

**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

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

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



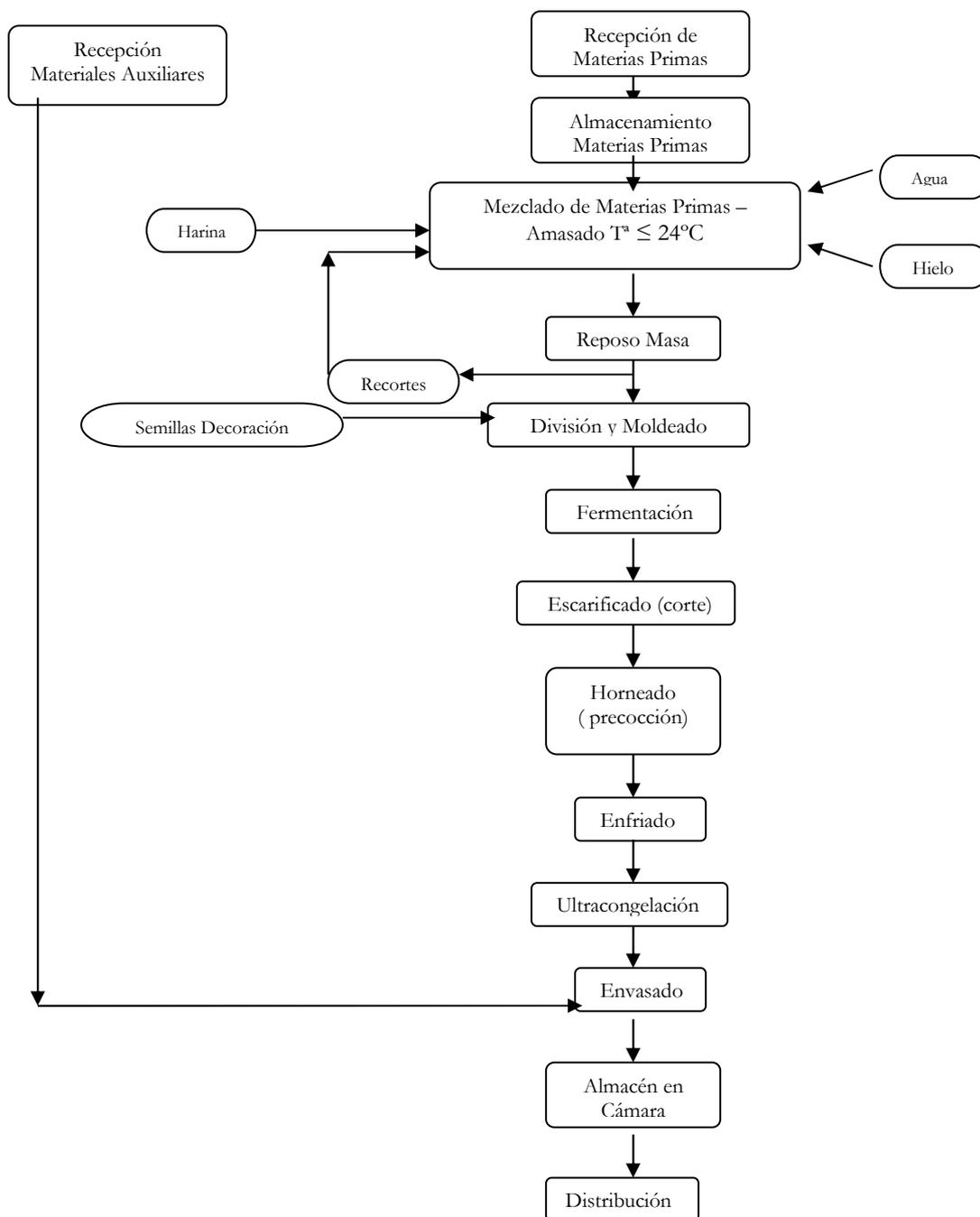
Doc:
Revisión:1
Edición:03/02/2021
Fecha: 25/03/2021

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

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

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

Mondat
Siempre de hoy



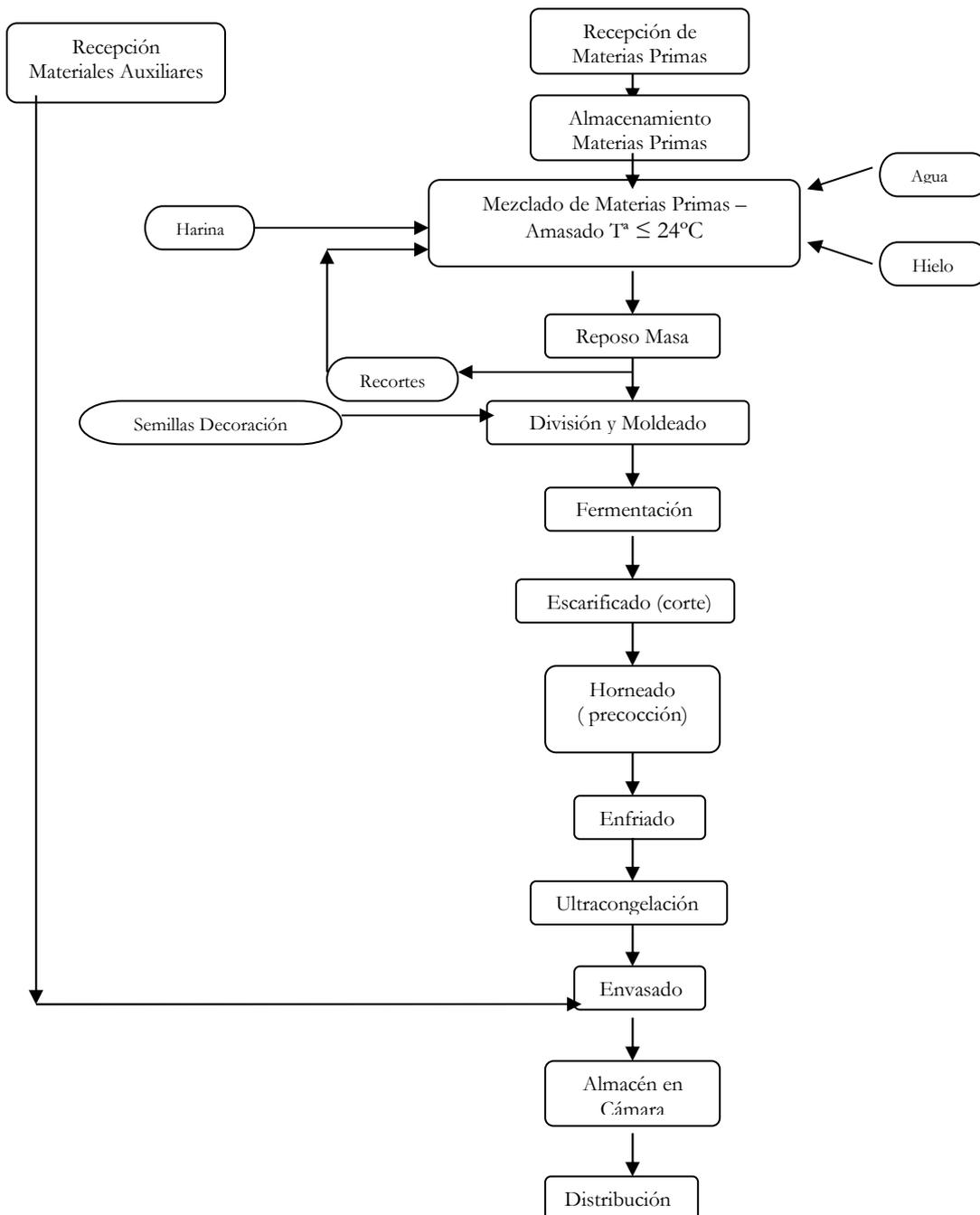
Doc:
Revisión: 5
Edición: 21/02/2017
Fecha: 24/03/2021

Página: 4 de 6

CÓDIGO: 430702

Panecito Ecológico Easy

8.- PROCESO DE PRODUCCIÓN:



FICHA TÉCNICA

Mondat
Siempre de hoy



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

Página: 5 de 6

CÓDIGO: 430702

Panecito Ecológico Easy

9.- DECLARACIÓN ALERGENOS:

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

(1) Puede haber presencia en el producto.

FICHA TÉCNICA

Mondat
Siempre de hoy



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

Página: 6 de 6

CÓDIGO: 430702

Panecito Ecológico Easy

10.- DECLARACIÓN OGM:

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

11.-LOTEADO DEL PRODUCTO:

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

AADDD hh:mm

Donde: AA se corresponde con el año de fabricación.

DDD se corresponde con el día juliano de fabricación.

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

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

12.- TRANSPORTE DEL PRODUCTO:

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

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

13.- INFORMACIÓN ETIQUETADO:

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

Abadejo al horno en salsa de puerros

Denominación Comercial: Abadejo al horno en salsa de puerros

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

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

Tlf.955644648

www.cateringgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

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

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

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

Receta: 16362.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	133,317 / 557,789 2	4,867	0,7031	7,7155	0,002	14,925	0,263 5
Primaria	190,178 / 795,695 6	6,9353	1,0015	10,9818	0,0029	21,3334	0,334 2
Secundaria	285,497 / 1194,50 11	10,453 6	1,51	16,4871	0,0043	31,9287	0,549 9
Bachiller Femenino	285,497 / 1194,50 11	10,453 6	1,51	16,4871	0,0043	31,9287	0,549 9
Bachiller Masculino	285,497 / 1194,50 11	10,453 6	1,51	16,4871	0,0043	31,9287	0,549 9

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

Abadejo al horno en salsa de puerros

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados	X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhídrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramucos y productos a base de altramucos		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza y productos derivados		

ETIQUETADO

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

Abadejo al horno en salsa de puerros

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

**FICHA
TÉCNICA**

REV. 1.0
FECHA: 05/2019

1.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

Denominación de venta del producto:

**FILETE DE ABADEJO DE ALASKA
A GRANEL**

2.- MATERIAS PRIMAS:

Denominación comercial y científica de las especies:

Abadejo (*Theragra chalcogramma*)

Forma de presentación:

En filetes sin espinas.

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

Zona de pesca:

Océano Pacífico (FAO61)

Método de producción:

Capturado

Arte de pesca:

Redes de arrastre

País de origen:

China

Tamaño:

4-6 oz

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

Abadejo al horno en salsa de puerros

3.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO ULTRACONGELADO:

Filete de abadejo con glaseo.
Glaseo comercial: 20 %

4.- MARCA EN CAJA: RÁBADE

5.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Sabor: Característico de la materia prima, sin sabores extraños

Color: Característico de la materia prima

Olor: Característico de la materia prima, sin olores extraños

Textura: Característico de la materia prima.

6.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Mesófilos aerobios: <1.000.000 ufc/gr.

Enterobacterias: <1.000 ufc/gr.

Salmonella s.p. : ausencia en 25 gramos

7.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

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

8.- ENVASADO, EMBALADO, PALETIZACIÓN:

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

Abadejo al horno en salsa de puerros

8.1.-Envasado a granel:

Producto a granel con bolsa de plástico en su interior.

Material: LDPE apto para uso alimentario.

8.2.Embalado:

En cajas de cartón litografiadas marca RÁBADE

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

8.3.Paletizado

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

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

FACTORÍA E.U. Nº: (ver embalaje); Ejemplo: 2100/02871 (DALIAN HUAQI FOOD CO, LTD.)

IMPORTADO POR: CONGELADOS SARRIEGO, S.L. (POLÍGONO INDUSTRIAL DE RÁBADE, PARCELA 23-A, RÁBADE (LUGO)), NºRSA: ES-12.08852/LU-CE

DISTRIBUIDO POR: Congelados Rábade, Pol. Ind. de Rábade, parcela 23-A, C.P. 27370 Rábade, (Lugo)

Fecha de congelación: (ver embalaje); Ej.-24-02-17

Consumir preferentemente antes del(ver embalaje): 24-02-19

LOTE: (ver embalaje).Ej.-047

10.-INGREDIENTES:

Abadejo, agua y estabilizador E-451.

11.- VIDA ÚTIL:

-24 meses

-Leyenda: "Consumir preferentemente antes del fin de"

-Formato: mm(mes)-aa(año)

12.- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

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

CONSERVACIÓN:

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

Abadejo al horno en salsa de puerros

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

13.-MODO DE EMPLEO:

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

14.- CONDICIONES DE TRANSPORTE:

-Conservar a -18°C.

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

Este producto no ha sido elaborado a partir de OMG

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

	Presente
El cacahuete y sus derivados, por ej- fragmentos, proteína, en aceite, manteca, harina de cacahuete.	NO
Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis L.</i>), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (de nogal), (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas, castañas de Pará (<i>Bernholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia y nueces de australia (<i>Macadamia temifolia</i>) y productos derivados.	NO
La semillas de sésamo o sus derivados a base de granos de sésamo, por ejemplo, pasta, aceite, etc.	NO
La leche y sus derivados, por ej. Lactosa, caseína, polvo, etc.	NO
Los huevos o sus derivados, por ej. la yema y/ o claras en polvo y las proteínas huevo, y productos a base de huevo.	NO
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 ₂ .	NO
Apio y productos derivados.	NO
Mostaza y productos derivados.	NO

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

Abadejo al horno en salsa de puerros



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



Denominación Comercial: AGUA

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: agua (100%).

VALOR NUTRICIONAL

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	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 gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhidrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza 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_p > 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
Peso de la ración (gramos)	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 gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	X	
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhídrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂	X	
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza 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											
Descripción de Producto: 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.											
Composición Cualitativa (ingredientes): pollo 80%, agua 5%, texturizado (proteína vegetal de soja) 5%, pan rallado (harina de trigo, agua sal y levadura) 5%, perejil 5%. Valores nutricionales (por 100 g de producto):											
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											
Tipo de Envasado: 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.											
Forma de conservación y distribución: 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"> • Caja: 378x252x104 mm • Tapa: 396x259x104 mm 											
Fecha de consumo preferente: Este producto se debe consumir preferentemente antes de los 18 meses desde la fecha de elaboración											
Determinación del uso: <ul style="list-style-type: none"> - Es un producto congelado el cual debe conservarse en cámara de congelación a una temperatura menor de -18°C - Este producto se debe descongelar en refrigeración antes de su consumo. - Este producto se consume con previo tratamiento térmico, que asegure un completo cocinado 											
Características microbiológicas y límites: <table border="1" data-bbox="284 1406 1034 1512"> <thead> <tr> <th></th> <th><i>m</i>(ufc/g)</th> <th><i>M</i>(ufc/g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>500</td> <td>5.000</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td colspan="2">ausencia/25g</td> </tr> </tbody> </table>				<i>m</i> (ufc/g)	<i>M</i> (ufc/g)	<i>Escherichia coli</i>	500	5.000	<i>Salmonella</i>	ausencia/25g	
	<i>m</i> (ufc/g)	<i>M</i> (ufc/g)									
<i>Escherichia coli</i>	500	5.000									
<i>Salmonella</i>	ausencia/25g										
Características fisico-químicas y límites: aw: 0,95 ph: 6,3											
Alérgenos: Contiene gluten Contiene soja Contiene sulfitos											
En la elaboración de este producto no se utilizan OMG Población destino: población general											

ALBÓNDIGAS DE POLLO GUISADA EN SALSA ESPAÑOLA

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

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
FORMATO	LATA 3 Kg	CATEGORÍA COMERCIAL	EXTRA
FABRICADO POR	21.21598/BA	DISTRIBUIDO POR	21.21598/BA
DESCRIPCIÓN	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.		
CÓDIGO EAN	8437009834077	CALIBRE	_____
NORMATIVA APLICABLE	<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

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

	FICHA TÉCNICA	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 2 de 3
	TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG	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 10⁶ ufo/g
- ≤ 1,0 x 10⁶ ufo/g
- Ausencia en 25 g
- ≤ 1,0 x 10⁶ 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

	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 ≤ 80 % (Campos positivos).

9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

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

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

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

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

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

12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)

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

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

Denominación Comercial: 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_p > 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
Peso de la ración (gramos)	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 gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
Frutos de cáscara , 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhídrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza 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

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

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
FORMATO	LATA 3 Kg	CATEGORÍA COMERCIAL	EXTRA
FABRICADO POR	21.21598/BA	DISTRIBUIDO POR	21.21598/BA
DESCRIPCIÓN	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.		
CÓDIGO EAN	8437009834077	CALIBRE	_____
NORMATIVA APLICABLE	<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

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

	FICHA TÉCNICA	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 2 de 3
	TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG	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 ³ 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

	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 ≤ 60 % (Campos positivos).

9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

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

ADECUADO PARA CELIACOS NO CONTIENE GLUTEN

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

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

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

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

12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)

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

Elaborado por:
Responsable de Calidad

Aprobado por:
Dirección

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 gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados	X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhídrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramucos y productos a base de altramucos		
Moluscos y productos a base de moluscos		X
Mostaza y productos derivados		

ETIQUETADO

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

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

ficha técnica



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

BACALAO PORC. 80/90

DATOS GENERALES

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

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

DATOS ESPECÍFICOS

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



Para cualquier consulta pueden dirigirse a calidad@llinares.com

PLlinares, S.L.
C/La Unión, 5 - Pol. Ind. Cortijo real
Algeciras, Cádiz.
administracion@llinares.com

LLINARES

Tel/fax: 956 580 407
956 570 693

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

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

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
FORMATO	LATA 3 Kg	CATEGORÍA COMERCIAL	EXTRA
FABRICADO POR	21.21598/BA	DISTRIBUIDO POR	21.21598/BA
DESCRIPCIÓN	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.		
CÓDIGO EAN	8437009834077	CALIBRE	_____
NORMATIVA APLICABLE	<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

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

	FICHA TÉCNICA	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 2 de 3
	TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG	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 ² 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]

	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 ≤ 80 % (Campos positivos).

9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

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

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

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

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

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

12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)

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

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

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

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

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

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

Tlf.955644648

www.cateringgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

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

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

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

Receta: 9611.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

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

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

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

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	X	
Huevos y productos a base de huevos		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhidrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza y productos derivados		X

ETIQUETADO:

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

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

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

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
FORMATO	LATA 3 Kg	CATEGORÍA COMERCIAL	EXTRA
FABRICADO POR	21.21598/BA	DISTRIBUIDO POR	21.21598/BA
DESCRIPCIÓN	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.		
CÓDIGO EAN	8437009834077	CALIBRE	—
NORMATIVA APLICABLE	<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

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

3. INGREDIENTES

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

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

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

	FICHA TÉCNICA	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 2 de 3
	TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG	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 %	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 ³ ufo/g
• Mohos y levaduras	≤ 1,0 x 10 ⁴ ufo/g
• Salmonella spp.	Ausencia en 25 g
• Staphylococcus aureus y otros	≤ 1,0 x 10 ⁴ ufo/g
• Clostridium botulinum	≤ 1,0 x 10 ⁴ ufo/g
• Bacillus cereus	≤ 1,0 x 10 ⁴ ufo/g
• Aerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ⁴ ufo/g
• Anaerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ⁴ ufo/g

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

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

STANDARES MICROBIOLÓGICOS

7. VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producto)

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

Elaborado por:
Responsable de Calidad

Aprobado por:
Dirección

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

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

8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

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

9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

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

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

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

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

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

12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)

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

Elaborado por:
Responsable de Calidad

Aprobado por:
Dirección

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

IIND AUXILIARES Cárnicas SL C/baltasar de Alcazar nº3. San José de la Rinconada (41300) Sevilla. Telf: 955 79 04 74	FICHA TÉCNICA PRODUCTO: MUSLO DE POLLO DESHUESADO FECHA EDICIÓN: 04/02/2010	
Descripción del producto: Pieza obtenida al cortar la porción de muslo que forma parte del cuarto trasero, quitándole la piel y el hueso.		
Clasificación: Carne fresca		
Composición: Carne de ave 100%.		
Características generales: Olor y sabor suigeneris (natural), de conformación, carnosidad y recubrimiento de grasa normal. Libre de pelos y plumas, sin huesos rotos, ni hematomas.		
Uso previsto: Uso culinario tras tratamiento térmico. Destinado para el consumo en el hogar y la industria alimentaria		
Etiquetado: Denominación del producto Condiciones de conservación Fecha de envasado Fecha de caducidad Cantidad neta Identificación de la empresa: Razón social, domicilio, teléfono, marca sanitaria.	Presentación: Envasado: al vacío en bolsas de plástico de calidad alimentaria. El peso o el número de piezas por envase se ajustará según demanda. Embalaje: Gavetas de plástico de calidad alimentaria.	
Fecha de caducidad: 7 días a partir de la fecha de envasado.		
Condiciones o características del número de lote: 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.		
Condiciones de almacenamiento y transporte: Mantener entre 0º C y 4º C		

CREMA DE CALABACÍN CON QUESO

Denominación Comercial: CREMA DE CALABACÍN CON QUESO

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

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

Tlf.955644648

www.cateringgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: Calabacín, patata, agua, cebolla, queso mozzarella [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 y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
calabacín	100	115	155	160	210
patata	90	103,5	139,5	144	189
agua	30	34,5	46,5	48	63
cebolla	20	23	31	32	42
queso	10	11,5	15,5	16	21
aove	7	8,05	10,85	11,2	14,7
sal	0,1	0,115	0,155	0,16	0,21

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

Receta: 9305.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	181,16 / 757,9734	9,68	2,6617	17,04	0,05	6,305	0,2521
Secundaria	280,798 / 1174,8588	15,004	4,1256	26,412	0,0775	9,7728	0,3957
Bachiller Femenino	289,856 / 1212,7575	15,488	4,2587	27,264	0,08	10,088	0,4034
Bachiller Masculino	380,436 / 1591,7442	20,328	5,5896	35,784	0,105	13,2405	0,5294
Primaria	208,334 / 871,6695	11,132	3,061	19,596	0,0575	7,2508	0,2949

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)	257g		296g		399g		411g		540g

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 gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhídrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza 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 con merluza [calabaza, patata, cebolla]

Denominación Comercial: Crema de calabaza con merluza [calabaza, patata, cebolla]

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

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

Tlf.955644648

www.cateringgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: calabaza, patata, agua, cebolla, merluza (**PESCADO**), aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Calabaza	100	115	155	160	210
Patata	90	103,5	139,5	144	189
Agua	30	34,5	46,5	48	63
Cebolla	20	23	31	32	42
merluza	10	11,5	15,5	16	21
aove	4	4,6	6,2	6,4	8,4
sal	0,1	0,115	0,155	0,16	0,21

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

Receta: 9305.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Primaria	166,658 / 697,2971	5,589	1,024	23,391	0	5,2877	0,1723
Bachiller Femenino	239,118 / 1000,4697	8,019	1,4692	33,561	0	7,5867	0,303
Secundaria	224,626 / 939,8352	7,533	1,3801	31,527	0	7,1269	0,2966
Bachiller Masculino	246,364 / 1030,787	8,262	1,5137	34,578	0	7,8166	0,3062
Infantil Ciclo 2	144,92 / 606,3453	4,86	0,8904	20,34	0	4,598	0,1627

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	254g		292g		394g		418g	444g

Crema de calabaza con merluza [calabaza, patata, cebolla]

(gramos)

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados	X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhidrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza 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 con merluza [calabaza, patata, cebolla]



FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

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

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS			
	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	CONTROL / CONTROL
COLOR / COLOUR	NATURAL, PROPIO DE LA ESPECIE / NATURAL, TYPICAL OF THE SPECIES	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
SABOR / TASTE	NATURAL, PROPIO DE LA ESPECIE / NATURAL, TYPICAL OF THE SPECIES	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
OLOR / SMELL	CARACTERÍSTICO, SIN OLORES EXTRAÑOS / CHARACTERISTIC, NO STRANGENESS	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. PIZA / 700-1000 GRS. UNIT	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
PESO NETO / NET WEIGHT	20.4 KGS. APROX. / 20.4 KGS. APROX.	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

Crema de calabaza con merluza [calabaza, patata, cebolla]



FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO
 PRODUCTO / PRODUCT: MZA AJUST 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. ALÉRGENOS: 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 / <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, alféngicos, 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 SO2 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
Altramucos y productos a base de altramucos (<i>Lupins</i>)			X
Moluscos y productos a base de moluscos (<i>Mollusc and by-products</i>)			X

Crema de calabaza con merluza [calabaza, patata, cebolla]



FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO
 PRODUCTO / PRODUCT: MZA AJUST 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. ALÉRGENOS: 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 / <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, alféngicos, 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 SO2 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
Altramucos y productos a base de altramucos (<i>Lupins</i>)			X
Moluscos y productos a base de moluscos (<i>Mollusc and by-products</i>)			X

Crema de calabaza con merluza [calabaza, patata, cebolla]



FIGHA 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 / ØØØ	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 -18ºC. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR MANTER A -18ºC. UMA VEZ DESCONGELADO, NAO VOLTAR A CONGELAR
ALÉRGICOS / 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	-18ºC	+3ºC	SI / YES
HIGIENE / HYGIENE	CAPITULO IV, REGLAMENTO CE 852/2004 CHAPTER IV, REGULATION EC 852/2004	SIN TOLERANCIA / NONE	SI / YES
EMPRESA AUTORIZADA AUTHORISED COMPANY	SI / YES	SIN TOLERANCIA / NONE	SI / YES

16. DECLARACIÓN DE ENVASES / PACKAGING DECLARATION

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 CARTÓN 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: CREMA DE ZANAHORIAS

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

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

Tif.955644648

www.cateringgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

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

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

Receta: 9305.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

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

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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

(gramos)

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhidrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza y productos derivados		

ETIQUETADO:

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

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

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

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

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

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

Receta: 9351.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

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

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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

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

Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	235g		380g		380g		380g	
							535g	

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhidrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza y productos derivados		

ETIQUETADO

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

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

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

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: favorecedora

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

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

Modo de Empleo: Listo para consumir

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

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

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

Receta: 16303

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

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

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

VALOR NUTRICIONAL

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

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Consumo directo, no es necesario lavar ni desinfectar.

Producto destinado al consumo de la población en general.

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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

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

Rev. 1 28/08/2024

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhídrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂	X	
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza y productos derivados		

ETIQUETADO:

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

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



Primaflor

FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA CAMPESTRE

1 - DESCRIPCIÓN Y PRESENTACIÓN:

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

ASPECTO DEL PRODUCTO ENVASADO



2 – DESCRIPCIÓN PROCESO FABRICACIÓN:

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

3 - LISTADO DE INGREDIENTES:

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

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

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



Primaflor

FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA CAMPESTRE

4 - ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y DE ASPECTO:

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

5- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS PRODUCTO FINAL

Reglamento 2073/2005 sobre criterios microbiológicos

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

6- ESPECIFICACIONES QUÍMICAS PRODUCTO FINAL

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

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

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



Primaflor

FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA CAMPESTRE

7- INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS PRODUCTO FINAL

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

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

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



Primaflor

FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA CAMPESTRE

8- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

DISPONIBILIDAD: Todo el año.

CONSERVACION: 1°- 4° C.

CONDICIONES DE TRANSPORTE: 1°-6° C

CONDICIONES DE USO: Producto listo para consumir.

FECHA CADUCIDAD: Producción +8 días.

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

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

LOTE: Reflejado en cada unidad.

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

CERTIFICACIONES:

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

9. HISTÓRICO DE CAMBIOS

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

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

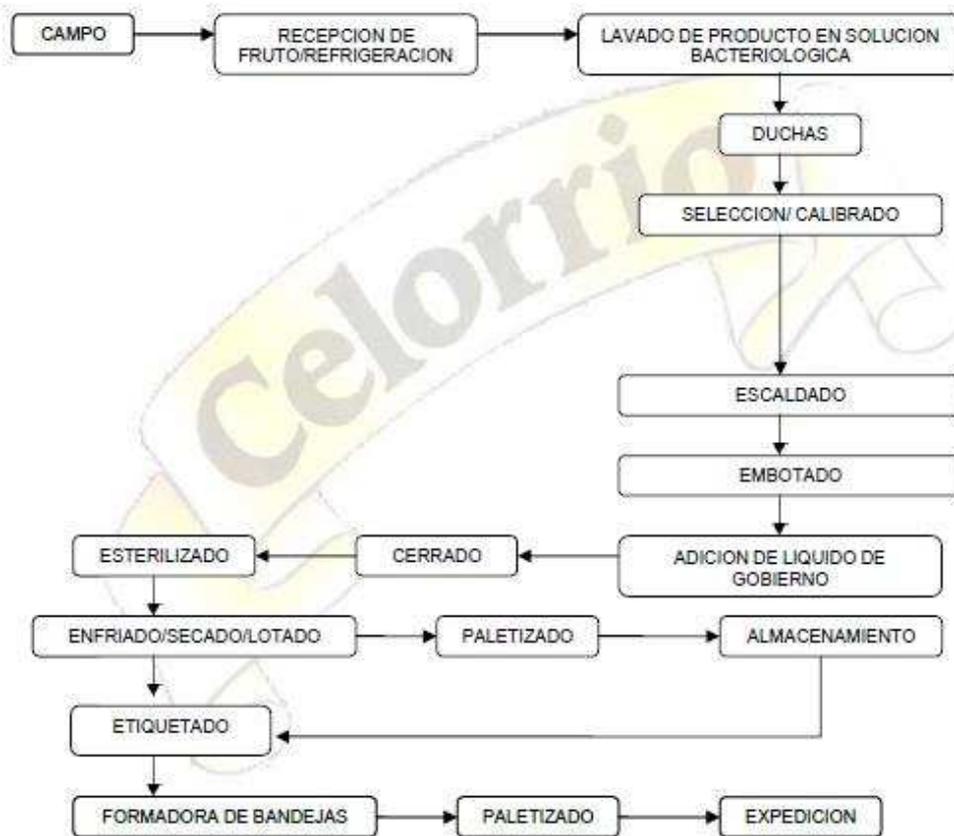
**Ensalada campestre [lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz]
rev.2**



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

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

PROCESO



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

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

DESCRIPCION

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

INGREDIENTES

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

ESPECIFICACIONES DE LAS VARIABLES FISICO-QUIMICAS

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

OTRAS ESPECIFICACIONES

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

CARACTERISTICAS

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

ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL

Vida útil: 4 años

ETIQUETADO

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

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

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

FORMATOS Y PRESENTACION

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

VALORES NUTRICIONALES

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

Información nutricional promedio sobre 100 g de producto escurrido

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

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

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: favorecedora

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

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

Modo de Empleo: Listo para consumir

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: Lechuga, zanahoria, col lombarda, aceite de oliva virgen extra, vinagre [vinagre de vino 100%, **METABISULFITO POTÁSICO** (E-224)], sal yodada.

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

Procesado: aliñar con AOVE, vinagre y sal yodada.

Receta: 16303

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

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

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

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Primaria	100,72 / 421,4151	10,54	1,529	0,546	0,54	1,3	0,1637
Secundaria	168,1628 / 703,5976	17,6	2,5531	0,91	0,9	2,1667	0,2761
Infantil Ciclo 2	100,72 / 421,4151	10,54	1,529	0,546	0,54	1,3	0,1637
Bachiller Masculino	168,1628 / 703,5976	17,6	2,5531	0,91	0,9	2,1667	0,2761
Bachiller Femenino	168,1628 / 703,5976	17,6	2,5531	0,91	0,9	2,1667	0,2761

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)	119g		119g		199g		199g	199g

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

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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 illinoiesis</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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhidrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂	X	
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza y productos derivados		

ETIQUETADO:

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

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



Acceso cliente



Restauración

Ensalada cuatro estaciones – 1kg

Peso neto: 1 kilo.

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

Información Nutricional

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



Col lombarda



Lechuga iceberg



Zanahoria rallada

Rev. 3 06/11/2024

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



FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA 4 ESTACIONES

1 - DESCRIPCIÓN Y PRESENTACIÓN:

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

ASPECTO DEL PRODUCTO ENVASADO



2 – DESCRIPCIÓN PROCESO FABRICACIÓN:

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

3 - LISTADO DE INGREDIENTES:

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

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

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



FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA 4 ESTACIONES

4- ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y DE ASPECTO:

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

5- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS PRODUCTO FINAL

Reglamento 2073/2005 sobre criterios microbiológicos

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

6- ESPECIFICACIONES QUÍMICAS PRODUCTO FINAL

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

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

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



FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA 4 ESTACIONES

7- INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS PRODUCTO FINAL

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

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

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



FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA 4 ESTACIONES

8- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

DISPONIBILIDAD: Todo el año.

CONSERVACION: 1º- 4º C.

CONDICIONES DE TRANSPORTE: 1º-6º 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
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
--	--	--	--------------------------------------

Denominación Comercial: ESPIRALES CON SALSA DE TOMATE Y 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 B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: pasta [sémola de **TRIGO** duro], tomate triturado [Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330], cebolla, **ATÚN** [Atún claro 90%, aceite de oliva 9% y sal 1%], aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

*Puede contener trazas de **HUEVO**.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Pasta	50,00	60,00	80,00	80,00	80,00
Tomate trit	40,00	48,00	64,00	64,00	64,00
Cebolla	20,00	24,00	32,00	32,00	32,00
Atún	10,00	12,00	16,00	16,00	16,00
AOVE	4,00	4,80	6,40	6,40	6,40
Sal yodada	0,10	0,12	0,16	0,16	0,16

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

Receta: 16330.

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	558,177 / 2327,4492	12,2142	1,6615	90,804	3,402	19,1366	1,1048
Secundaria	411,783 / 1717,0195	8,992	1,2225	67,0601	2,511	14,0877	0,8651
Primaria	398,205 / 1660,4016	8,6944	1,1819	64,86	2,43	13,6144	0,843
Bachiller Femenino	424,752 / 1771,095	9,2741	1,2606	69,184	2,592	14,522	0,886
Infantil Ciclo 2	265,47 / 1106,9344	5,7963	0,7879	43,24	1,62	9,0762	0,5291

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)	170g		255g		265g		275g	360g

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 gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	X	
Huevos y productos a base de huevos		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados	X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhídrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza 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.



ESPIRALES CON SALSA DE TOMATE Y ATÚN

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

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
FORMATO	LATA 3 Kg	CATEGORÍA COMERCIAL	EXTRA
FABRICADO POR	21.21598/BA	DISTRIBUIDO POR	21.21598/BA
DESCRIPCIÓN	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.		
CÓDIGO EAN	8437009834077	CALIBRE	_____
NORMATIVA APLICABLE	<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

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

	FICHA TÉCNICA	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 2 de 3
	TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG	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 %	RECUESTO Howard (% campos +)	< 40
CLORUROS (% NaCl)	0,4 - 1 %	ESPACIO LIBRE CABEZA	≤7% sobre altura lata
COLOR a/b (Gardner)	> 1,75		

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

RECUESTO	LÍMITES
• Aerobios mesófilos a 30°C	≤ 1,0 x 10 ⁷ 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)	0.60 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 nº 16 Calidad Primera será ≤ 80 % (Campos positivos).

9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

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

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

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

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

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

12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)

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

Elaborado por:
Responsable de Calidad

Aprobado por:
Dirección

FICHA TÉCNICA

ATÚN



CÓDIGO: FTCP
FECHA: ENI 2018
REVISIÓN: 1

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1- PRODUCTO

Nombre del producto:	ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA
Especie:	Thunnus albacares
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 (ufi/g)	< 10
Toxina Botulínica	Ausencia

5- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valor medio por 100 g de producto escurrido)

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 recursos de consumo por parte de los ECOEMBES.
El poseedor final es el responsable de la correcta gestión ambiental de los residuos de consumo industrial o comercial que genere.

Estofado de patatas con verduras [zanahoria, berenjena, calabacín, tomate]

Denominación Comercial: Estofado de patatas con verduras [zanahoria, berenjena, calabacín, 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.cateringgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: Patata, agua, zanahoria, berenjena, calabacín, tomate triturado [Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330], aceite de oliva virgen extra, ajo, pimentón y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Patata	150,0	201,0	201,0	201,0	280,0
Agua	25,0	33,5	33,5	33,5	47,0
Zanahoria	35,0	46,9	46,9	46,9	65,8
Berenjena	35,0	46,9	46,9	46,9	65,8
Calabacín	35,0	46,9	46,9	46,9	65,8
Tomate triturado	35,0	46,9	46,9	46,9	65,8
Aceite	5,0	5,7	5,7	5,7	9,4
Ajo	1,0	1,3	1,3	1,3	1,9
Pimentón	1,0	1,3	1,3	1,3	1,9
Sal yodada	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2

Procesado: En primer lugar, se pelan, se lavan y se trocean las verduras. Después, se 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 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)
Primaria	246,318 / 1030,5178	6,8368	0,941	38,819	1,2663	6,5416	0,5489
Secundaria	246,318 / 1030,5178	6,8368	0,941	38,819	1,2663	6,5416	0,5489
Infantil Ciclo 2	190,58 / 797,3277	5,8523	0,8089	28,988	0,945	4,8874	0,4347
Bachiller Femenino	246,318 / 1030,5178	6,8368	0,941	38,819	1,2663	6,5416	0,5489
Bachiller Masculino	356,92 / 1493,2411	11,001	1,5206	54,2059	1,7766	9,148	0,8284

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Estofado de patatas con verduras [zanahoria, berenjena, calabacín, tomate]

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	270g		360g		360g		360g	505g

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 gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhidrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza 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 [zanahoria, berenjena, calabacín, tomate]

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

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
FORMATO	LATA 3 Kg	CATEGORÍA COMERCIAL	EXTRA
FABRICADO POR	21.21598/BA	DISTRIBUIDO POR	21.21598/BA
DESCRIPCIÓN	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.		
CÓDIGO EAN	8437009834077	CALIBRE	_____
NORMATIVA APLICABLE	<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

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

	FICHA TÉCNICA	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 2 de 3
	TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG	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 ³ 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 [zanahoria, berenjena, calabacín, tomate]

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

8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

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

9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

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

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

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

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

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

12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)

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

Elaborado por:
Responsable de Calidad

Aprobado por:
Dirección

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

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

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

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

Tlf.955644648

www.cateringgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

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

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

Receta: 9351.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

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

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

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

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados	X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
Frutos de cáscara , 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhidrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza y productos derivados		

ETIQUETADO

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

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

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

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
FORMATO	LATA 3 Kg	CATEGORÍA COMERCIAL	EXTRA
FABRICADO POR	21.21598/BA	DISTRIBUIDO POR	21.21598/BA
DESCRIPCIÓN	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.		
CÓDIGO EAN	8437009834077	CALIBRE	_____
NORMATIVA APLICABLE	<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

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

3. INGREDIENTES

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

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

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

	FICHA TÉCNICA	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 2 de 3
	TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG	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 ³ ufo/g
• Mohos y levaduras	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Salmonella spp.	Ausencia en 25 g
• Staphylococcus aureus y otros	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Clostridium botulinum	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Bacillus cereus	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Aerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Anaerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufo/g

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

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

STANDARES MICROBIOLÓGICOS

7. VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producto)

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

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

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

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

8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

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

9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

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

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

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

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

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

12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)

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

Elaborado por:
Responsable de Calidad

Aprobado por:
Dirección

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



FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

R-14-02 Rev 01

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

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

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

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

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

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

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



FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

R-14-02 Rev 01

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

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

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

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

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



FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

R-14-02 Rev 01

11. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES / NUTRITIONAL VALUES

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

12. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / PRODUCT DURABILITY

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

13. PRESENTACIÓN Y LOGÍSTICA / PRESENTATION AND LOGISTICS

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

14. ETIQUETADO / LABELED

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

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



FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

R-14-02 Rev 01

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

15. CONDICIONES DE TRANSPORTE / CARRIAGE CONDITIONS

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

16. DECLARACIÓN DE ENVASES / PACKAGING DECLARATION

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 CARBOARD BOX	ENVASE SECUNDARIO SECONDARY PACK	480-500 GRS. APROX. 480-500 GRS. APROX.	49x26x20 CMS. APROX. 49x26x20 CMS. APROX.	INTERNO / INTERNAL

17. FOTOS / PHOTOS



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



Denominación Comercial: GUARNICIÓN DE REMOLACHA Y CEBOLLA ALIÑADA

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

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

Caducidad y Conservación: Línea Fría caducidad a 10 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: remolacha (65.5%), cebolla (32.7%), aceite de oliva virgen extra (1.6%) y sal yodada (0.2%).

Procesado: se somete a la remolacha a un proceso de cocción. Posteriormente, se sirve en frío junto con la cebolla cortada en formato de ensalada de guarnición.

Receta: 9168

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)
Bachiller Femenino	50,048 / 209,2237	1,7088	0,2446	7,8144	4,3264	1,3904	0,2819
Bachiller Masculino	65,688 / 274,6061	2,2428	0,3211	10,2564	5,6784	1,8249	0,37
Secundaria	48,484 / 202,6854	1,6554	0,237	7,5702	4,1912	1,347	0,278
Infantil Ciclo 2	31,28 / 130,7648	1,068	0,1529	4,884	2,704	0,869	0,1762
Primaria	46,92 / 196,1472	1,602	0,2293	7,326	4,056	1,3035	0,2643

PARTICULARIDADES

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

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Consumo directo, no es necesario lavar ni desinfectar.
Producto destinado al consumo de la población en general.

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	60g		90g		90g		95g	125g

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhídrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza 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.

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_p > 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 gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados	X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhidrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos	X	
Mostaza 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 PREVISIBILE / 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		
Cacahuets y productos a base de cacahuets (Peanuts and by-products)			X
Soja y productos a base de soja, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Soyabean and by-products)			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Milk and by-products)			X
Frutos de cáscara: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alhóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashew nuts, Pecan nuts, Brazil nuts, Pistachio, Macadamia nuts)			X
Apio y productos derivados (Celery and by-products)			X
Mostaza y productos derivados (Mustard and by-products)			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo (Sesame seeds and by-products)			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg, o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante (Anhydride sulphurous and sulphites-concentration over)			X
Altramucos y productos a base de altramucos (Lupins)			X
Moluscos y productos a base de moluscos (Mollusc and by-products)			X

Guiso de arroz a la marinera con merluza y potón rev.2



FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

R-14-02 Rev 01

11. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES / NUTRITIONAL VALUES

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

12. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / PRODUCT DURABILITY

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

13. PRESENTACIÓN Y LOGÍSTICA / PRESENTATION AND LOGISTICS

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

14. ETIQUETADO / LABELED

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

Guiso de arroz a la marinera con merluza y potón rev.2



FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO / PRODUCT: MZA AUST CL FIL D/P EMD 3L 3x6.8 APROX. 0.7-1 INT T: 1.2 KGS.
 REFERENCIA / REFERENCE: EM1025358

R-14-02 Rev 01

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

15. CONDICIONES DE TRANSPORTE / CARRIAGE CONDITIONS

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

16. DECLARACIÓN DE ENVASES / PACKAGING DECLARATION

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

17. FOTOS / PHOTOS



Aprobado por: QM

Fdo:

Fecha: 20-3-2022



Guiso de arroz a la marinera con merluza y potón rev.2

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 ^[2] :	<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 ^[1] :	0.40 g/100g
Ácidos Grasos ^[3] :	
- 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 (FA087)

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:



(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 ₂ .	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)

Hamburguesa de pollo a la plancha en salsa de zanahorias [zanahoria, cebolla]

Denominación Comercial: Hamburguesa de pollo a la plancha en salsa de zanahorias [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 pollo [carne de muslo y contramuslo de pollo de categoría A (90%), almidón y harina de maíz (5%), sal (1%), antioxidantes (E-331 y E-301), conservadores (E-200, E-221, E-224 y E-262)], zanahorias, cebolla, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

*Contiene **SULFITOS**.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
hamburguesa	56	89,6	123,2	123,2	123,2
zanahoria	20	32	44	44	44
cebolla	20	32	44	44	44
aove	4	6,4	8,8	8,8	8,8
sal	0,1	0,16	0,22	0,22	0,22

Procesado: Se rocía la hamburguesa de pollo con Aceite de Oliva se cocina a la plancha durante 10 minutos. Las verduras se saltean con aceite de oliva y se trituran para realizar la salsa. Finalmente, se mezcla la hamburguesa y la salsa.

Receta: 10657.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Secundaria	283,184 / 1184,8419	17,9256	3,8597	11,8184	1,232	18,9574	1,5307
Infantil Ciclo 2	128,72 / 538,5645	8,148	1,7544	5,372	0,56	8,617	0,6958
Primaria	205,952 / 861,7032	13,0368	2,807	8,5952	0,896	13,7872	1,1132
Bachiller Femenino	283,184 / 1184,8419	17,9256	3,8597	11,8184	1,232	18,9574	1,5307
Bachiller Masculino	283,184 / 1184,8419	17,9256	3,8597	11,8184	1,232	18,9574	1,5307

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.

Hamburguesa de pollo a la plancha en salsa de zanahorias [zanahoria, cebolla]

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)	100g		160g		220g		220g	220g

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 gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
Frutos de cáscara , 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhídrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂	x	
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza 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 pollo a la plancha en salsa de zanahorias [zanahoria, cebolla]



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BURGER MEAT DE POLLO 3 KG

FICHA TÉCNICA Nº: 27
 EDICIÓN: 17
 FECHA: 04/03/2024

ETIQUETADO:



PRESENTACIÓN COMERCIAL:

Producto fresco con sabor suave a carne picada aliñada y coloración rosa carmín, elaborado exclusivamente con carne de muslo y contramuslo de pollo de categoría A.

ENVASE-EMBALAJE:

- Caja de 3 Kg de peso neto, que contiene 30 Burger, apiladas en 6 x 5 de altura, de cartón ondulado serigrafiada (320x250x70).
- Cada Burger meat de pollo está envasada individualmente entre una lámina de celofán alimentario y una lámina de papel (celulosa regenerada (tipo A) + PE) que las separa de otras hamburguesas. Estas se desprenden fácilmente en el momento de su preparación culinaria.
- Dentro de las caja de cartón, las burger meat se colocan dentro de una bolsa de plástico (PA).
- La caja se cierra mediante una etiqueta que se rompe cuando se abre.

DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS:

CONTIENE: SULFITOS

SIN GLUTEN (contenido en gluten < 20 ppm) y SIN LACTOSA (contenido en lactosa < 100 ppm).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento (UE) 1169/2011):

Ver etiqueta.

CATEGORÍA DEL PRODUCTO (RE (CE) 2073/2005):

Preparado de carne (Reglamento (CE) 853/2004). Criterios microbiológicos aplicados por la industria: referencia a categorías 1.5 y 2.1.7 del Reglamento (CE) 2073/2005. Alimento No listo para el consumo.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

pH: 5,2 ud.; Aw: 0,93

LOTEADO Y CADUCIDAD:

LOTE: asignado por el matadero según la partida y fecha de sacrificio de la carne empleada en la fabricación.

FECHA DE CADUCIDAD: 13 días desde la fecha de fabricación.

MODO DE EMPLEO:

Consumir completamente cocinado.

CONSERVACIÓN:

Conservar entre 0 y 4 °C.

Lechuga y maíz aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada rev.3

Denominación Comercial: Lechuga y maíz aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada rev.3

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: favorecedora

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

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

Modo de Empleo: Listo para consumir

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: Lechuga, maíz [Maíz crujiente desgranado (85%), agua (8%), azúcar (6.5%) y sal (0.5%)], aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Lechuga	48,0	48,0	80,0	80,0	80,0
Maíz	5,0	5,0	8,3	8,3	8,3
Aove	4,0	4,0	6,6	6,6	6,6
Sal yodada	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2

Procesado: Lavar, desinfectar, cortar las verduras, aliñar y presentar.

Receta: 16152

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

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

- 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	47,3 / 197,9032	4,358	0,646	1,372	0,335	0,665	0,1273
Primaria	47,3 / 197,9032	4,358	0,646	1,372	0,335	0,665	0,1273
Secundaria	78,214 / 327,2474	7,1962	1,0671	2,282	0,5561	1,1075	0,245
Bachiller Femenino	78,214 / 327,2474	7,1962	1,0671	2,282	0,5561	1,1075	0,245
Bachiller Masculino	78,214 / 327,2474	7,1962	1,0671	2,282	0,5561	1,1075	0,245

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Consumo directo, no es necesario lavar ni desinfectar.

Producto destinado al consumo de la población en general.

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	55g		55g		94g		94g	

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

Lechuga y maíz aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada rev.3

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhidrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza y productos derivados		

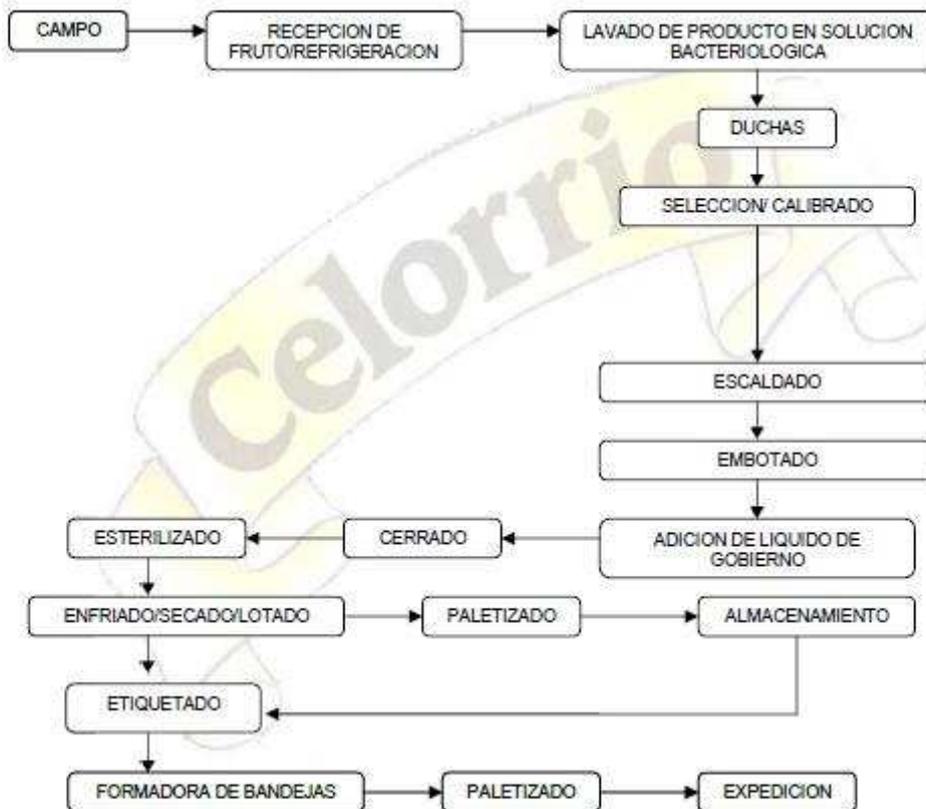
ETIQUETADO:

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

Lechuga y maíz aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada rev.3

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

PROCESO



Lechuga y maíz aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada rev.3

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

DESCRIPCION

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

INGREDIENTES

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

ESPECIFICACIONES DE LAS VARIABLES FISICO-QUIMICAS

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

OTRAS ESPECIFICACIONES

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

CARACTERISTICAS

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

ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL

Vida útil: 4 años

ETIQUETADO

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

Lechuga y maíz aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada rev.3

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

FORMATOS Y PRESENTACION

FORMATO

EAN

MAIZ EN GRANO 3KG. LATA

8411916200293

DIMENSIONES

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

CAJA

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

PALET

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

VALORES NUTRICIONALES

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

Información nutricional promedio sobre 100 g de producto escurrido

Lechuga y maíz aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada rev.3

	FICHA TÉCNICA	Código:	FT-3.1-1
		Revisión:	7
		Fecha formato:	25/08/2020

REMOLACHA RALLADA

- **Reglamento 178/2002** Por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.
- **Real Decreto 1334/1999** de 31 de julio de 1999, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad. Modificado por , Real Decreto 238/2000, Real Decreto 1324/2002, Real Decreto 2220/2004, Real Decreto 892/2005, Real Decreto 1164/2005, Real Decreto 226/2006, Real Decreto
- **Reglamento (CE) 1935/2004, de 27 de Octubre de 2004**, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.
- **Reglamento (CE) nº 1333/2008** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios (aplicable a partir del 20 de enero de 2010, salvo excepciones)
- **Reglamento (UE) nº 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión.
- **Real Decreto 140/2003**, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad de las aguas de consumo.

12 – ALERGENOS.

DIRECTIVA 2007/68/CE DE LA COMISIÓN de 27 de noviembre de 2007 que modifica el anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que se refiere a determinados ingredientes alimentarios.

¿CONTIENE EL PRODUCTO?	SI	NO	TRAZAS	En caso afirmativo indicar que ingrediente y detalles	¿Existe posibilidad de contaminación cruzada en su proceso?	
					SI	NO
Leche y sus derivados, incluida la Lactosa		X				X
Huevo y productos a base de huevo		X				X
Cereales que contengan Gluten: (y / o sus variedades híbridas)	Trigo		X			X
	Cebada		X			X
	Centeno		X			X
	Avena		X			X
	Espelta		X			X
	Kamut		X			X
	Productos derivados de los anteriores		X			
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X				X
Frutos de cáscara	Almendras		X			X
	Avellanas		X			X
	Nueces		X			X
	Anacardos		X			X
	Pacana		X			X
	Castañas de Pará		X			X
	Pistacho		X			X
	Nueces de macadamia		X			X
	Nueces de Australia		X			X
Productos derivados de los anteriores		X				X
Crustáceos y productos a base crustáceos		X				X
Pescado y productos a base de pescado		X				X
Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) u sus derivados		X				X
Soja y productos a base de soja		X				X
Apio y productos derivados		X				X
Mostaza y productos derivados		X				X
Granos de Sésamo y productos a base de granos de Sésamo		X				X
Altramuz y sus derivados		X				X
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg / litro expresado como SO ₂ .		X				X

Victoria Mixed Pickles, S. L.

Página 3 de 4

C/ra. N.º340 Murcia-Alicante, km. 680, 2.º - 03551 LA APARECIDA - Orihuela (Alicante) • Telfs. 969 74 29 51 - Fax: 969 74 28 59

Lechuga y maíz aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal yodada rev.3

	FICHA TÉCNICA	Código:	FT-3.1-1
		Revisión:	7
		Fecha formato:	25/08/2020

REMOLACHA RALLADA

13 – FORMATOS.

Formato	Tipo de envase	Descripción	Capacidad (ml)	Peso Neto (g)	PNE (g)
V/370	Tarro de cristal	Remolacha Rallada	370	345	210
1/2 Kg	Hojalata electrolítica	Remolacha Rallada	425	390	240
1 Kg	Hojalata electrolítica	Remolacha Rallada	850	780	480
½ galón	Tarro de cristal	Remolacha Rallada	1966	1850	1000
3 Kg	Hojalata electrolítica	Remolacha Rallada	2650	2500	1550
A10	Hojalata electrolítica	Remolacha Rallada	3100	2900	1980
5 Kg	Hojalata electrolítica	Remolacha Rallada	4250	4000	2550

VICTORIA MIXED PICKLES, S.L. dispone de las declaraciones de conformidad de uso alimentario y fichas técnicas de cada uno de los formatos arriba indicados.

14 – GMO.

Victoria Mixed Pickles, S.L. declara que el producto final ni sus ingredientes y aditivos son o contienen o provienen de organismos genéticamente modificados según los Reglamentos (CE) nº 1831/2003 sobre etiquetado y trazabilidad y nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

En la planta de producción no se utilizan sustancias genéticamente modificadas por lo que el riesgo de contaminación cruzada se evita completamente.

15 – RADIACIÓN IONIZANTE.

Victoria Mixed Pickles, S.L. declara que el producto final y/o los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.

Vanessa M. Aragón Roca
Departamento de calidad

Victoria Mixed Pickles, S. L.

Página 4 de 4

Ctra. Valencia-Murcia-Alicante, km. 939, 2 - 03311 LA APARECIDA - Orihuela (Alicante) - Telfs. 965 74 29162 - Fax: 965 74 28 58



Denominación Comercial: LECHUGA Y ZANAHORIA ALIÑADA

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

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

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

Modo de Empleo: Listo para consumir

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: 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	24,0	24,0	40,0	40,0	60
Zanahoria	24,0	24,0	40,0	40,0	60
AOVE	8,0	8,0	13,6	13,6	27,2
Sal yodada	0,1	0,1	0,2	0,2	0,4

Procesado: Lavar, desinfectar, cortar los ingredientes 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	83,04 / 347,3914	8,216	1,1776	2,016	0	0,462	0,1432
Bachiller Femenino	140,768 / 588,8933	13,96	2,0006	3,36	0	0,77	0,2715
Secundaria	140,768 / 588,8933	13,96	2,0006	3,36	0	0,77	0,2715
Primaria	83,04 / 347,3914	8,216	1,1776	2,016	0	0,462	0,1432
Bachiller Masculino	271,536 / 1135,9866	27,74	3,9671	5,04	0	1,155	0,506

PARTICULARIDADES

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

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Consumo directo, no es necesario lavar ni desinfectar.
Producto destinado al consumo de la población en general.

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	55g		55g		95g		95g	145g

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 gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhídrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza 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.

Lentejas estofadas con arroz, patatas y verduras rev.2 [patata, zanahoria, pimiento verde, calabaza]

Denominación Comercial: Lentejas estofadas con arroz, patatas y verduras rev.2 [patata, zanahoria, pimiento verde, calabaza]

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: lentejas, agua, patata, zanahoria, pimiento verde, calabaza, arroz, 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)
Lentejas	27,00	58,10	58,10	81,00	81,00
Agua	20,00	43,00	43,00	60,00	60,00
Patata	20,00	43,00	43,00	60,00	60,00
Zanahoria	20,00	43,00	43,00	60,00	60,00
Pimiento verde	20,00	43,00	43,00	60,00	60,00
Calabaza	20,00	43,00	43,00	60,00	60,00
Arroz	10,00	21,50	21,50	30,00	30,00
AOVE	4,00	8,60	8,60	12,00	12,00
Pimentón	0,70	1,51	1,51	2,10	2,10
Sal yodada	0,10	0,22	0,22	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, el arroz 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)
Bachiller Femenino	579,711 / 2423,824 4	14,393	2,1625	84,7793	1,8	25,4784	0,9079
Secundaria	415,6311 / 1737,79 17	10,3163	1,55	60,7847	1,29	18,2726	0,6559
Infantil Ciclo 2	193,237 / 807,9415	4,7977	0,7208	28,2598	0,6	8,4928	0,3026
Bachiller Masculino	579,711 / 2423,824 4	14,393	2,1625	84,7793	1,8	25,4784	0,9079
Primaria	402,9211 / 1684,61 3	10,2682	1,543	58,7882	1,29	17,2572	0,6322

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

Lentejas estofadas con arroz, patatas y verduras rev.2 [patata, zanahoria, pimiento verde, calabaza]

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)	197g		424g		424g		592g	592g

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 gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhidrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza 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 arroz, patatas y verduras rev.2 [patata, zanahoria, pimiento verde, calabaza]

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

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
FORMATO	LATA 3 Kg	CATEGORÍA COMERCIAL	EXTRA
FABRICADO POR	21.21598/BA	DISTRIBUIDO POR	21.21598/BA
DESCRIPCIÓN	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.		
CÓDIGO EAN	8437009834077	CALIBRE	_____
NORMATIVA APLICABLE	<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

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

3. INGREDIENTES

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

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

Lentejas estofadas con arroz, patatas y verduras rev.2 [patata, zanahoria, pimiento verde, calabaza]

	FICHA TÉCNICA	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 2 de 3
	TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG	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 ³ ufo/g
• Mohos y levaduras	≤ 1,0 x 10 ⁴ ufo/g
• Salmonella spp.	Ausencia en 25 g
• Staphylococcus aureus y otros	≤ 1,0 x 10 ⁴ ufo/g
• Clostridium botulinum	≤ 1,0 x 10 ⁴ ufo/g
• Bacillus cereus	≤ 1,0 x 10 ⁴ ufo/g
• Aerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ⁴ ufo/g
• Anaerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ⁴ ufo/g

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

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

STANDARES MICROBIOLÓGICOS

7. VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producto)

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

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

Lentejas estofadas con arroz, patatas y verduras rev.2 [patata, zanahoria, pimiento verde, calabaza]

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

8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

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

9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

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

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

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

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

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

12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)

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

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

Lentejas estofadas con patatas y verduras rev.4 [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, ajo]

Denominación Comercial: Lentejas estofadas con patatas y verduras rev.4 [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, ajo]

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: Lentejas, agua, patata, tomate triturado [Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330], cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, aceite de oliva virgen extra, ajo, pimentón y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Lentejas	30,0	60,0	60,0	81,0	105,0
Agua	25,0	50,0	50,0	67,5	87,5
Patata	20,0	40,0	40,0	54,0	70,0
Tomate triturado	10,0	20,0	20,0	27,0	35,0
Cebolla	10,0	20,0	20,0	27,0	35,0
Zanahoria	10,0	20,0	20,0	27,0	35,0
Pimiento rojo	10,0	20,0	20,0	27,0	35,0
Pimiento verde	10,0	20,0	20,0	27,0	35,0
Aceite	5,0	10,0	10,0	13,5	17,5
Ajo	1,0	2,0	2,0	2,7	3,5
Pimentón dulce	0,5	1,0	1,0	1,4	1,8
Sal yodada	0,1	0,2	0,2	0,3	0,4

Procesado: En primer lugar, se pelan, se lavan y se trocean las verduras. Después, se guisan en olla 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

- o Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	168,425 / 704,6607	5,6492	0,7993	20,4146	0,57	8,4571	0,3614
Primaria	336,85 / 1409,3214	11,2983	1,5987	40,8292	1,14	16,9142	0,7228
Secundaria	336,85 / 1409,3214	11,2983	1,5987	40,8292	1,14	16,9142	0,7228
Bachiller Femenino	454,913 / 1903,2733	15,2593	2,1593	55,1385	1,539	22,8416	1,0054
Bachiller Masculino	589,653 / 2467,0019	19,7786	2,7987	71,4702	1,995	29,6072	1,3142

Lentejas estofadas con patatas y verduras rev.4

[cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, ajo]

PARTICULARIDADES

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

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	150g		305g		305g		410g	530g

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 gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhidrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza 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 patatas y verduras rev.4 [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, ajo]

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

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
FORMATO	LATA 3 Kg	CATEGORÍA COMERCIAL	EXTRA
FABRICADO POR	21.21598/BA	DISTRIBUIDO POR	21.21598/BA
DESCRIPCIÓN	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.		
CÓDIGO EAN	8437009834077	CALIBRE	_____
NORMATIVA APLICABLE	<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

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

3. INGREDIENTES

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

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

Lentejas estofadas con patatas y verduras rev.4 [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, ajo]

	FICHA TÉCNICA	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 2 de 3
	TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG	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 ³ ufo/g
• Mohos y levaduras	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Salmonella spp.	Ausencia en 25 g
• Staphylococcus aureus y otros	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Clostridium botulinum	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Bacillus cereus	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Aerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufo/g
• Anaerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufo/g

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

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

STANDARES MICROBIOLÓGICOS

7. VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producto)

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

Elaborado por:
Responsable de Calidad

Aprobado por:
Dirección

Lentejas estofadas con patatas y verduras rev.4 [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, ajo]

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

8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

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

9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

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

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

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

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

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

12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)

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

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

Macarrones con salsa de tomate rev.2

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

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

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Pasta	50	60	90	90	90
Tomate triturado	40	48	72	72	72
Cebolla	20	24	36	36	36
Aove	4	4.8	7.2	7.2	7.2
Sal yodada	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2

Procesado: Partimos cociendo la pasta durante 12 minutos en agua hirviendo a 100°C con sal yodada. Sofreímos en aceite de oliva, el tomate triturado y la cebolla, y 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)
Primaria	270,744 / 1132,8447	5,9087	0,7961	45,3	1,296	8,106	0,3961
Infantil Ciclo 2	225,62 / 944,0373	4,9239	0,6634	37,75	1,08	6,755	0,3466
Bachiller Femenino	406,116 / 1699,2671	8,863	1,1941	67,95	1,944	12,159	0,6435
Bachiller Masculino	406,116 / 1699,2671	8,863	1,1941	67,95	1,944	12,159	0,6435
Secundaria	406,116 / 1699,2671	8,863	1,1941	67,95	1,944	12,159	0,6435

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

Macarrones con salsa de tomate rev.2

Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	160g		190g		285g		285g	285g

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 gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	X	
Huevos y productos a base de huevos		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhidrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza 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.

Macarrones con salsa de tomate rev.2

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

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
FORMATO	LATA 3 Kg	CATEGORÍA COMERCIAL	EXTRA
FABRICADO POR	21.21598/BA	DISTRIBUIDO POR	21.21598/BA
DESCRIPCIÓN	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.		
CÓDIGO EAN	8437009834077	CALIBRE	—
NORMATIVA APLICABLE	<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

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

Macarrones con salsa de tomate rev.2

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

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

SABOR	Típico	OLOR	Típico
COLOR	Rojo típico	TEXTURA/CONSISTENCIA	Típico

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

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

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

RECUESTO	LÍMITES
• Aerobios mesófilos a 30°C	≤ 1,0 x 10 ³ 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

Macarrones con salsa de tomate rev.2

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

8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

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

9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

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

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

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

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

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

12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)

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

Elaborado por:
Responsable de Calidad

Aprobado por:
Dirección



Denominación Comercial: MACARRONES CON SALSA DE TOMATE Y ORÉGANO

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

*Puede contener trazas de **HUEVO**.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Pasta	50,0	60,0	80,0	80,0	80,0
tomate	40,0	48,0	64,0	64,0	64,0
cebolla	20,0	24,0	32,0	32,0	32,0
aove	4,0	4,8	6,4	6,4	6,4
orégano	2,0	2,4	3,2	3,2	3,2
sal	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2

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

Receta: 9611.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	233,98 / 978,8373	5,1299	0,7174	39,1284	1,08	6,975	0,3473
Primaria	280,776 / 1174,6047	6,1559	0,8609	46,9541	1,296	8,37	0,397
Secundaria	374,368 / 1566,1396	8,2078	1,1478	62,6054	1,728	11,16	0,5952
Bachiller Femenino	374,368 / 1566,1396	8,2078	1,1478	62,6054	1,728	11,16	0,5952
Bachiller Masculino	374,368 / 1566,1396	8,2078	1,1478	62,6054	1,728	11,16	0,5952

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MACARRONES CON SALSA DE TOMATE Y ORÉGANO

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	160g		190g		255g		255g	255g

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	X	
Huevos y productos a base de huevos		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhídrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza 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.

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

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
FORMATO	LATA 3 Kg	CATEGORÍA COMERCIAL	EXTRA
FABRICADO POR	21.21598/BA	DISTRIBUIDO POR	21.21598/BA
DESCRIPCIÓN	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.		
CÓDIGO EAN	8437009834077	CALIBRE	—
NORMATIVA APLICABLE	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. 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

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

3. INGREDIENTES

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

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

	FICHA TÉCNICA	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 2 de 3
	TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG	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 ³ 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
--	----------------------------

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

8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

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

9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

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

ADECUADO PARA CELIACOS **NO CONTIENE GLUTEN**

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

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

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

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

12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)

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

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

Magro de cerdo guisado en salsa de tomate rev.1

Denominación Comercial: Magro de cerdo guisado en salsa de tomate 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 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: Magro de cerdo, tomate triturado, cebolla, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
carne de cerdo	50	80	110	110	110
tomate triturado	40	64	88	88	88
cebolla	20	32	44	44	44
aove	4	6,4	8,8	8,8	8,8
sal	0,1	0,16	0,22	0,22	0,22

Procesado: En primer lugar, se guisa el tomate y la cebolla en olla a temperatura media durante 30 minutos con aceite de oliva virgen extra junto con la carne. Una vez cocinadas las verduras, éstas se apartan y se trituran. Finalmente, se mezclan la salsa y la carne.

Receta: 22655.

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

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

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

- o Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Secundaria	244,464 / 1022,8374	11,99	2,3274	5,06	2,376	28,501	0,863
Infantil Ciclo 2	111,12 / 464,9261	5,45	1,0579	2,3	1,08	12,955	0,3923
Bachiller Femenino	244,464 / 1022,8374	11,99	2,3274	5,06	2,376	28,501	0,863
Bachiller Masculino	244,464 / 1022,8374	11,99	2,3274	5,06	2,376	28,501	0,863
Primaria	177,792 / 743,8817	8,72	1,6926	3,68	1,728	20,728	0,6276

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

Magro de cerdo guisado en salsa de tomate rev.1

Peso de la ración (gramos)	104g	167g	229g	229g	229g
-----------------------------------	------	------	------	------	------

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 gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhidrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza 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.

Magro de cerdo guisado en salsa de tomate rev.1

INDUSTRIAS CÁRNICAS GARCÍA BAQUERO, S.C.A . C/Juan de la Cueva 37-A. San José de la Rinconada (41300) Sevilla. Telf: 955 79 04 74	FICHA TÉCNICA PRODUCTO: PEDACITO DE CERDO  FECHA EDICIÓN: 04/02/2010
Descripción del producto: Carne de cerdo deshuesada, que ha sido sometida a una operación manual de troceado.	
Clasificación: Magro de cerdo troceado	
Composición: Carne de cerdo 100%.	
Uso previsto: Uso culinario tras tratamiento térmico. Destinado para el consumo en el hogar y la industria alimentaria	
Etiquetado: Denominación del producto Condiciones de conservación Fecha de envasado Fecha de caducidad Cantidad neta Identificación de la empresa: Razón social, domicilio, teléfono, marca sanitaria.	Presentación: Envasado: al vacío en bolsas de plástico de calidad alimentaria. El peso por envase se podrá ajustar según demanda
Fecha de caducidad: 7 días a partir de la fecha de envasado.	
Condiciones o características del número de lote: 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.	
Condiciones de almacenamiento y transporte: Mantener entre 0º C y 4º C	

Magro de cerdo guisado en salsa de tomate rev.1

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

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
FORMATO	LATA 3 Kg	CATEGORÍA COMERCIAL	EXTRA
FABRICADO POR	21.21508/BA	DISTRIBUIDO POR	21.21508/BA
DESCRIPCIÓN	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.		
CÓDIGO EAN	843700834077	CALIBRE	_____
NORMATIVA APLICABLE	<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) 1180/2011 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

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

Magro de cerdo guisado en salsa de tomate

rev.1

	FICHA TÉCNICA	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 2 de 3
	TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG	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 ³ ufc/g
• Mohos y levaduras	≤ 1,0 x 10 ⁴ ufc/g
• Salmonella spp.	Ausencia en 25 g
• Staphylococcus aureus y otros	≤ 1,0 x 10 ⁴ ufc/g
• Clostridium botulinum	≤ 1,0 x 10 ⁴ ufc/g
• Bacillus cereus	≤ 1,0 x 10 ⁴ ufc/g
• Aerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ⁴ ufc/g
• Anaerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ⁴ 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:

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

Magro de cerdo guisado en salsa de tomate rev.1

	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 ALÉRGICOS

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

ADECUADO PARA CELIACOS **NO CONTIENE GLUTEN**

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

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

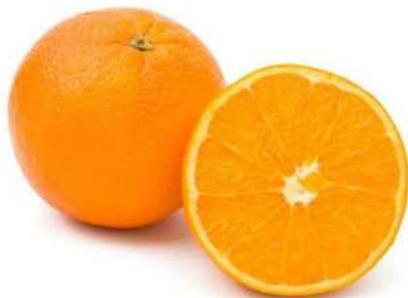
11. DECLARACIÓN DE INGREDIENTES Y/O PRODUCTOS TRATADOS CON RADIACIÓN IONIZANTE

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

12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)

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

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



Denominación Comercial: MANDARINA

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

Clasificación del Producto según Sistema APPCC: Grupo D (comidas preparadas envasadas a base de vegetales crudos para consumo en frío).

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: mandarina (100%).

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Mandarina	110	205	275	275	275

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

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

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

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	32 / 133,6	0	0,0176	7,2	0	0,64	0,0041
Primaria	60 / 250,5	0	0,033	13,5	0	1,2	0,0076
Secundaria	60 / 250,5	0	0,033	13,5	0	1,2	0,0076
Bachiller Femenino	60 / 250,5	0	0,033	13,5	0	1,2	0,0076
Bachiller Masculino	60 / 250,5	0	0,033	13,5	0	1,2	0,0076

PARTICULARIDADES

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

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhídrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza y productos derivados		

ETIQUETADO:

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



Denominación Comercial: MANZANA

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

R.G.S.A: 26.0007551/SE

Clasificación del Producto según Sistema APPCC: Grupo D (comidas preparadas envasadas a base de vegetales crudos para consumo en frío).

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: manzana (100%).

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Manzana	95	175	235	235	235

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

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

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

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Primaria	40 / 167,2	0	0,16	9,6	0	0,24	0,0041
Infantil Ciclo 2	76 / 317,68	0	0,304	18,24	0	0,456	0,0077
Secundaria	76 / 317,68	0	0,304	18,24	0	0,456	0,0077
Bachiller Masculino	76 / 317,68	0	0,304	18,24	0	0,456	0,0077
Bachiller Femenino	76 / 317,68	0	0,304	18,24	0	0,456	0,0077

PARTICULARIDADES

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

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhídrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza 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 gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	X	
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados	X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhidrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza 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 / PRODUCT DESCRIPTION	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT NAME	MZA AUST CL FIL C/P EMD 3L 3x6.8 APROX. 0.7-1 INT T: 1.2 KGS. HAKE FILLET SKIN ON AUST CL EMD 4L 3x6.8 APROX. 0.7-1 INTERL T: 1.2 KGS.
NOMBRE CIENTÍFICO / LATIN NAME	MERLUCCIUS AUSTRALIS / <i>MERLUCCIUS AUSTRALIS</i>
ZONA DE CAPTURA / CAPTURE ZONE - HARVESTING AREA	OCEANO PACIFICO FAO 87 / <i>PACIFIC OCEAN FAO 87</i>
MÉTODO DE CAPTURA / FISHING METHOD	PESCA EXTRACTIVA / <i>WILD CAUGHT</i>
ARTE DE PESCA / FISHING GEAR	REDES DE ARRASTRE / <i>TRAWLS</i>
PAÍS DE ORIGEN / COUNTRY OF ORIGIN	CHILE / <i>CHILE</i>

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

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

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

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

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

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

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

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

10. ALERGENOS: SEÑALAR CUALES (Reglamento 1169/2011, Anexo II) / ALLERGENS			
	PRESENCIA / PRESENCE	PRESENCIA CIRCUNSTANCIAL / SITUATIONAL PRESENCE	AUSENCIA / ABSENCE
Cereales que contengan gluten: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 / Cereals with gluten (Wheat, Rye, Barley, Oats)			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos (Crustaceans and by-products)			X
Huevos y productos a base de huevo (Eggs and by-products)			X
Pescados y productos a base de pescado, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Fish and by-products)	X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets (Peanuts and by-products)			X
Soja y productos a base de soja, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Soyabean and by-products)			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Milk and by-products)			X
Frutos de cáscara: Almendras, 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 CIENTÍFICO / LATIN NAME	MERLUCCIVS AUSTRALIS / MERLUCCIVS AUSTRALIS
CALIBRE / SIZE / TAMANHO	700-1000 GRS. PIEZA / 700-1000 GRS. UNIT / 700-1000 GRS. PEÇA
PAIS DE ORIGEN (SI ES NECESARIO) / COUNTRY OF ORIGIN / PAIS DE ORIGEM	CHILE / CHILE / CHILE
ZONA DE CAPTURA / CAPTURE ZONE - HARVESTING AREA	OCEANO PACIFICO FAO 87 / PACIFIC OCEAN FAO 87
MODO DE OBTENCIÓN / FISHING METHOD / METODO DE PRODUÇÃO	PESCA EXTRACTIVA / EXTRACTIVE FISHING / PESCA NO MAR
LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENTS LIST / INGREDIENTES LISTA	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE / NÃO SE APLICA
GLASEO / GLAZING / VIDRAGEM	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE / NÃO SE APLICA
PESO NETO / NET WEIGHT / PESO LIQUIDO	20.4 KGS. APROX. / 20.4 KGS. APROX. / 20.4 KGS. APROX.
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGHT / PESO LIQUIDO ESCURRIDO	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE / NÃO SE APLICA
Nº REGISTRO SANITARIO / SANITARY NUMBER	EXPORTADOR: APPROVAL Nº 2019 - 2509 ELABORADO PARA: EUROPACIFICO ELABORADOS DEL MAR, S.L. PUERTO PESQUERO, DÁRSENA 4, EDIF. BERBÉS 2 36202 - VIGO (PONTEVEDRA) ESPAÑA Nº RGSEAA: ES.40.035901/PO
LOTE / LOTE	VARIABLE / CHANGEABLE

MERLUZA AL HORNO EN SALSA VERDE



FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

R-14-02 Rev 01

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

15. CONDICIONES DE TRANSPORTE / CARRIAGE CONDITIONS

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

16. DECLARACIÓN DE ENVASES / PACKAGING DECLARATION

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

17. FOTOS / PHOTOS

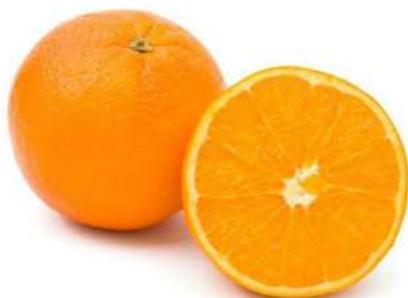


Aprobado por: QM

Fdo:

Fecha: 20-3-2022





Denominación Comercial: NARANJA

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

Clasificación del Producto según Sistema APPCC: Grupo D (comidas preparadas envasadas a base de vegetales crudos para consumo en frío).

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: naranja (100%).

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

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

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	30,4 / 128	0	0,0224	6,88	0	0,64	0,0061
Primaria	57 / 240	0	0,042	12,9	0	1,2	0,0114
Secundaria	76 / 320	0	0,056	17,2	0	1,6	0,0152
Bachiller Femenino	76 / 320	0	0,056	17,2	0	1,6	0,0152
Bachiller Masculino	76 / 320	0	0,056	17,2	0	1,6	0,0152

PARTICULARIDADES

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

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	110g		205g		275g		275g	275g

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
Frutos de cáscara , 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhídrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza 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.

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
Peso de la ración (gramos)	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 gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhídrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza 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

Peso	Weight
900—1200 g.	900 — 1200 Kg.
Embalaje	Packaging
Bolsa de plástico al vacío.	Plastic vacuum pack.
Descripción	Description
Carne roja de la parte inferior de la pierna del pavo cortada a dados.	Red meat from lower part of the turkey leg.
Temperatura	Temperature
≤- 12°C.	≤- 12°C.



ES
10.14887 /SE
CE

RAGOUT DE PAVO CONGELADO BOLSA 1 KG (VACÍO)

CÓDIGO: 79715

DESCRIPCIÓN:

- Carne roja de la pierna del pavo.
- Peso aproximado bandeja: 900 g—1200 g
- Fecha de caducidad: 18 meses.

TEMPERATURA:

Congelado, ≤- 12°C

HIGIENE MATERIA PRIMA:

Ausencia de hematomas, pieles, restos de huesos, de grandes cúmulos de grasa, tendones y plumas.

PRESENTACIÓN:

- Bolsa de plástico al vacío. Etiquetado individual.
- Número de bolsas/caja: 5
- Caja de cartón anónima.
- Peso variable: 4,5—6 Kg
- Medidas aproximada por caja: 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



Denominación Comercial: PERA

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

Clasificación del Producto según Sistema APPCC: Grupo D (comidas preparadas envasadas a base de vegetales crudos para consumo en frío).

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: pera (100%).

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Pera	90	170	225	225	225

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

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

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

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	36 / 149,6	0	0,0112	8,48	0	0,32	0,0041
Primaria	68,4 / 284,24	0	0,0213	16,112	0	0,608	0,0077
Secundaria	68,4 / 284,24	0	0,0213	16,112	0	0,608	0,0077
Bachiller Femenino	68,4 / 284,24	0	0,0213	16,112	0	0,608	0,0077
Bachiller Masculino	68,4 / 284,24	0	0,0213	16,112	0	0,608	0,0077

PARTICULARIDADES

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

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

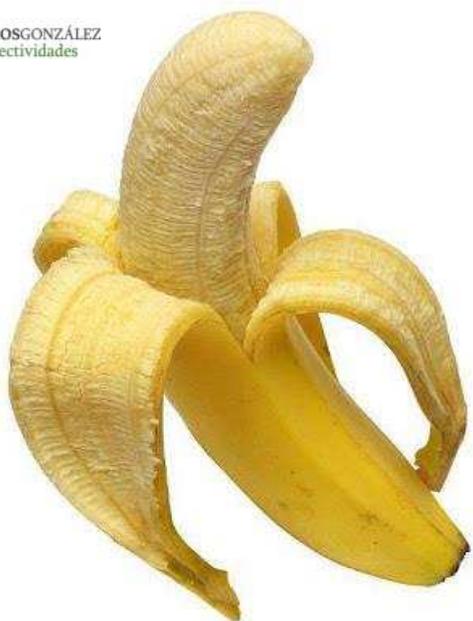
Línea Fría: Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
Frutos de cáscara , 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhídrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza y productos derivados		

ETIQUETADO:

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



Denominación Comercial: PLÁTANO

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

Clasificación del Producto según Sistema APPCC: Grupo D (comidas preparadas envasadas a base de vegetales crudos para consumo en frío).

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: plátano (100%).

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Plátano	120	225	300	300	300

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

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

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

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	71,2 / 297,6	0,24	0,088	16	0	0,96	0,002
Primaria	135,28 / 565,44	0,456	0,1672	30,4	0	1,824	0,0039
Secundaria	135,28 / 565,44	0,456	0,1672	30,4	0	1,824	0,0039
Bachiller Masculino	135,28 / 565,44	0,456	0,1672	30,4	0	1,824	0,0039
Bachiller Masculino	135,28 / 565,44	0,456	0,1672	30,4	0	1,824	0,0039

PARTICULARIDADES

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

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhidrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza y productos derivados		

ETIQUETADO:

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

POTAJE DE ALUBIAS CON PATATAS Y VERDURAS [tomate, cebolla, zanahoria]

Denominación Comercial: POTAJE DE ALUBIAS CON PATATAS Y VERDURAS [tomate, cebolla, zanahoria]

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

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: Alubias, agua, patata, tomate triturado [Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330], cebolla, zanahoria, aceite de oliva virgen extra, pimentón dulce y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Alubia	27	54	54	81	81
Agua	20	40	40	60	60
Patata	20	40	40	60	60
Tomate	15	30	30	45	45
Cebolla	15	30	30	45	45
Zanahoria	15	30	30	45	45
Aove	4	8	8	12	12
Pimentón dulce	0,7	1,4	1,4	2,1	2,1
Sal yodada	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3

Procesado: En una olla se introducen las alubias hidratadas, y las patatas y verduras peladas, lavadas y troceadas. Cocemos a temperatura > 65°C durante 50 minutos. Sazonamos con sal yodada antes de terminar la cocción.

Receta: 8933.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Femenino	414,081 / 1732,3909	13,8384	2,0093	50,544	2,8431	20,7941	0,6984
Secundaria	276,054 / 1154,9273	9,2256	1,3396	33,696	1,8954	13,8627	0,4656
Bachiller Masculino	414,081 / 1732,3909	13,8384	2,0093	50,544	2,8431	20,7941	0,6984
Infantil Ciclo 2	138,027 / 577,4636	4,6128	0,6698	16,848	0,9477	6,9314	0,2328
Primaria	276,054 / 1154,9273	9,2256	1,3396	33,696	1,8954	13,8627	0,4656

PARTICULARIDADES

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

POTAJE DE ALUBIAS CON PATATAS Y VERDURAS [tomate, cebolla, zanahoria]

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	157g		315g		315g		472g	472g

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

ALÉRGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhidrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza y productos derivados		

ETIQUETADO:

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

POTAJE DE ALUBIAS CON PATATAS Y VERDURAS [tomate, cebolla, zanahoria]

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

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
FORMATO	LATA 3 Kg	CATEGORÍA COMERCIAL	EXTRA
FABRICADO POR	21.21598/BA	DISTRIBUIDO POR	21.21598/BA
DESCRIPCIÓN	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.		
CÓDIGO EAN	8437009834077	CALIBRE	_____
NORMATIVA APLICABLE	<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

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

3. INGREDIENTES

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

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

POTAJE DE ALUBIAS CON PATATAS Y VERDURAS [tomate, cebolla, zanahoria]

	FICHA TÉCNICA	Estado de Revisión 4	FOR 38	Página 2 de 3
	TOMATE TRITURADO EXTRA 3 KG	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 ² 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

POTAJE DE ALUBIAS CON PATATAS Y VERDURAS [tomate, cebolla, zanahoria]

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

8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

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

9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

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

ADECUADO PARA CELIACOS NO CONTIENE GLUTEN

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

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

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

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

12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)

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

Elaborado por:
Responsable de Calidad

Aprobado por:
Dirección

PUCHERO DE GARBANZOS CON PATATAS Y VERDURAS [patata, cebolla, puerro, zanahoria]

Denominación Comercial: PUCHERO DE GARBANZOS CON PATATAS Y VERDURAS [patata, cebolla, puerro, zanahoria]

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

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

Tlf.955644648

www.cateringgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: Garbanzo, patata, cebolla, puerro, zanahoria y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Garbanzo	27,0	54,0	54,0	81,0	81,0
Patata	25,0	50,0	50,0	75,0	75,0
Agua	20,0	40,0	40,0	60,0	60,0
Cebolla	20,0	40,0	40,0	60,0	60,0
Puerro	20,0	40,0	40,0	60,0	60,0
Zanahoria	20,0	40,0	40,0	60,0	60,0
AOVE	2,0	4,0	4,0	6,0	6,0
Sal yodada	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3

Procesado: 24 horas antes del procesado, los garbanzos se hidratan poniéndolos en remojo con agua tibia. En primer lugar, se pelan, lavan y trocean las verduras para rehogarlas con aceite de oliva virgen. Posteriormente, en una olla se introducen los garbanzos hidratados, y las patatas junto con el fondo de verduras elaborado previamente. Cocemos a temperatura > 65°C durante 50 minutos. Sazonamos con sal yodada antes de terminar la cocción.

Receta: 12402.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	143,53 / 598,417	3,871	0,4191	20,2965	0,002	6,4673	0,1719
Bachiller Femenino	430,59 / 1795,2511	11,613	1,2574	60,8895	0,006	19,4021	0,5156
Bachiller Masculino	430,59 / 1795,2511	11,613	1,2574	60,8895	0,006	19,4021	0,5156
Secundaria	287,06 / 1196,8341	7,742	0,8383	40,593	0,004	12,9347	0,3437
Primaria	287,06 / 1196,8341	7,742	0,8383	40,593	0,004	12,9347	0,3437

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

PUCHERO DE GARBANZOS CON PATATAS Y VERDURAS [*patata, cebolla, puerro, zanahoria*]

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	155g		310g		310g		465g	465g

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhidrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza y productos derivados		

ETIQUETADO:

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

Denominación Comercial: SALMÓN AL HORNO rev.8

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

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

Tlf.955644648

www.cateringgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: SALMÓN y aceite de oliva virgen extra.

***Puede contener trazas de MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS.**

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Salmón	66,5	95,0	119,0	119,0	119,0
AOVE	2,0	2,9	3,6	3,6	3,6

***El peso del SALMÓN hace referencia al producto una vez que ha sido descongelado.**

Procesado: se introduce el salmón rociado con aceite de oliva virgen extra en el horno a 180°C durante 20 minutos.

Receta: 8961.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	138,79 / 580,6974	9,98	1,7206	0	0	12,236	0,0652
Primaria	198,652 / 831,16	14,3	2,4641	0	0	17,48	0,0931
Secundaria	248,548 / 1039,9248	17,88	3,082	0	0	21,896	0,1166
Bachiller Femenino	248,548 / 1039,9248	17,88	3,082	0	0	21,896	0,1166
Bachiller Masculino	248,548 / 1039,9248	17,88	3,082	0	0	21,896	0,1166

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	60g		85g		105g		105g	105g

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Pescados y Productos a base de Pescados	X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhídrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		X
Mostaza 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.

SOPA DE ARROZ CON VERDURAS [zanahoria, patata, puerro, cebolla]



Denominación Comercial: SOPA DE ARROZ CON VERDURAS [zanahoria, patata, puerro, 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: Agua (35.3%), arroz (29.4%), zanahoria (8.8%), patata (8.8%), puerro (8.8%), cebolla (8.8%).

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Agua	60	72	96	96	96
Arroz	50	60	80	80	80
Zanahoria	15	18	24	24	24
Patata	15	18	24	24	24
Puerro	15	18	24	24	24
Cebolla	15	18	24	24	24

Procesado: En una olla se introducen las verduras, lavadas y troceadas. Cocemos a temperatura > 65°C durante 50 minutos. Posteriormente, añadimos el arroz y cocemos durante 15-20 minutos más.

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	217,05 / 905,4624	0,57	0,1185	47,68	0,0015	4,3588	0,0456
Primaria	260,46 / 1086,5549	0,684	0,1422	57,216	0,0018	5,2305	0,0548
Secundaria	347,28 / 1448,7398	0,912	0,1896	76,288	0,0024	6,974	0,073
Bachiller Femenino	347,28 / 1448,7398	0,912	0,1896	76,288	0,0024	6,974	0,073
Bachiller Masculino	347,28 / 1448,7398	0,912	0,1896	76,288	0,0024	6,974	0,073

SOPA DE ARROZ CON VERDURAS [zanahoria, patata, puerro, cebolla]

PARTICULARIDADES

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

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	215g		255g		340g		340g	340g

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 gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
Frutos de cáscara , 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhidrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza y productos derivados		

ETIQUETADO:

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

Denominación Comercial: 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 T_p > 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
Peso de la ración (gramos)	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 gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	X	
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados	X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhidrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza 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
AOVE	4	4.6	6.2	6.4	8.4
Vinagre	2	2.3	3.1	3.2	4.2
Sal yodada	0.1	0.11	0.15	0.16	0.19

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
Peso de la ración (gramos)	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 gluten (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

Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhidrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂	X	
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza y productos derivados		

ETIQUETADO:

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

Denominación Comercial: TORTILLA DE PATATAS

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

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

Tlf.955644648

www.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, **HUEVO líquido pasterizado**, aceite de girasol rico en ácido oleico y sal.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Tortilla	155	215	310	310	310

Procesado: introducir en horno a 200°C durante 10-15 minutos.

Receta: 8382.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	241,8 / 1011,6912	12,4	2,325	23,25	1,24	7,75	1,705
Primaria	335,4 / 1403,3136	17,2	3,225	32,25	1,72	10,75	2,365
Secundaria	483,6 / 2023,3824	24,8	4,65	46,5	2,48	15,5	3,41
Bachiller Femenino	483,6 / 2023,3824	24,8	4,65	46,5	2,48	15,5	3,41
Bachiller Masculino	483,6 / 2023,3824	24,8	4,65	46,5	2,48	15,5	3,41

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO Y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	155g		215g		310g		310g	310g

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos	X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
Frutos de cáscara , 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhídrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza y productos derivados		

ETIQUETADO:

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

Denominación Comercial: TORTILLA DE PATATAS Y CALABACÍN

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

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

Tlf.955644648

www.cateringgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: calabacín, HUEVO, patata, aceite de oliva virgen extra, ajo y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Calabacín	130	160	255	255	255

Procesado: en primer lugar, se descongela la tortilla. Posteriormente, se cocina en plancha durante 15 minutos.

Receta: 14079.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	170,17 / 711,9913	8,97	1,69	16,38	0,52	7,41	1,3
Primaria	209,44 / 876,297	11,04	2,08	20,16	0,64	9,12	1,6
Secundaria	333,795 / 1396,5983	17,595	3,315	32,13	1,02	14,535	2,55
Bachiller Femenino	333,795 / 1396,5983	17,595	3,315	32,13	1,02	14,535	2,55
Bachiller Masculino	333,795 / 1396,5983	17,595	3,315	32,13	1,02	14,535	2,55

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	130g		160g		255g		255g	255g

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos	X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhidrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza y productos derivados		

ETIQUETADO:

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

Denominación Comercial: TORTILLA FRANCESA

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: HUEVO, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Huevo	49,5	74,3	99,0	99,0	99,0
Aove	5,0	7,5	10,0	10,0	10,0
Sal yodada	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2

Procesado: Introducir la tortilla en el horno a 180°C durante 15 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)
Primaria	178,05 / 741,5434	15,7473	3,369	0	0	9,2875	0,4616
Bachiller Femenino	237,3 / 988,3092	20,989	4,49	0	0	12,375	0,5494
Infantil Ciclo 2	118,65 / 494,1546	10,4945	2,245	0	0	6,1875	0,2747
Bachiller Masculino	237,3 / 988,3092	20,989	4,49	0	0	12,375	0,5494
Secundaria	237,3 / 988,3092	20,989	4,49	0	0	12,375	0,5494

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)	55g		85g		110g		110g	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 gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos	X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhídrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza 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.

Danone Natural Azúcarado x12



El Yogur Danone® está elaborado con leche fresca de ganaderos españoles que trabajan con Danone hace muchos años. Es un alimento nutritivo, con fermentos activos exclusivos.

Danone Natural Azucarado 12x120g



Disponible en:

1440gr

Valor energético:

72Kcal

Grasas:

2.2g

Hidratos de carbono:

10.0g

El clásico yogur Danone azucarado, con leche y fermentos naturales. En formato ahorro x12

Ingredientes:

Leche fresca parcialmente desnatada pasteurizada (93,3%), azúcar (6,3%), leche en polvo desnatada y fermentos lácticos. Origen de la leche: España. Sin gluten

Datos del producto:

Calibre: 12x120g

Condiciones de consumo: Consérvese en frío entre 2°C y 6°C

Denominación legal: Yogur natural azucarado

Dirección empresa alimentaria: Buenos Aires 21, 08029 Barcelona

Razón social: Danone S.A.

EAN: 08410500016111

Información nutricional

Valores medios por 100g:



Grasas	2.2g
de las cuales Saturadas	1.5g
Hidratos de carbono	10.0g
de los cuales Azúcares	10.0g
Proteínas	3.0g
Sal	0.11g
Calcio	118mg

*Porcentaje sobre valores ID de referencia

Denominación Comercial: ZANAHORIA

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

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

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

Modo de Empleo: Listo para consumir

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: Zanahoria, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Zanahoria	60	90	93	96	102
Aove	1	1.5	1.55	1.6	1.7
Sal yodada	0.1	0.15	0.16	0.16	0.17

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

Receta: 10243

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

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

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

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	29,28 / 123,5539	1,18	0,1721	4,2	0	0,48	0,2054
Secundaria	45,384 / 191,5086	1,829	0,2668	6,51	0	0,744	0,3232
Bachiller Femenino	46,848 / 197,6863	1,888	0,2754	6,72	0	0,768	0,3286
Bachiller Masculino	49,776 / 210,0417	2,006	0,2926	7,14	0	0,816	0,3491
Primaria	43,92 / 185,3309	1,77	0,2581	6,3	0	0,72	0,308

PARTICULARIDADES

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

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Consumo directo, no es necesario lavar ni desinfectar.
Producto destinado al consumo de la población en general.

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	60g		90g		95g		100g	105g

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
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>) 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.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhídrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza 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.