
Col	Ecológico
Col lombarda	En conversión
Col lombarda	Ecológico
Col romanesco	Ecológico
Coliflor	En conversión
Coliflor	Ecológico
Colirrabano	En conversión
Colirrabano	Ecológico
Copos de avena	Ecológico
Crema de cacahuets	Ecológico
Crema de calabacín	Ecológico
Crukis sin gluten	Ecológico
Cúrcuma (Curcuma longa)	Ecológico
Dátiles	Ecológico
Dulce de membrillo	Ecológico
Escarola	En conversión
Escarola	Ecológico
Espaguetis	Ecológico
Espaguetis integrales	Ecológico
Espárrago en conserva	Ecológico
Espárragos	En conversión
Espárragos	Ecológico
Espinacas	En conversión
Espinacas	Ecológico
Fideos	Ecológico
Flor de calabacín	Ecológico
Frambuesa	Ecológico
Fresa	Ecológico
Fresón	Ecológico
Galleta integral con copos de avena y canela	Ecológico
Galletas integrales con copos de avena y sésamo	Ecológico
Garbanzos	Ecológico
Garbanzos en conserva	Ecológico
Gazpacho	Ecológico
Granada	Ecológico
Guisantes	En conversión
Guisantes	Ecológico
Guisantes en conserva	Ecológico
Haba	En conversión
Haba	Ecológico
Harinas	Ecológico
Hierbabuena	Ecológico
Higo Chumbo	Ecológico
Higos frescos	Ecológico
Higos secos	Ecológico
Hinojo	Ecológico
Huevos	Ecológico
Infusión de anís, manzanilla y regaliz	Ecológico
Infusión de cola de caballo	Ecológico
Infusión de jengibre citrus	Ecológico
Infusión de manzanilla	Ecológico
Infusión de melisa, tila y hierbaluisa	Ecológico
Infusión de menta poleo	Ecológico
Infusión de tila	Ecológico
Jengibre	Ecológico
Jengibre en polvo	Ecológico
Judías verdes	En conversión
Judías verdes	Ecológico
Judías verdes en conserva	Ecológico

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

II.1 Directorio de productos		
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848	
<b>Parte II: Elementos opcionales específicos</b>	Kaki	Ecológico
	Kiwi	Ecológico
	Kumquat	Ecológico
	Laurel	Ecológico
	Lavanda	Ecológico
	Leche UHT desnatada	Ecológico
	Leche UHT desnatada sin lactosa	Ecológico
	Leche UHT entera	Ecológico
	Leche UHT entera sin lactosa	Ecológico
	Leche UHT semidesnatada	Ecológico
	Leche UHT semidesnatada sin lactosa	Ecológico
	Lechuga	En conversión
	Lechuga	Ecológico
	Lentejas	Ecológico
	Lima	Ecológico
	Limón	Ecológico
	Limquat	Ecológico
	Macarrón	Ecológico
	Macarrón integral	Ecológico
	Macedonia de frutas	Ecológico
	Maíz	Ecológico
	Maíz en conserva	Ecológico
	Mandarina	Ecológico
	Mango	Ecológico
	Mantequilla	Ecológico
	Manzana	Ecológico
	Melocotón	Ecológico
	Melón	Ecológico
	Mermelada extra de arándano con azúcar	Ecológico
	Mermelada extra de fresa	Ecológico
	Mermelada extra de naranja	Ecológico
	Mezcla de cacao en polvo con panela	Ecológico
	Miel	Ecológico
	Nabo	En conversión
	Nabo	Ecológico
	Naranja	Ecológico
	Naranja amarga	Ecológico
	Nectarina	Ecológico
	Nispero	Ecológico
	Nueces de macadamia	Ecológico
Nuez	Ecológico	
Okra	Ecológico	
Orégano	Ecológico	
Ortiga	Ecológico	
Pan	Ecológico	
Panela	Ecológico	
Papaya	Ecológico	
Paraguayo	Ecológico	
Pasas sultanas	Ecológico	
Pasta alimenticia Mariposas integrales	Ecológico	
Pastas	Ecológico	
Patatas	En conversión	
Patatas	Ecológico	
Pepino	En conversión	
Pepino	Ecológico	
Pera	Ecológico	
Perejil	Ecológico	
Picos	Ecológico	
Picos integrales	Ecológico	
Pimentón dulce	Ecológico	

EMITIDO

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Nombre del producto	
Pimentón picante	Ecológico	
Pimienta negra	Ecológico	
Pimiento	En conversión	
Pimiento	Ecológico	
Piña	Ecológico	
Pistachos tostados	Ecológico	
Pisto	Ecológico	
Pitaya	Ecológico	
Plátano	Ecológico	
Polen	Ecológico	
Pomelo	Ecológico	
Puerro	En conversión	
Puerro	Ecológico	
Quinoa	Ecológico	
Rabanito	Ecológico	
Rabano	En conversión	
Rabano	Ecológico	
Regañás	Ecológico	
Regañás integrales	Ecológico	
Remolacha	En conversión	
Remolacha	Ecológico	
Romero	Ecológico	
Rooibos naranja	Ecológico	
Rúcula	En conversión	
Rúcula	Ecológico	
Salsa de tomate	Ecológico	
Sandía	Ecológico	
Setas	Ecológico	
Soja	Ecológico	
Tagarnina	En conversión	
Tagarnina	Ecológico	
Té	Ecológico	
Té rojo	Ecológico	
Té rojo con hierbaluisa	Ecológico	
Té verde	Ecológico	
Tomate	En conversión	
Tomate	Ecológico	
Tomate cherry	En conversión	
Tomate cherry	Ecológico	
Tomate frito	Ecológico	
Tomate triturado	Ecológico	
Tomillo (Thymus spp.)	Ecológico	
Torta de anís sin gluten	Ecológico	
Turrón	Ecológico	
Uva	Ecológico	
Uvas pasas	Ecológico	
Vinagre	Ecológico	
Vino blanco	Ecológico	
Vino rosado	Ecológico	
Vino tinto	Ecológico	
Zanahoria	En conversión	
Zanahoria	Ecológico	
Zumo de manzana	Ecológico	
Zumo de naranja	Ecológico	
	II.2 Cantidad de productos	
	II.3 Información sobre el terreno	

EMITIDO

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

<b>Parte II: Elementos opcionales específicos</b>	II.4 Lista de instalaciones o unidades en los que el operador o grupo de operadores realiza la actividad
	II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas
	II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848
	II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a las cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en lo que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista
	II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848 Nombre del organismo de acreditación <b>ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)</b> Enlace al certificado de acreditación <b><a href="https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897dbe">https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897dbe</a></b>
II.9 Otros datos Última Inspección: 06/09/2024	

EMITIDO



# Plátano ECOLÓGICO rev.1

**Denominación Comercial: Plátano ECOLÓGICO rev.1**

**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).

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** plátano.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Plátano	121	204	204	204	204

El gramaje de la fruta de la tabla se refiere a la fruta entera (sin pelar).

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Masculino	120,15 / 502,7076	0,405	0,1485	27	0	1,62	0,0034
Infantil Ciclo 2	71,2 / 297,9008	0,24	0,088	16	0	0,96	0,002
Secundaria	120,15 / 502,7076	0,405	0,1485	27	0	1,62	0,0034
Primaria	120,15 / 502,7076	0,405	0,1485	27	0	1,62	0,0034
Bachiller Masculino	120,15 / 502,7076	0,405	0,1485	27	0	1,62	0,0034

## PARTICULARIDADES

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

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

**NO CONTIENE**

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

<b>Parte I: Elementos obligatorios</b>	L1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0028644.2024.001			L2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores		
	L3 Operador o grupo de operadores Nombre <b>BIOALCORES, S.L.</b> Dirección <b>C/ FRAY BARTOLOME DE LAS CASAS, N° 24 41520 El Viso del Alcor</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>			L4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN)</b> Dirección <b>C/ Avda. Diego Martínez Barrio nº 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>		
	L5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores • Preparación • Distribución/Comercialización • Almacenamiento					
	L6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: – producción durante el período de conversión – producción ecológica con producción no ecológica • (b) Animales y productos de origen animal no transformados Método de producción: – producción ecológica con producción no ecológica • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica • (f) Vinos Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica					
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.					
	L7 Fecha, lugar Fecha <b>24 octubre 2024 22:33:27 +02 (Europe/Luxembourg)</b> Lugar <b>Sevilla (ES)</b> Nombre y firma <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U.</b> Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024.10.24 20:36:13 UTC			L8 Validez Certificado válido desde el <b>24/10/2024</b> hasta el <b>24/01/2026</b>		

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Aceite de oliva virgen	Ecológico
	Aceite de oliva virgen extra	Ecológico
	Aceitunas	Ecológico
	Aceitunas aliñadas	Ecológico
	Acelga	En conversión
	Acelga	Ecológico
	Aguacate	Ecológico
	Ajo	En conversión
	Ajo	Ecológico
	Ajo granulado	Ecológico
	Albaricoque	Ecológico
	Alcachofa	En conversión
	Alcachofa	Ecológico
	Alcachofas en mitades	Ecológico
	Almendra	Ecológico
	Almendra bombón	Ecológico
	Almendras tostadas con sal	Ecológico
	Aloe vera	En conversión
	Aloe vera	Ecológico
	Alubias	Ecológico
	Alubias en conserva	Ecológico
	Anacardos	Ecológico
	Apio	En conversión
	Apio	Ecológico
	Arándano	Ecológico
	Arroz	Ecológico
	Arroz Basmati	Ecológico
	Arroz integral	Ecológico
	Avellanas	Ecológico
	Azúcar	Ecológico
	Bebida de puré de melocotón y zumo de uva con fibra	Ecológico
	Bebida de zumo de granada y zumo de uva	Ecológico
	Bebida de zumo de limón con ágave	Ecológico
	Bebida de zumo de manzana con ágave	Ecológico
	Bebida de zumo de naranja con ágave	Ecológico
	Bebida de zumo de naranja sin azúcar	Ecológico
	Berenjena	En conversión
	Berenjena	Ecológico
	Boniato	En conversión
	Boniato	Ecológico
	Brócoli	En conversión
	Brócoli	Ecológico
	Calabacín	En conversión
	Calabacín	Ecológico
	Calabaza	En conversión
	Calabaza	Ecológico
	Canela molida	Ecológico
	Canónigos	En conversión
	Canónigos	Ecológico
	Castañas	Ecológico
	Cebolla	En conversión
	Cebolla	Ecológico
	Cebolleta	Ecológico
	Cereza	Ecológico
	Champiñón	Ecológico
	Chirimoya	Ecológico
	Cilantro	Ecológico
	Ciruela	Ecológico
	Cogollo	En conversión
	Cogollo	Ecológico



**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Col	En conversión
Col	Ecológico
Col lombarda	En conversión
Col lombarda	Ecológico
Col romanesco	Ecológico
Coliflor	En conversión
Coliflor	Ecológico
Colirrabano	En conversión
Colirrabano	Ecológico
Copos de avena	Ecológico
Crema de cacahuets	Ecológico
Crema de calabacín	Ecológico
Crukis sin gluten	Ecológico
Cúrcuma (Curcuma longa)	Ecológico
Dátiles	Ecológico
Dulce de membrillo	Ecológico
Escarola	En conversión
Escarola	Ecológico
Espaguetis	Ecológico
Espaguetis integrales	Ecológico
Espárrago en conserva	Ecológico
Espárragos	En conversión
Espárragos	Ecológico
Espinacas	En conversión
Espinacas	Ecológico
Fideos	Ecológico
Flor de calabacín	Ecológico
Frambuesa	Ecológico
Fresa	Ecológico
Fresón	Ecológico
Galleta integral con copos de avena y canela	Ecológico
Galletas integrales con copos de avena y sésamo	Ecológico
Garbanzos	Ecológico
Garbanzos en conserva	Ecológico
Gazpacho	Ecológico
Granada	Ecológico
Guisantes	En conversión
Guisantes	Ecológico
Guisantes en conserva	Ecológico
Haba	En conversión
Haba	Ecológico
Harinas	Ecológico
Hierbabuena	Ecológico
Higo Chumbo	Ecológico
Higos frescos	Ecológico
Higos secos	Ecológico
Hinojo	Ecológico
Huevos	Ecológico
Infusión de anís, manzanilla y regaliz	Ecológico
Infusión de cola de caballo	Ecológico
Infusión de jengibre citrus	Ecológico
Infusión de manzanilla	Ecológico
Infusión de melisa, tila y hierbaluisa	Ecológico
Infusión de menta poleo	Ecológico
Infusión de tila	Ecológico
Jengibre	Ecológico
Jengibre en polvo	Ecológico
Judías verdes	En conversión
Judías verdes	Ecológico
Judías verdes en conserva	Ecológico

**Parte II: Elementos opcionales específicos**

EMITIDO

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Kaki	Ecológico
	Kiwi	Ecológico
	Kumquat	Ecológico
	Laurel	Ecológico
	Lavanda	Ecológico
	Leche UHT desnatada	Ecológico
	Leche UHT desnatada sin lactosa	Ecológico
	Leche UHT entera	Ecológico
	Leche UHT entera sin lactosa	Ecológico
	Leche UHT semidesnatada	Ecológico
	Leche UHT semidesnatada sin lactosa	Ecológico
	Lechuga	En conversión
	Lechuga	Ecológico
	Lentejas	Ecológico
	Lima	Ecológico
	Limón	Ecológico
	Limquat	Ecológico
	Macarrón	Ecológico
	Macarrón integral	Ecológico
	Macedonia de frutas	Ecológico
	Maíz	Ecológico
	Maíz en conserva	Ecológico
	Mandarina	Ecológico
	Mango	Ecológico
	Mantequilla	Ecológico
	Manzana	Ecológico
	Melocotón	Ecológico
	Melón	Ecológico
	Mermelada extra de arándano con azúcar	Ecológico
	Mermelada extra de fresa	Ecológico
	Mermelada extra de naranja	Ecológico
	Mezcla de cacao en polvo con panela	Ecológico
	Miel	Ecológico
	Nabo	En conversión
	Nabo	Ecológico
	Naranja	Ecológico
	Naranja amarga	Ecológico
	Nectarina	Ecológico
	Nispero	Ecológico
	Nueces de macadamia	Ecológico
	Nuez	Ecológico
	Okra	Ecológico
	Orégano	Ecológico
	Ortiga	Ecológico
	Pan	Ecológico
	Panela	Ecológico
	Papaya	Ecológico
	Paraguayo	Ecológico
	Pasas sultanas	Ecológico
	Pasta alimenticia Mariposas integrales	Ecológico
	Pastas	Ecológico
	Patatas	En conversión
	Patatas	Ecológico
	Pepino	En conversión
	Pepino	Ecológico
	Pera	Ecológico
	Perejil	Ecológico
	Picos	Ecológico
	Picos integrales	Ecológico
	Pimentón dulce	Ecológico

EMITIDO

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Pimentón picante	Ecológico
	Pimienta negra	Ecológico
	Pimiento	En conversión
	Pimiento	Ecológico
	Piña	Ecológico
	Pistachos tostados	Ecológico
	Pisto	Ecológico
	Pitaya	Ecológico
	Plátano	Ecológico
	Polen	Ecológico
	Pomelo	Ecológico
	Puerro	En conversión
	Puerro	Ecológico
	Quinoa	Ecológico
	Rabanito	Ecológico
	Rabano	En conversión
	Rabano	Ecológico
	Regañás	Ecológico
	Regañás integrales	Ecológico
	Remolacha	En conversión
	Remolacha	Ecológico
	Romero	Ecológico
	Rooibos naranja	Ecológico
	Rúcula	En conversión
	Rúcula	Ecológico
	Salsa de tomate	Ecológico
	Sandía	Ecológico
	Setas	Ecológico
	Soja	Ecológico
	Tagarnina	En conversión
	Tagarnina	Ecológico
	Té	Ecológico
	Té rojo	Ecológico
	Té rojo con hierbaluisa	Ecológico
	Té verde	Ecológico
	Tomate	En conversión
	Tomate	Ecológico
	Tomate cherry	En conversión
	Tomate cherry	Ecológico
	Tomate frito	Ecológico
	Tomate triturado	Ecológico
	Tomillo (Thymus spp.)	Ecológico
	Torta de anís sin gluten	Ecológico
	Turrón	Ecológico
	Uva	Ecológico
	Uvas pasas	Ecológico
	Vinagre	Ecológico
	Vino blanco	Ecológico
	Vino rosado	Ecológico
	Vino tinto	Ecológico
	Zanahoria	En conversión
	Zanahoria	Ecológico
	Zumo de manzana	Ecológico
	Zumo de naranja	Ecológico
	II.2 Cantidad de productos	
	II.3 Información sobre el terreno	

EMITIDO

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

<b>Parte II: Elementos opcionales específicos</b>	II.4 Lista de instalaciones o unidades en los que el operador o grupo de operadores realiza la actividad
	II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas
	II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848
	II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a las cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en lo que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista
	II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848 Nombre del organismo de acreditación <b>ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)</b> Enlace al certificado de acreditación <b><a href="https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897dbe">https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897dbe</a></b>
II.9 Otros datos Última Inspección: 06/09/2024	

EMITIDO



# Puchero de garbanzos con verduras ECOLÓGICO [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.4

**Denominación Comercial:** Puchero de garbanzos con verduras ECOLÓGICO [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.4

**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, cebolla, puerro, zanahoria, patata, agua, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Garbanzo	27,00	54,00	54,00
Cebolla	16,00	32,00	32,00
Puerro	16,00	32,00	32,00
Zanahoria	16,00	32,00	32,00
Patata	12,00	24,00	24,00
Agua	5,00	10,00	10,00
AOVE	5,00	10,00	10,00
Sal yodada	0,10	0,20	0,20

**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	157,32 / 656,1144	6,821	0,8391	17,6805	0,0016	6,0404	0,1583
Secundaria	471,96 / 1968,3432	20,463	2,5174	53,0415	0,0048	18,1211	0,4749
Primaria	314,64 / 1312,2288	13,642	1,6783	35,361	0,0032	12,0807	0,3166

## 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.



# Puchero de garbanzos con verduras ECOLÓGICO [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.4

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	138g		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 ( <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 verduras ECOLÓGICO [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.4

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

Parte I: Elementos obligatorios	<b>L1 Número de documento</b> ES-ECO-001-AN-724-0028644-2024-001			<b>L2 Tipo de Operador</b> <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores	
	<b>L3 Operador o grupo de operadores</b> Nombre: <b>BIOALCORES, S.L.</b> Dirección: <b>C/ FRAY BARTOLOME DE LAS CASAS, Nº 24, 41520 El Viso del Alcor</b> País: <b>España</b> Código ISO: <b>ES</b>		<b>L4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control</b> Autoridad: <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN)</b> Dirección: <b>C/ Avda. Diego Martínez Barrio nº 10 planta 3ª módulo 12., 41013, Sevilla</b> País: <b>España</b> Código ISO: <b>ES</b>		
	<b>L5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparación</li> <li>• Distribución/Comercialización</li> <li>• Almacenamiento</li> </ul>				
	<b>L6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal.                      Método de producción:                      – producción durante el período de conversión                      – producción ecológica con producción no ecológica</li> <li>• (b) Animales y productos de origen animal no transformados                      Método de producción:                      – producción ecológica con producción no ecológica</li> <li>• (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana.                      Método de producción:                      – producción de productos ecológicos                      – producción ecológica con producción no ecológica</li> <li>• (f) Vinos                      Método de producción:                      – producción de productos ecológicos                      – producción ecológica con producción no ecológica</li> </ul>				
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.				
	<b>L7 Fecha, lugar</b> Fecha: <b>24 octubre 2024 22:33:27 +02 (Europe/Luxembourg)</b> Lugar: <b>Sevilla (ES)</b>		Nombre y firma: <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U.</b> Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. en 2024-10-24 22:36:15 UTC		<b>L8 Validez</b> Certificado válido desde el <b>24/10/2024</b> hasta el <b>24/01/2026</b>

# Puchero de garbanzos con verduras ECOLÓGICO [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.4

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Aceite de oliva virgen	Ecológico
Aceite de oliva virgen extra	Ecológico
Aceitunas	Ecológico
Aceitunas aliñadas	Ecológico
Acelga	En conversión
Acelga	Ecológico
Aguate	Ecológico
Ajo	En conversión
Ajo	Ecológico
Ajo granulado	Ecológico
Albaricoque	Ecológico
Alcachofa	En conversión
Alcachofa	Ecológico
Alcachofas en mitades	Ecológico
Almendra	Ecológico
Almendra bombón	Ecológico
Almendras tostadas con sal	Ecológico
Aloe vera	En conversión
Aloe vera	Ecológico
Alubias	Ecológico
Alubias en conserva	Ecológico
Anacardos	Ecológico
Apio	En conversión
Apio	Ecológico
Arándano	Ecológico
Arroz	Ecológico
Arroz Basmati	Ecológico
Arroz integral	Ecológico
Avellanas	Ecológico
Azúcar	Ecológico
Bebida de puré de melocotón y zumo de uva con fibra	Ecológico
Bebida de zumo de granada y zumo de uva	Ecológico
Bebida de zumo de limón con ágave	Ecológico
Bebida de zumo de manzana con ágave	Ecológico
Bebida de zumo de naranja con ágave	Ecológico
Bebida de zumo de naranja sin azúcar	Ecológico
Berenjena	En conversión
Berenjena	Ecológico
Boniato	En conversión
Boniato	Ecológico
Brócoli	En conversión
Brócoli	Ecológico
Calabacín	En conversión
Calabacín	Ecológico
Calabaza	En conversión
Calabaza	Ecológico
Canela molida	Ecológico
Canónigos	En conversión
Canónigos	Ecológico
Castañas	Ecológico
Cebolla	En conversión
Cebolla	Ecológico
Cebolleta	Ecológico
Cereza	Ecológico
Champiñón	Ecológico
Chirimoya	Ecológico
Cilantro	Ecológico
Ciruella	Ecológico
Cogollo	En conversión
Cogollo	Ecológico



# Puchero de garbanzos con verduras ECOLÓGICO [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.4

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Col	En conversión Ecológico
Col	En conversión Ecológico
Col lombarda	En conversión Ecológico
Col lombarda	Ecológico
Col romanesco	Ecológico
Coliflor	En conversión Ecológico
Coliflor	Ecológico
Colirrabano	En conversión Ecológico
Colirrabano	Ecológico
Copos de avena	Ecológico
Crema de cacahuets	Ecológico
Crema de calabacín	Ecológico
Cruki sin gluten	Ecológico
Cúrcuma (Curcuma longa)	Ecológico
Dátiles	Ecológico
Dulce de membrillo	Ecológico
Escarola	En conversión Ecológico
Escarola	Ecológico
Espaguetis	Ecológico
Espaguetis integrales	Ecológico
Espárrago en conserva	Ecológico
Espárragos	En conversión Ecológico
Espárragos	Ecológico
Espinacas	En conversión Ecológico
Espinacas	Ecológico
Fideos	Ecológico
Flor de calabacín	Ecológico
Frambuesa	Ecológico
Fresa	Ecológico
Fresón	Ecológico
Galleta integral con copos de avena y canela	Ecológico
Galletas integrales con copos de avena y sésamo	Ecológico
Garbanzos	Ecológico
Garbanzos en conserva	Ecológico
Gazpacho	Ecológico
Granada	Ecológico
Guisantes	En conversión Ecológico
Guisantes	Ecológico
Guisantes en conserva	Ecológico
Haba	En conversión Ecológico
Haba	Ecológico
Harinas	Ecológico
Hierbabuena	Ecológico
Higo Chumbo	Ecológico
Higos frescos	Ecológico
Higos secos	Ecológico
Hinojo	Ecológico
Huevos	Ecológico
Infusión de anís, manzanilla y regaliz	Ecológico
Infusión de cola de caballo	Ecológico
Infusión de jengibre citrus	Ecológico
Infusión de manzanilla	Ecológico
Infusión de melisa, tila y hierbaluisa	Ecológico
Infusión de menta poleo	Ecológico
Infusión de tila	Ecológico
Jengibre	Ecológico
Jengibre en polvo	Ecológico
Judías verdes	En conversión Ecológico
Judías verdes	Ecológico
Judías verdes en conserva	Ecológico

# Puchero de garbanzos con verduras ECOLÓGICO [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.4

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Kaki	Ecológico
	Kiwi	Ecológico
	Kumquat	Ecológico
	Laurel	Ecológico
	Lavanda	Ecológico
	Leche UHT desnatada	Ecológico
	Leche UHT desnatada sin lactosa	Ecológico
	Leche UHT entera	Ecológico
	Leche UHT entera sin lactosa	Ecológico
	Leche UHT semidesnatada	Ecológico
	Leche UHT semidesnatada sin lactosa	Ecológico
	Lechuga	En conversión
	Lechuga	Ecológico
	Lentejas	Ecológico
	Lima	Ecológico
	Limón	Ecológico
	Limquat	Ecológico
	Macarrón	Ecológico
	Macarrón integral	Ecológico
	Macedonia de frutas	Ecológico
	Maíz	Ecológico
	Maíz en conserva	Ecológico
	Mandarina	Ecológico
	Mango	Ecológico
	Mantequilla	Ecológico
	Manzana	Ecológico
	Melocotón	Ecológico
	Melón	Ecológico
	Mermelada extra de arándano con azúcar	Ecológico
	Mermelada extra de fresa	Ecológico
	Mermelada extra de naranja	Ecológico
	Mezcla de cacao en polvo con panela	Ecológico
	Miel	Ecológico
	Nabo	En conversión
	Nabo	Ecológico
	Naranja	Ecológico
	Naranja amarga	Ecológico
	Nectarina	Ecológico
	Nispero	Ecológico
	Nueces de macadamia	Ecológico
	Nuez	Ecológico
	Okra	Ecológico
	Orégano	Ecológico
	Ortiga	Ecológico
	Pan	Ecológico
	Panela	Ecológico
	Papaya	Ecológico
	Paraguayo	Ecológico
	Pasas sultanas	Ecológico
	Pasta alimenticia Mariposas integrales	Ecológico
	Pastas	Ecológico
	Patatas	En conversión
	Patatas	Ecológico
	Pepino	En conversión
	Pepino	Ecológico
	Pera	Ecológico
	Perejil	Ecológico
	Picos	Ecológico
	Picos integrales	Ecológico
	Pimentón dulce	Ecológico

# Puchero de garbanzos con verduras ECOLÓGICO [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.4

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Pimentón picante	Ecológico
	Pimienta negra	Ecológico
	Pimiento	En conversión
	Pimiento	Ecológico
	Piña	Ecológico
	Pistachos tostados	Ecológico
	Pisto	Ecológico
	Pitaya	Ecológico
	Plátano	Ecológico
	Polen	Ecológico
	Pomelo	Ecológico
	Puerro	En conversión
	Puerro	Ecológico
	Quinoa	Ecológico
	Rabanito	Ecológico
	Rabano	En conversión
	Rabano	Ecológico
	Regañás	Ecológico
	Regañás integrales	Ecológico
	Remolacha	En conversión
	Remolacha	Ecológico
	Romero	Ecológico
	Rooibos naranja	Ecológico
	Rúcula	En conversión
	Rúcula	Ecológico
	Salsa de tomate	Ecológico
	Sandía	Ecológico
	Setas	Ecológico
	Soja	Ecológico
	Tagarnina	En conversión
	Tagarnina	Ecológico
	Té	Ecológico
	Té rojo	Ecológico
	Té rojo con hierbaluisa	Ecológico
	Té verde	Ecológico
	Tomate	En conversión
	Tomate	Ecológico
	Tomate cherry	En conversión
	Tomate cherry	Ecológico
	Tomate frito	Ecológico
	Tomate triturado	Ecológico
	Tomillo (Thymus spp.)	Ecológico
	Torta de anís sin gluten	Ecológico
	Turrón	Ecológico
	Uva	Ecológico
	Uvas pasas	Ecológico
	Vinagre	Ecológico
	Vino blanco	Ecológico
	Vino rosado	Ecológico
	Vino tinto	Ecológico
	Zanahoria	En conversión
	Zanahoria	Ecológico
	Zumo de manzana	Ecológico
	Zumo de naranja	Ecológico
	II.2 Cantidad de productos	
	II.3 Información sobre el terreno	

# Puchero de garbanzos con verduras ECOLÓGICO [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.4

## Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.4 Lista de instalaciones o unidades en los que el operador o grupo de operadores realiza la actividad
	II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas
	II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848
	II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a las cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en lo que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista
	II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848 Nombre del organismo de acreditación <b>ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)</b> Enlace al certificado de acreditación <a href="https://www.enac.es/documents/7020/3daf0960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e">https://www.enac.es/documents/7020/3daf0960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e</a>
II.9 Otros datos Última Inspección: 06/09/2024	

EMITIDO

# Puchero de garbanzos con verduras ECOLÓGICO [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.4

## Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

Parte I: Elementos obligatorios	<b>L1 Número de documento</b> ES-ECO-001-AN.724-0043771.2024.001			<b>L2 Tipo de Operador</b> <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores
	<b>L3 Operador o grupo de operadores</b> Nombre: <b>GARCIA MORENO LOS MALAGUEÑOS S.L.</b> Dirección: <b>CALLE LIMITACION N° 21, 23, 25, 27 Y GENERACION 50 29196 Málaga</b> País: <b>España</b> Código ISO: <b>ES</b>		<b>L4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control</b> Autoridad: <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN)</b> Dirección: <b>C/ Avda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla</b> País: <b>España</b> Código ISO: <b>ES</b>	
	<b>L5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores</b> • Distribución/Comercialización • Almacenamiento			
	<b>L6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción</b> • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: - producción ecológica con producción no ecológica  • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: - producción de productos ecológicos - producción ecológica con producción no ecológica			
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.			
	<b>L7 Fecha, lugar</b> Fecha: <b>05 julio 2024 22:37:21 +03 (Europe/Luxem hourg)</b> Lugar: <b>Sevilla (ES)</b>		Nombre y firma: <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U.</b> Digitally signed by Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024-07-05 20:38:23 UTC	

# Puchero de garbanzos con verduras ECOLÓGICO [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.4

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

<b>Parte II: Elementos opcionales específicos</b>	<b>II.1 Directorio de productos</b>	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Aceite de oliva virgen	Ecológico
	Alubias	Ecológico
	Arroz	Ecológico
	Arroz vaporizado	Ecológico
	Espaguetis	Ecológico
	Garbanzos	Ecológico
	Hélices	Ecológico
	Judías blancas	Ecológico
Lentejas	Ecológico	
Macarrón	Ecológico	
Tomate en polvo	Ecológico	
Tomate frito	Ecológico	
Tomate triturado	Ecológico	
<b>II.2 Cantidad de productos</b>		
<b>II.3 Información sobre el terreno</b>		
<b>II.4 Lista de instalaciones o unidades en las que el operador o grupo de operadores realiza la actividad</b>		
<b>II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas</b>		
<b>II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848</b>		
<b>II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a los cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en lo que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista</b>		
<b>II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848</b>		
Nombre del organismo de acreditación	ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)	
Enlace al certificado de acreditación	<a href="https://www.enac.es/documentos/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e">https://www.enac.es/documentos/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e</a>	
<b>II.9 Otros datos</b>		
Última Inspección: 14/06/2024		

**Denominación Comercial: SALMÓN 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:** 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	67,0	95,0	135,3	135,3	135,3
Aove	2,0	2,9	4,0	4,0	4,0

**\*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)
Bachiller Femenino	281,766 / 1178,9089	20,236	3,4909	0	0	24,8952	0,1326
Primaria	198,652 / 831,16	14,3	2,4641	0	0	17,48	0,0931
Infantil Ciclo 2	139,7 / 584,5048	10,04	1,7314	0	0	12,328	0,0657
Secundaria	281,766 / 1178,9089	20,236	3,4909	0	0	24,8952	0,1326
Bachiller Masculino	281,766 / 1178,9089	20,236	3,4909	0	0	24,8952	0,1326

## 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)	60g		85g		120g		120g	120g

## 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: 7      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:** Pescados.  
**FAMILIA:** Llinares.  
**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%)  
**ALÉRGENOS:** 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)

**Denominación Comercial:** TILAPIA AL HORNO A LA MENIER

**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:** TILAPIA, aceite de oliva virgen extra, harina de TRIGO, limón, perejil y sal yodada.

**ALÉRGENOS:** PESCADO Y GLUTEN.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
tilapia	63	90	135	135	135
aove	12	17,2	25,8	25,8	25,8
harina	10	14,3	21,5	21,5	21,5
limón	1	1,4	2,2	2,2	2,2
perejil	0,5	0,7	1,1	1,1	1,1
sal	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2

**Procesado:** Se introduce la tilapia rociada con aceite de oliva virgen, sal yodada y el resto de los ingredientes en el horno a 180°C durante 20 minutos.

**Receta:** 11607.

**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	419,4173 / 1754,8261	28,3881	4,4087	15,6002	0,055	25,8234	0,2945
Primaria	279,4621 / 1169,2593	18,9247	2,9391	10,3694	0,035	17,2108	0,1634
Infantil Ciclo 2	195,2465 / 816,9042	13,2075	2,0517	7,2535	0,025	12,047	0,144
Secundaria	419,4173 / 1754,8261	28,3881	4,4087	15,6002	0,055	25,8234	0,2945
Bachiller Masculino	419,4173 / 1754,8261	28,3881	4,4087	15,6002	0,055	25,8234	0,2945

## 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		165g	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	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 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.

# 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.

# TOMATE Y MAÍZ ALIÑADOS CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y SAL YODADA

**Denominación Comercial:** TOMATE Y MAÍZ ALIÑADOS 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:** Tomate, 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)
Tomate	48,00	48,00	80,00	80,00	80,00
Maíz	5,00	5,00	8,30	8,30	8,30
Aove	5,00	5,00	8,30	8,30	8,30
Sal yodada	0,10	0,10	0,20	0,20	0,20

**Procesado:** Lavar, desinfectar, cortar los ingredientes, **aliñar con las cantidades de la tabla** y presentar.

**Receta:** 10262

**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	95,71 / 400,0538	8,4962	1,2126	3,962	0,5561	0,9275	0,2754
Secundaria	95,71 / 400,0538	8,4962	1,2126	3,962	0,5561	0,9275	0,2754
Primaria	57,62 / 240,844	5,118	0,7305	2,38	0,335	0,557	0,1456
Infantil Ciclo 2	57,62 / 240,844	5,118	0,7305	2,38	0,335	0,557	0,1456
Bachiller Femenino	95,71 / 400,0538	8,4962	1,2126	3,962	0,5561	0,9275	0,2754

# TOMATE Y MAÍZ ALIÑADOS CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y SAL YODADA

## 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>	58g		58g		96g		96g	

## 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.



# **TOMATE Y MAÍZ ALIÑADOS CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y SAL YODADA**

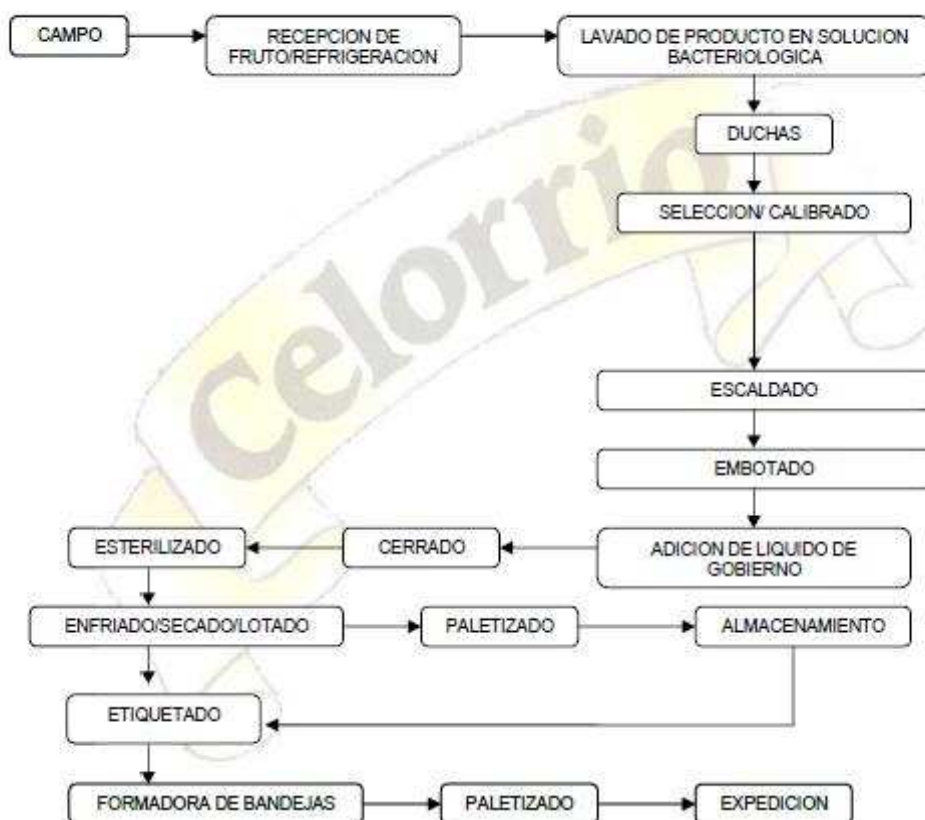
Rev. 6 27/06/2023



# TOMATE Y MAÍZ ALIÑADOS CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y SAL YODADA

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

## PROCESO



# TOMATE Y MAÍZ ALIÑADOS 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 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- Pielés 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)

# TOMATE Y MAÍZ ALIÑADOS CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y SAL YODADA

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

# 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	60,0	75,0	118,8	118,8	118,8
Huevo	50,0	62,5	99,0	99,0	99,0
Patata	25,0	31,3	49,5	49,5	49,5
Aove	5,0	6,3	9,9	9,9	9,9
Ajo	1,0	1,3	2,0	2,0	2,0
Sal yodada	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2

**Procesado:** Cocer las verduras y la patata. Mezclar todos los ingredientes y cocinar en plancha con molde durante 15-20 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	149,02 / 621,1997	10,7223	2,2925	5,243	0	7,9194	0,2911
Secundaria	295,083 / 1230,0733	21,2302	4,5392	10,386	0	15,6812	0,5783
Primaria	186,814 / 778,7548	13,4531	2,8728	6,5735	0	9,9023	0,3392
Bachiller Masculino	295,083 / 1230,0733	21,2302	4,5392	10,386	0	15,6812	0,5783
Bachiller Femenino	295,083 / 1230,0733	21,2302	4,5392	10,386	0	15,6812	0,5783

## 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)	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.

# TORTILLA DE PATATAS

**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.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** (35.7%), patata (48.7%), cebolla (13%), aceite de oliva virgen extra (2.6%) y sal yodada (0.1%).

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Huevo	55	55	110	110	110
Patata	75	75	150	150	150
Cebolla	20	20	40	40	40
Aove	4	4	8	8	8
Sal yodada	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2

**Procesado:** Introducir la mezcla de patata, huevo, cebolla, aceite de oliva virgen y sal yodada en el horno a 180°C durante 20 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	177,97 / 740,3157	10,255	2,2959	12,46	0	8,75	0,3244
Primaria	177,97 / 740,3157	10,255	2,2959	12,46	0	8,75	0,3244
Secundaria	355,94 / 1480,6314	20,51	4,5918	24,92	0	17,5	0,6487
Bachiller Femenino	355,94 / 1480,6314	20,51	4,5918	24,92	0	17,5	0,6487
Bachiller Masculino	355,94 / 1480,6314	20,51	4,5918	24,92	0	17,5	0,6487

## 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>	135g		135g		265g		265g	265g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) N° 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>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 (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, 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: 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.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 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:** Huevo entero 66.5%, agua 20.6%, aceite de girasol 9.7%, almidón, sal, aceite de oliva, espesantes: E415, E412, acidulantes: E330.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Tortilla	75,0	75,0	150,0	150,0	150,0

**Procesado:** introducir la tortilla congelada en horno a 150°C durante 20 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)
Bachiller Masculino	336 / 1405,824	30	5,55	2,55	0,75	13,5	1,59
Secundaria	336 / 1405,824	30	5,55	2,55	0,75	13,5	1,59
Primaria	168 / 702,912	15	2,775	1,275	0,375	6,75	0,795
Infantil Ciclo 2	168 / 702,912	15	2,775	1,275	0,375	6,75	0,795
Bachiller Femenino	336 / 1405,824	30	5,55	2,55	0,75	13,5	1,59

## 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) 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>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, 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.

	<p><b>PRODUCT SPECIFICATION</b></p> <p><b>TORTILLA FRANCESA NATURAL MEDIA LUNA 75g. - CONGELADA</b></p>	<p>Referencia: FT/OME/8494 A</p> <p>Fecha: 14/11/2024</p>
---	---	---

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

**Nombre legal de comercialización:** Omelet natural, congelada

**Descripción de producto:**

Omelet redonda en formato regular, doblada por la mitad y condicionada en bolsa azul en caja de cartón

**Ingredientes:**

Huevo entero, agua, aceite de girasol, almidón, sal, aceite de oliva, espesantes: E415, E412, acidulantes: E330



**Alérgenos (Regulación EU 1169/2011):**

<b>Contiene:</b>	Huevo	<b>Posibles trazas de:</b>	
------------------	-------	----------------------------	--

**Características organolépticas:**

Apariencia	Olor	Sabor	Textura
Omelet natural	Típico Omelet Natural	Típico Omelet Natural cocinada	Suave

## DECLARACIÓN NUTRICIONAL —calculada

	Omelette 75 g	
	por 100g	Por ración
Energía	924 kJ / 223 kcal	693 kJ / 167 kcal
Grasas	20 g	15 g
De las cuales saturadas	3,7 g	2,8 g
Carbohidratos	1,7 g	1,3 g
De los cuales azúcares	< 0,5 g	< 0,5 g
Proteínas	9,1 g	6,8 g
Sal	1,04 g	0,78 g

## CADUCIDAD Y CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

**Uso en:** 18 meses

**Fecha de caducidad garantizada mínima:** 12 meses

**Criterio de regulación (Regulación EU 2073/2005):**

<b>Enterobacteriaceae</b>	< 100 cfu / g	<b>Salmonella</b>	No detectado / 25 g	<b>Listeria</b>	< 100 cfu / g
---------------------------	---------------	-------------------	---------------------	-----------------	---------------

**Criterio interno:**

<b>Total recuento 30°C</b>	< 300 000 cfu / g
----------------------------	-------------------

**Sello Sanidad:**



	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b>	Referencia: FT/OME/8494 A
	<b>TORTILLA FRANCESA NATURAL MEDIA LUNA 75g. - CONGELADA</b>	Fecha: 14/11/2024

## GARANTIAS

**GMO:** Este producto no es sujeto a la legislación de etiquetado indicando presencia de productos con presencia de ingredientes manipulados genéticamente, siguiendo el requerimiento 1829-1830/2003/CE.  
**Ionización:** El producto no ha tenido tratamiento de ionización.  
**Contaminantes:** Pesticidas (Regul. 396/2005 y sus modificaciones), Residuos medicinales (regulación 37/2010 y sus modificaciones), Otros contaminantes (Dioxinas y PCB) en acuerdo con el requerimiento 2023/915 y sus modificaciones.

## CONSEJOS DE ALMACENAJE Y CALENTAMIENTO

### Como almacenar:

**Antes de abrir:** Almacenar a -18°C.  
No volver a congelar una vez descongelado

### Uso:

+4°C después descongelación 24H:

Horno y trolleys de calentamiento 110 °C a 120 °C			
Aire 	Termocontacto 	Aire 150°C 	Microondas 
Ración individual* Multi raciones**	Ración individual* Multi raciones**	Multi raciones**	Ración individual*
20 min +/- 10 min	20 min +/- 10 min	15 min +/- 5 min Recip. gastro norm cubierto	120seg. ≥ 600 Watts

-18°C:

Aire 150°C 	Microondas 
Multi raciones**	Individual portion*
20 min +/- 10 min bac gastro couvert	180seg. ≥ 600 Watts

\*Con raciones individuales: pruebas realizadas en platos de porcelana, cubierto

\*\* Con multi raciones: pruebas realizadas en bandejas gastronorm cubiertas

## EMBALAJE Y PALETIZACION

Omelet peso	Código producto	Unds / cajas	Peso neto caja	Cód. Product EAN	Cód. Caja EAN	Peso bruto caja	Peso neto palet	Peso bruto palet	Dimensiones caja
75g	5723	65	4,875 kg	3599010082627	03599010082634	5,3 kg	390 kg	449 kg	400 x 300 x 150 mm

No. cajas / capa:	8	Altura palet:	1,65 m
No. capas / palet:	10	Tipo de palet:	Europe
No. cajas / palet:	80		


### Envasado

**Tipo:** Bolsa azul en caja de cartón

El embalaje que está en contacto con el alimento tiene certificación conforme los requerimientos europeos

### Etiqueta de trazabilidad

La información requerida por nosotros en caso de búsqueda de trazabilidad es: nombre del producto, número de lote y la caducidad que aparecen en esta etiqueta de trazabilidad.

Etiqueta de trazabilidad 

**Nombre legal de venta**

A. consumer pref. DDMMYYYY  
Número de lote YYYMMDDXXXX

ACUERDO CON CUENTE	SI NO RECIBIMOS RESPUESTA POR ESCRITO DE VD. EN UN PLAZO DE 2 SEMANAS DESPUES DE SER ENVIADA ESTA FICHA, ENTENDEMOS QUE VD. ACEPTA LA INFORMACIÓN EN LA FICHA
EMPRESA: Nombre del firmante: FECHA: FIRMA:	

Página 7 de 7




TORTILLA FRANCESA NATURAL MEDIA LUNA 75 GR – CONGELADA

code 5724 : FT/OME/9321

Ingredients	%
Whole egg	66.5
water	20.6
sunflower oil	9.7
starch	1
salt	<2
olive oil	<2
thickeners: E415, E412	<2
acidifier: E330	<2



Adresse postale : PEP - CS 70309 - 56803 Floërmel Cedex - France  
Tél. : 33 (0) 2 97 72 09 99 - contact.cocotine@eureden.com - www.cocotine.com  
Siège social : Kerfurec - 56450 THEIX-NOYALO - SAS au capital 8 824 260 €  
N° SIREN : 420 800 492 - RCS VANNES - Code APE : 1089 Z  
www.eureden.com

	<b>FICHA DE PRODUCTO</b>	Código: <b>AP11</b>	
	YOGUR NATURAL AZUCARADO CLESA P4 - 125 g	FECHA DE REVISIÓN:	17/11/2023

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	
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
2. DATOS DE PRODUCCIÓN	
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	<a href="tel:986530506">986530506</a> - <a href="mailto:clesa@clesa.net">clesa@clesa.net</a>
2.3 DISTRIBUIDO POR	
RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN	AGRUPACIÓN DE COOPERATIVAS LÁCTEAS,S.L.
TELÉFONO Y CORREO ELECTRÓNICO	986530506 - clesa@clesa.net

3. FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO				
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		3.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Parámetro	Valor	Tolerancia	Parámetro	Valor
Peso (g)	500g	RD 1801/2008	Enterobacterias	<10ufc/gr
M.G.%	2,0% (parte láctea)	(+/-)0,2	Listeria Monocytogenes	Ausencia/g
Proteína %	3,00%	(+/-)0,3	Salmonella	Ausencia / 25g
PH	4,40%	<4,6	Observaciones adicionales	
Sinéresis	0 - 0,5g/tarrina	(≤1,5gr		
3.5 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				
Parámetro	Valor			
Color	Blanco característico de la leche			
Sabor	Característico de yogur suave			
Textura	Gel blando al corte pero cremoso			
Aspecto	Característico de yogur firme con aspecto de gelificado.			

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	

4. INFORMACIÓN ADICIONAL	
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 6ºC)
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)

5. CERTIFICACIONES, LOGOS, CLAIMS...		
6. ENVASES Y EMBALAJES		
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)
PALETIZADO	Dimensiones	168,5 (cm)
	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	
Celíacos			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 reglamentación 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.

**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:** 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	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	61g		91g		94g		97g	103g

## 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.