

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



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



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



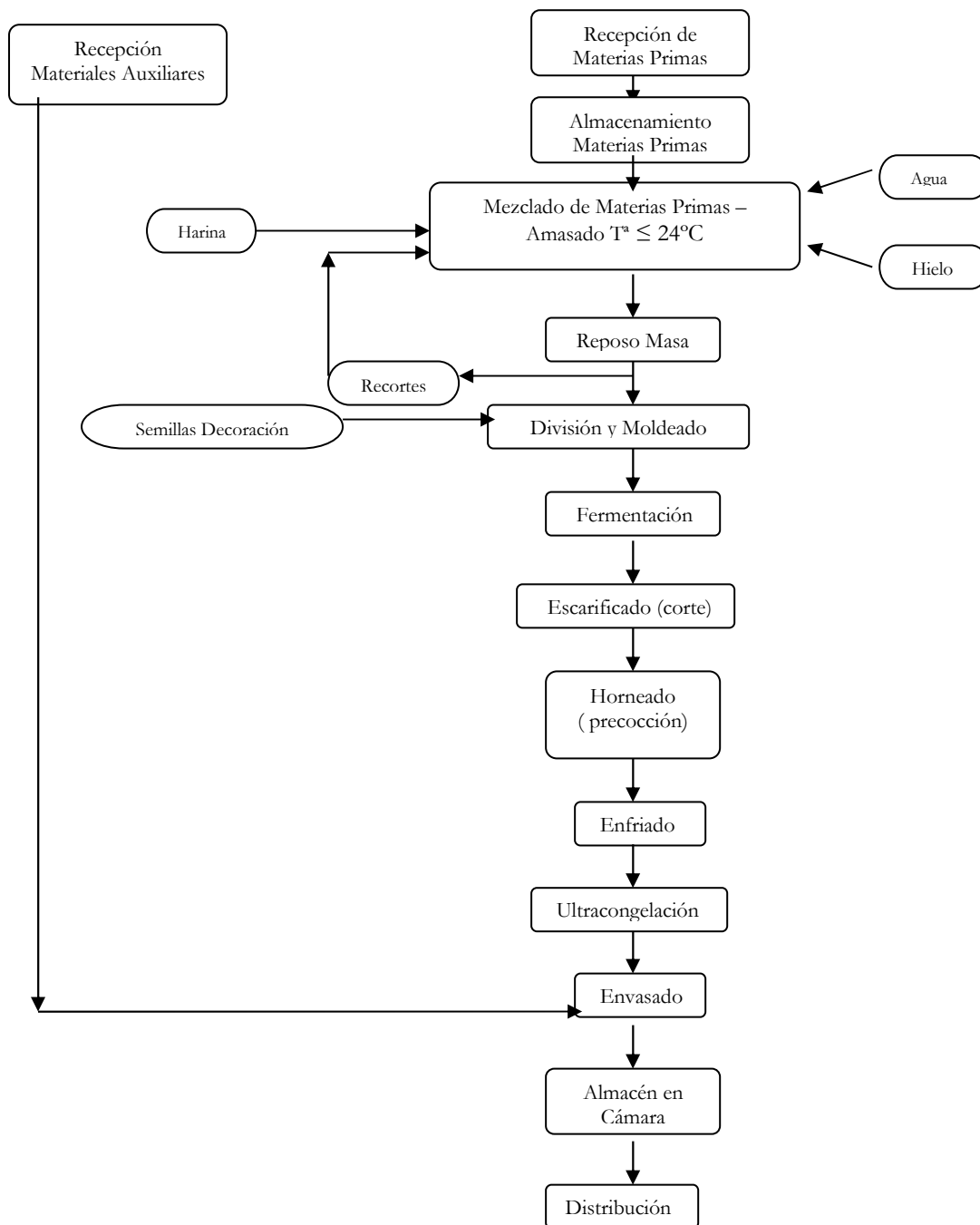
Doc:
Revisión:1
Edición:03/02/2021
Fecha: 25/03/2021

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



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



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



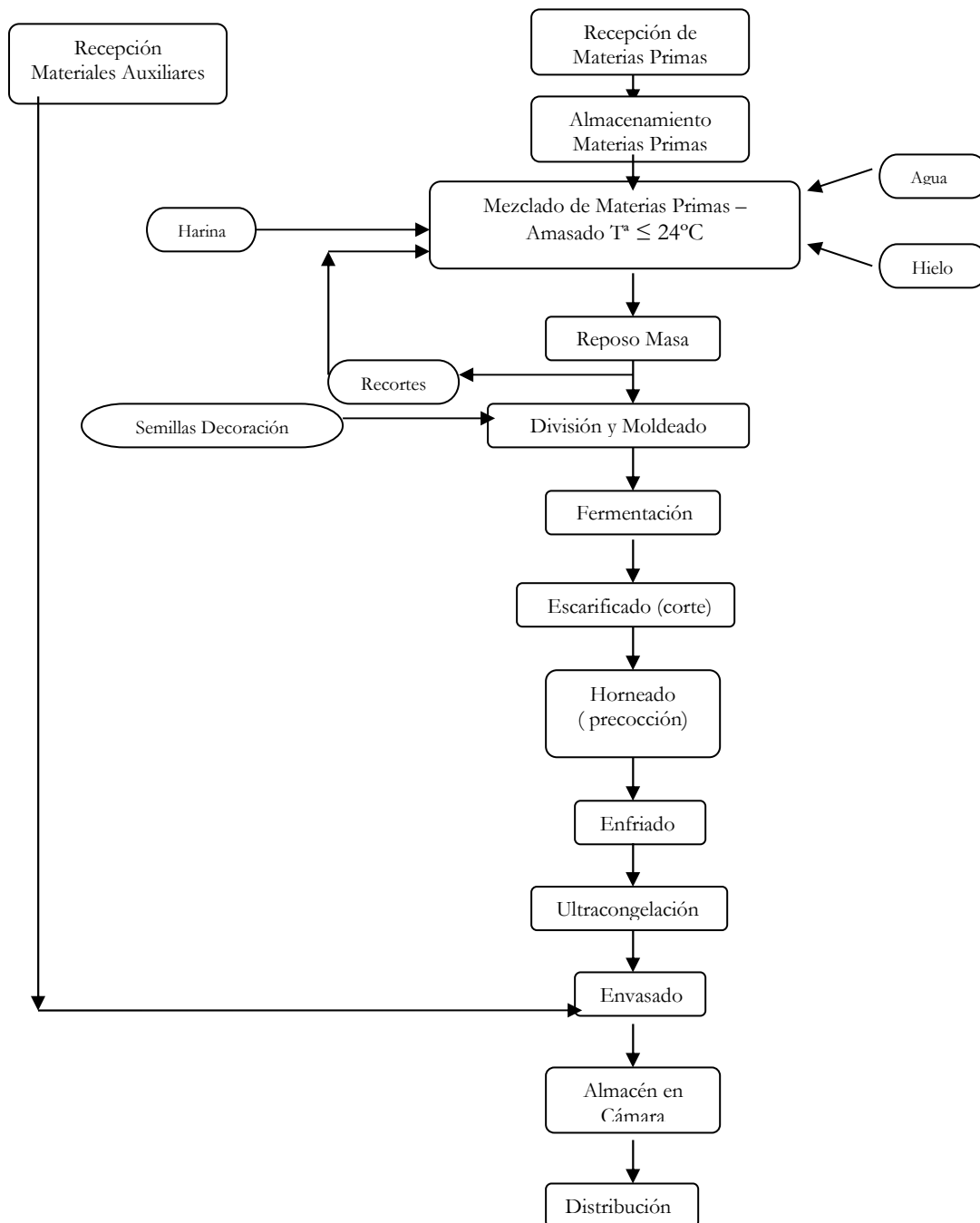
Doc:
Revisión: 5
Edición: 21/02/2017
Fecha: 24/03/2021

Página: 4 de 6

CÓDIGO: 430702

Panecito Ecológico Easy

8.- PROCESO DE PRODUCCIÓN:



FICHA TÉCNICA



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



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 vapor al ajoarriero [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, tomate] rev.5

Denominación Comercial: Abadejo al vapor al ajoarriero [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, tomate] rev.5

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: Abadejo (**PESCADO**), cebolla, zanahoria, pimiento rojo, tomate, aceite de oliva virgen extra, ajo, pimentón dulce y sal yodada.

*Contiene trazas de **MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS**.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Abadejo	63,0	90,0	113,0
cebolla	12,0	17,1	21,5
zanahoria	12,0	17,1	21,5
Pimiento rojo	12,0	17,1	21,5
tomate	12,0	17,1	21,5
aove	4,0	5,7	7,2
ajo	2,0	2,9	3,6
pimentón	0,5	0,7	0,9
sal yodada	0,1	0,1	0,2

Procesado: En primer lugar, el pescado debe descongelarse en óptimas condiciones que garanticen la seguridad alimentaria del producto. Se pela y se trocea la verdura. Se añade la verdura a una vaporera y se cocina durante 20 minutos. Se trituran las verduras para hacer una salsa. Posteriormente, se añaden el resto de ingredientes y se cocina todo al vapor durante 20 minutos más.

Receta: 16552.

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	177,967 / 744,5608	8,2748	1,2206	5,5813	0	20,8238	0,4591
Primaria	141,394 / 591,5512	6,5537	0,9669	4,442	0	16,5832	0,3228
Infantil Ciclo 2	99,095 / 414,584	4,5991	0,6785	3,112	0	11,6098	0,2556

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	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	105gr		150gr		188gr	

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
------------------------	-----------------------	--------

Abadejo al vapor al ajoarriero [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, tomate] rev.5

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 (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		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.

Abadejo al vapor al ajoarriero [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, tomate] rev.5



LOMOS ABADEJO SIN PIEL

Características del producto

Denominación comercial	Abadejo de Alaska	
Formato	Lomos IQF	
Nome Científico	Theragra Chalcogramma	
Registro Sanitario	2100/02567	
Zona de Captura	Pacífico Noroccidental FAO 61	
Método Producción	Pesca extractiva	
Arte Pesca	Redes de arrastre	
Origen	China	

Presentación y logística

Tamaño y gramaje	90/110g // TIERRA
Peso Neto	5k
Paletización	Variable
Embalaje	Sin roturas, manchas o aplastamientos
Etiquetado	Cada caja con una etiqueta

Composición nutricional¹

Valor energético	74 Kcal		
Grasas	0,80 g	Ácidos grasos saturados	0,14 g
Hidratos de carbono	---	Azúcares	---
Sodio	0,1 g		
Sal ²	0,2 g		
Proteínas	17,70 g		

Criterios microbiológicos³

Salmonella	Ausencia en 25 g
Listeria monocitogenes	Ausencia en 25 g
Aerobios mesófilos	<1.000.000 ufc/g
Enterobacterias	<1.000 ufc/g

Criterios químicos

Cadmio	0,05 mg/kg
Mercurio	0,30 mg/kg
Plomo	0,30 mg/kg

Especificaciones físicas y organolépticas

Olor	Fresco/nulo
Color	Típico de la especie, sin quemaduras por frío.
Sabor	Bueno, agradable
Textura	Firme, elástica

Alérgenos/ OMG

Contiene pescado.
Presencia circunstancial de trazas de moluscos/crustáceos.
El producto no ha sido irradiado ni modificado genéticamente.

Población destino

Dirigido a todos los sectores de la población exceptuando todas aquellas personas que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN): <http://www.aesan.msc.es>

Ingredientes

Abadejo.

Condiciones de almacenamiento y transporte

El producto debe ser almacenado y transportado a una temperatura mínima de -18°C. Serán permitidas pequeñas fluctuaciones de +3°C en momentos de carga y descarga.

Caducidad

24 meses. No congelar de nuevo tras descongelación. Consumir en 24 horas.

1. Valores nutritivos medios por cada 100 g. Los valores pueden cambiar en función de la marea, género, alimentación y/o edad.

Según Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº1881/2006.



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	
Sexo	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 (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 SO2		
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 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: 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	
Sexo	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 cármico, 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 mmTapa: 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°CEste 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:		
<i>Escherichia coli</i>	<u>m(ufc/g)</u> 500	<u>M(ufc/g)</u> 5.000
<i>Salmonella</i>	ausencia/25g	
Características físico-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	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) 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	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 ° BRIX
VACIO (cm Hg)	> 15	VISCOSIDAD (*Bostwick)	≤ 9 ±1
ACIDEZ	0,3 – 0,6 %	RECuento Howard (% campos +)	< 40
CLORUROS (% NaCl)	0,4 - 1 %	ESPACIO LIBRE CABEZA	≤7% sobre altura lata
COLOR a/b (Gardner)	> 1,75		

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

RECuento

- Aerobios mesófilos a 30°C
- Mohos y levaduras
- Salmonella spp.
- Staphylococcus aureus y otros
- Clostridium botulinum
- Bacillus cereus
- Aerobios termófilos
- Anaerobios termófilos

LÍMITES

- ≤ 1,0 x 10⁶ ufo/g
- ≤ 1,0 x 10 ufo/g
- Ausencia en 25 g
- ≤ 1,0 x 10 ufo/g
- ≤ 1,0 x 10 ufo/g
- ≤ 1,0 x 10 ufo/g
- ≤ 1,0 x 10 ufo/g
- ≤ 1,0 x 10 ufo/g

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

- Ausencia de deformación del envase después del 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 AL AJILLO

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

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

Caducidad y Conservación: Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a 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 (83,1%), aceite de oliva virgen extra (13,3%), ajo (3,3%) y sal yodada (0,3%).

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

Receta: 16136.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

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

PARTICULARIDADES

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

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan 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: 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 Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: Arroz, 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	
Sexo	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

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 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

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 1994, 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. 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
--	----------------------------

ARROZ SALTEADO CON SALSA DE 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
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 ≤ 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. 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: ARROZ SALTEADO

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

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

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

Receta: 9234.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

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

PARTICULARIDADES

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

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan 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.

Atún guisado en salsa de tomate rev.4

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

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

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

Tlf.955644648

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

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

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

Receta: 16149.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Secundaria	301,4568 / 1261,2953	17,7113	3,5682	2,9133	1,1572	25,5065	0,5895
Primaria	228,7544 / 957,1084	12,9729	2,6848	2,0749	0,7717	20,2605	0,4092
Infantil Ciclo 2	160,09 / 669,8166	9,077	1,8788	1,452	0,54	14,1823	0,2884

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	80g		114g		153g	

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
------------------------	-----------------------	--------

Atún guisado en salsa de tomate rev.4

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.

Atún guisado en salsa de tomate rev.4

SALICA

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Documento: E204-PC-04-01

Rev: 1,8

10/03/2023

LOMOS ATUN VACIO 5X16 HORECA

Foto Producto:



Referencia:	ALOMV5K16Z
Nombre Producto	LOMOS ATUN VACIO 5X16 HORECA
Marca:	-
Descripción producto:	Producto congelado cuya materia prima principal es atún. Especie Thunnus Albacares (Atún de aleta amarilla). Lomos de 3 a 8 Kgs envasados en bolsas al vacío. 2 a 4 Lomos por caja. Sin piel, sin espinas y con sangacho.
Ingredientes	ATUN.
Alegaciones Nutric:	Fuente natural de ácido graso Omega 3. Alto contenido en proteínas.
Población:	Público en general. No apto para personas alérgicas al PESCADO.
Especie	Thunnus Albacares (Atún aleta amarilla)
TARIC:	0304 87 00
Aspecto:	Piel: No presencia. Visceras: Presencia. Espinass: No presencia. Sangacho: Presencia. Color: Característico de la especie. Olor: Característico de la especie.
Otras características:	Textura compacta. Ausencia de hematomas. Ausencia de cuerpos extraños.
Temperatura:	-18º C /
Método preparación recomendado:	Cocinar antes de consumir.
OMG	Producto NO-OMG

Page: 1 of 6

Atún guisado en salsa de tomate rev.4

SALICA

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Documento: E204-PC-04-01

Rev: 1,8

10/03/2023

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

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

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

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

Page: 2 of 6

Atún guisado en salsa de tomate rev.4

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Documento: E204-PC-04-01 Rev: 1,8 10/03/2023
---	-------------------------------	--

Normas microbiológicas y parasitológicas	<ul style="list-style-type: none"> Recuento colonias aeróbias mesófilas: Máx. 1×10^6 ufc/gr. Enterobacteriaceas totales: Máx. 1×10^3 ufc/gr Listeria monocytogenes: n=5, c=1, m=10; M=10² Salmonella-shigella: No detectado en 25gr
Características Químicas	<ul style="list-style-type: none"> Histaminas: ≤ 100ppm Mercurio: Máx. 1 ppm Cadmio: Máx. 0.1ppm Plomo: Máx. 0.3ppm.
Criterios de rechazo/Tolerancia:	
Otras especificaciones:	El producto cumple el Reglamento (CE) 1831/2003, de 19 de Diciembre de 2003 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

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

CODIGO INTERNO	ALOMV5K16Z
EAN13	2948225XXXXC
UNIDAD DE VENTA	KGS (PESO VARIABLE)
FORMATO:	BOLSA VACIO
Características Material:	Aspecto externo: Cumplirán en todos los casos bolsas limpias y sin pérdida de vacío.
	Peso Material Acondicionamiento - Bolsa/Barqueta: 63 grs x 4 Unids
	Material: bolsas de Polietileno y Poliamida (PE+PA). Normativa aplicable a los plásticos: Reglamento (CE) 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (y sus modificaciones). Reglamento (CE) nº 450/2009 de la Comisión (y sus modificaciones). Reglamento (UE) 10/2011 (y sus modificaciones). Reglamento (CE) nº 2023/2006 de la Comisión, modificado por el Reglamento CE nº 282/2008.
UNIDAD LOGISTICA	Cajas de aprox. 16 Kgs; 2 a 4 Lomos al vacío, de 3 a 8 Kgs de peso/lomo.
DUN14	98425663005639
EAN128 CAJA	(01)98425663005639 (3102)XXXXXX(15)AAMMDD(10)XXXX(91)DDDAADC
	Peso Neto escurrido: 16 Kgs; Peso bruto Caja: 17,04 Kgs
MEDIDAS:	16,4 X 79,6 X 25,6 Cm (Alto x Ancho x Fondo) Peso Cartón: 0,792 Kgs

Atún guisado en salsa de tomate rev.4

SALICA

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

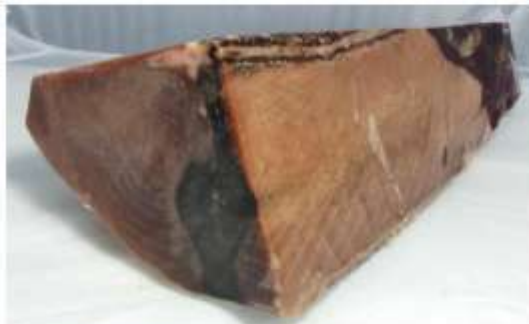
Documento: E204-PC-04-01

Rev: 1,8

10/03/2023

DISEÑOS

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



CLIENTE: SALICA ALIMENTOS CONGELAD				N° BOCETO: 3PZ0001876		V2																		
REF.: * C.JALOMV12W		DESC.: CAJA LOMOS 16 Kg. ANONIMA* C.JALOMV12W		MED. EXT.: 705x250x152	MED. INT.:	PROV.: H																		
MODELO: 0201		CALIDAD: BC185		N° TROG:		FECHA: 03/10/22																		
						TRAMA:																		
COLORES:  CCMI 39																								
OBSERVACIONES:																								
<table border="1" style="width: 100%;"><tr><td colspan="2" style="text-align: center;">MANTENER A -18 °C</td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="2" style="text-align: center;">LOMOS DE ATUN</td><td colspan="2" style="text-align: center;">LOMOS DE ATUN</td><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr></table>							MANTENER A -18 °C						LOMOS DE ATUN		LOMOS DE ATUN									
MANTENER A -18 °C																								
LOMOS DE ATUN		LOMOS DE ATUN																						

Atún guisado en salsa de tomate rev.4

SALICA

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Documento: E204-PC-04-01

Rev: 1,8

10/03/2023

ETIQUETADO

Marcaje: Según muestra de ejemplo

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

Marcaje de la caja: Según muestra de ejemplo

Etiqueta Caja:

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

Atún guisado en salsa de tomate rev.4

SALICA

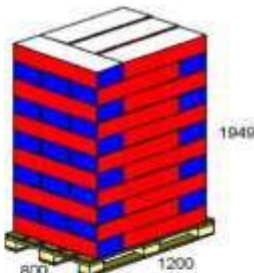
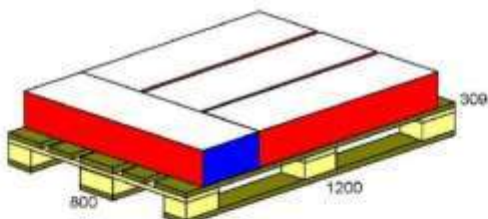
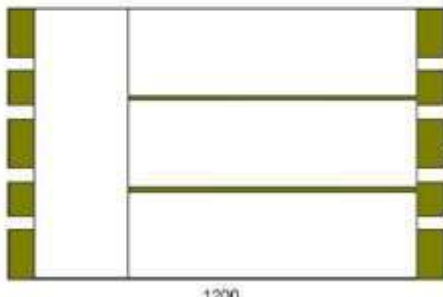
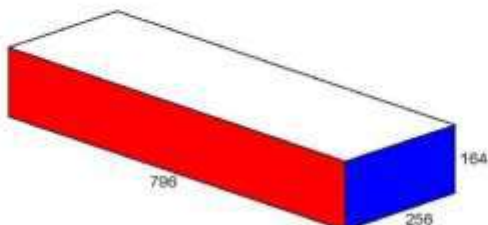
ESPECIFICACIÓN TÉCNICA


Documento: E204-PC-04-01

Rev: 1,8

10/03/2023

PALETIZACION

EAN128 PALET	(02)98425663005639(3102)XXXXXX(15)AAMMDD(10)XXXX(37)44	
SSCC	(00) 38425663XXXXXXXXXXC	
TIPO PALET	Palet Europeo 120x80	
Paletización (B X A)	4 X 11 = 44 Cajas	
Peso Bruto Palet	774,76	
Altura Palet	194,9	
<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>		
Empresa:	SALICA ALIMENTOS CONGELADOS, S.A.	
Registro Sanitario	ES 12.10543/C CE	
Producto		
Certificaciones:	ISO 14001; BRC; EMAS; IFS	
Planta de Producción	Pol.Ind. A Tomada - Avda. A Tomada Parc 11-12 15940. Puebla del Caramiñal, A Coruña, Spain Telf: +34 981 83 28 33	
Oficina Comercial	Pol.Ind. Landabaso S/N 48370. Bermeo, Vizcaya Telf: +34 94 688 05 00	
Product Origin:	España	
Firma del Responsable	Documento:	E204-PC-04-01
	Revisión:	1,8
	Fecha:	10/03/2023
Firma del Responsable	Firmado: Responsable de Calidad Ana Domínguez	



SALICA
ALIMENTOS CONGELADOS, S.A.

Page: 6 of 6

Caracolas con salsa boloñesa [tomate, cebolla, cerdo]

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

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, magro de cerdo, 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
magro	5,0	6,0	8,0	8,0	8,0
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 magro de cerdo 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)
Primaria	249,77 / 1045,0364	2,7707	0,4601	45,6299	1,296	9,4842	0,4076
Infantil Ciclo 2	208,18 / 871,0238	2,3095	0,3836	38,0313	1,08	7,9054	0,3561
Bachiller Femenino	333,18 / 1394,0225	3,6965	0,6141	60,8654	1,728	12,653	0,6094
Secundaria	333,18 / 1394,0225	3,6965	0,6141	60,8654	1,728	12,653	0,6094
Bachiller Masculino	333,18 / 1394,0225	3,6965	0,6141	60,8654	1,728	12,653	0,6094

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

Caracolas con salsa boloñesa [tomate, cebolla, cerdo]

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)	166g		199g		266g		266g	266g

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 (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		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 [tomate, cebolla, cerdo]

	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) 853/2004 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)	NETO (g)	BRUTO (g)
	2500 (Desviación ≤ 1,5%)	2500 (Desviación ≤ 1,5%)	2880
TIPO DE MATERIAL DEL ENVASE	Hojalata electrolítica		
LOGÍSTICA	UNIDADES POR CAJA	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	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		

3. INGREDIENTES

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

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

Caracolas con salsa boloñesa [tomate, cebolla, cerdo]

	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 ufc/g
• Salmonella spp.	Ausencia en 25 g
• Staphylococcus aureus y otros	≤ 1,0 x 10 ufc/g
• Clostridium botulinum	≤ 1,0 x 10 ufc/g
• Bacillus cereus	≤ 1,0 x 10 ufc/g
• Aerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufc/g
• Anaerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ufc/g

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

- 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 [tomate, cebolla, cerdo]

	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

Caracolas con salsa boloñesa [tomate, cebolla, cerdo]

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	

Crema de calabacín y patata ECOLÓGICA

Denominación Comercial: Crema de calabacín y patata ECOLÓGICA

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

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

Procesado: Lavar los ingredientes y pelar. Se rehoga todo con aceite de oliva virgen 5 minutos a fuego bajo. Se añade agua hasta cubrir todo y cocer durante 20 minutos a una temperatura >100°C. Finalmente, se tritura y se sazona.

Receta: 9305.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	98,98 / 414,1323	4,336	0,6296	11,545	0	3,3203	0,1301
Primaria	132,0334 / 552,4277	5,788	0,8404	15,3935	0	4,427	0,1702
Secundaria	165,0894 / 690,734	7,24	1,0512	19,2426	0	5,5339	0,2202

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	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	187		249		312	

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		

Crema de calabacín y patata ECOLÓGICA

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.

Crema de calabacín y patata ECOLÓGICA

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

Parte I: Elementos obligatorios	I.1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0028644.2024.001			I.2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores	
	I.3 Operador o grupo de operadores Nombre BIOALCORES, S.L. Dirección C/ FRAY BARTOLOME DE LAS CASAS, Nº 24 41520 El Viso del Alcor País España Código ISO ES			I.4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN) Dirección C/ Avda. Diego Martínez Barrio nº 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla País España Código ISO ES	
	I.5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores • Preparación • Distribución/Comercialización • Almacenamiento				
	I.6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: – producción durante el periodo de conversión – producción ecológica con producción no ecológica • (b) Animales y productos de origen animal no transformados Método de producción: – producción ecológica con producción no ecológica • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica • (f) Vinos Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica				
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.				
	I.7 Fecha, lugar Fecha 24 octubre 2024 22:33:27 +02 (Europe/Luxembourg) Lugar Sevilla (ES) Nombre y firma SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024-10-24 20:36:13 UTC			I.8 Validez Certificado válido desde el 24/10/2024 hasta el 24/01/2026	

Crema de calabacín y patata ECOLÓGICA

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

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

Crema de calabacín y patata ECOLÓGICA

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

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

Crema de calabacín y patata ECOLÓGICA

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

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

es

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

4 / 6

Crema de calabacín y patata ECOLÓGICA

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

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

es

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

5 / 6

Crema de calabacín y patata ECOLÓGICA

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

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

EMITIDO

Crema de calabacín y patata ECOLÓGICA

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

Crema de calabacín y patata ECOLÓGICA

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

Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

Denominación Comercial: Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

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

Procesado: Lavar los ingredientes y pelar. Se rehoga todo con aceite de oliva virgen 5 minutos a fuego bajo. Se añade agua hasta cubrir todo y cocer durante 20 minutos a una temperatura >100°C. Finalmente, se tritura y se sazona.

Receta: 9305.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Secundaria	192,0894 / 803,702	7,78	1,4472	25,7225	0	4,4539	0,2111
Infantil Ciclo 2	115,18 / 481,9131	4,66	0,8672	15,433	0	2,6723	0,1247
Primaria	153,6334 / 642,8021	6,22	1,1572	20,5775	0	3,563	0,1629

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	181g		249g		312g	

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus		

Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

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 de calabaza y patata ECOLÓGICA

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

Parte I: Elementos obligatorios	I.1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0028644.2024.001			I.2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores	
	I.3 Operador o grupo de operadores Nombre BIOALCORES, S.L. Dirección C/ FRAY BARTOLOME DE LAS CASAS, N° 24 41520 El Viso del Alcor País España Código ISO ES			I.4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN) Dirección C/ Avda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3ª módulo 12., 41013, Sevilla País España Código ISO ES	
	I.5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores • Preparación • Distribución/Comercialización • Almacenamiento				
	I.6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: – producción durante el período de conversión – producción ecológica con producción no ecológica • (b) Animales y productos de origen animal no transformados Método de producción: – producción ecológica con producción no ecológica • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica • (f) Vinos Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica				
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.				
I.7 Fecha, lugar Fecha 24 octubre 2024 22:33:27 +02 (Europe/Luxem bourg) Lugar Sevilla (ES)		Nombre y firma SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024.10.24 20:36:15 UTC		I.8 Validez Certificado válido desde el 24/10/2024 hasta el 24/01/2026	

Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

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

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

Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

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

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

Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

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

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

Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

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

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

Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

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

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.4 Lista de instalaciones o unidades en los que el operador o grupo de operadores realiza la actividad
	II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas
	II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848
	II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a las cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en lo que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista
	II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848
	II.9 Otros datos

es

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

6 / 6

Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

DESARROLLOS BIO EMPRESARIALES, SLU.		FICHA DE PRODUCTO / DATA	
		rev 05	29/08/2024
1. DATOS DEL PRODUCTO / PRODUCT DATA			
Denominación del producto / Product name: Aceite de oliva / Olive Oil			
Categoría / Virgen Extra Ecológico / Organic Extra Virgin			
Marca / Brand:			
Campaña /			
Peso Neto / Net GRANEL			
Variedad de la aceituna / Mix de variedades de aceitunas / Mix of olive varieties Olive variety:			
Características / Characteristics			
Aceite de oliva virgen extra de categoría superior elaborados a partir de aceituna mediante un proceso mecánico de extracción en frío / Superior category extra virgin olive oil made from through a mechanical cold extraction process.			
Ingredientes / 100% Aceite de oliva virgen extra / 100% Extra virgin olive oil			
Condiciones de conservación / Storage conditions: En lugar limpio y seco, protegido de la luz / In a clean and dry place, protected from light			
Fecha de consumo preferente / Preferential use date: 12 meses desde la fecha de envasado / 12 months from the date of packaging			
2. DATOS DE LA EMPRESA / COMPANY DATA			
Desarrollos Bio Empresariales, S.L.U. Cif B56652258 Dirección : C/Tailandia, nº 8, Cp. 41020 , Sevilla. Email: desarrollosbioempresariales@gmail.com Contacto: 614 175 459			
3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS			
Color / Oro con reflejos verdes / Gold with green reflections. Color:			
Perfil Sensorial / Sensory Profile : Frutado medio-alto de aceituna verde, frutado de macedonia, manzana verde, verde hierba, almendra verde, tomatera, madera verde, plátano y ortiga. De sabor dulce de intensidad media, más picante y ligeramente amargo / Medium-high fruity of green olive, fruity of Macedonian, green apple, green grass, green almond, tomato, green wood, banana and nettle. Sweet flavor of medium intensity, more spicy and slightly bitter.			
4. VALOR NUTRICIONAL (por cada 100g) / NUTRITIONAL VALUE (per 100g)			
Valor Energético / Energetic value		3700kJ/900kcal	
Grasas / Fats		99,00g	
de las cuales saturadas / of which saturates		13g	
Hidratos de carbono / Carbohydrates		0g	
de los cuales azúcares / Of which sugars		0g	
Proteínas / Proteins		0g	
Sal / Salt		0g	
5. ANÁLISIS DEL PRODUCTO / PRODUCT ANALYSIS			
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD QUALITY FEATURES	
Ausencia total de patógenos / Total absence of pathogens			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (olor y sabor) ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS (smell and taste)		Acidez (%): ≤ 0,80 Índice de peróxidos (mEq O2/kg): ≤ 20,0 K232: ≤ 2,50 K268 o K270: ≤ 0,22 ΔK: ≤ 0,01 Esteres etílicos de los ácidos grasos (mg/kg): ≤ 35	
Caract. organolépticas: Mediana del defecto (Md) = 0,0 Mediana del frutado (Mf) > 0,0			

Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

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



Crema de zanahoria y patata ECOLÓGICA

Denominación Comercial: Crema de zanahoria y patata ECOLÓGICA

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

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

Procesado: Lavar los ingredientes y pelar. Se rehoga todo con aceite de oliva virgen 5 minutos a fuego bajo. Se añade agua hasta cubrir todo y cocer durante 20 minutos a una temperatura >100°C. Finalmente, se tritura y se sazona.

Receta: 9305.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Primaria	156,5134 / 654,8521	5,932	0,8548	22,5935	0	2,987	0,4153
Secundaria	195,6894 / 818,7644	7,42	1,0692	28,2426	0	3,7339	0,5265
Infantil Ciclo 2	117,34 / 490,9506	4,444	0,6404	16,945	0	2,2403	0,3139

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	187g		249g		312g	

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EMITIDO

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

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

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

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

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: favorecedora

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

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

Modo de Empleo: Listo para consumir

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Tomate	80,00	80,00	130,96
Ensalada	30,00	30,00	49,11
maíz	20,00	20,00	32,74
Huevo cocido	10,00	10,00	16,37
aove	4,00	4,00	6,55
vinagre	1,00	1,00	1,64
sal	0,10	0,10	0,16

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

Receta: 16303

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

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

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

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	85,46 / 357,5673	5,62	0,9884	5,846	1,55	2,774	0,334
Secundaria	139,9159 / 585,4125	9,2019	1,6183	9,5699	2,5374	4,5411	0,5431
Primaria	85,46 / 357,5673	5,62	0,9884	5,846	1,55	2,774	0,334

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Consumo directo, no es necesario lavar ni desinfectar.

Producto destinado al consumo de la población en general.

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	145g		145g		238g	

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

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan 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	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 con tomate, maíz y huevo [tomate, lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz, huevo]



Primaflor

FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA CAMPESTRE

1 - DESCRIPCIÓN Y PRESENTACIÓN:

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

ASPECTO DEL PRODUCTO ENVASADO



2 – DESCRIPCIÓN PROCESO FABRICACIÓN:

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

3 - LISTADO DE INGREDIENTES:

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

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

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



Primaflor

FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA CAMPESTRE

4 - ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y DE ASPECTO:

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

5- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS PRODUCTO FINAL

Reglamento 2073/2005 sobre criterios microbiológicos

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

6- ESPECIFICACIONES QUÍMICAS PRODUCTO FINAL

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

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

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



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



FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA CAMPESTRE

8- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

DISPONIBILIDAD: Todo el año.

CONSERVACION: 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
5	19-02-2014	Edición inicial
6	09-02-2016	Se incluye el histórico de cambios, se cambia foto, el registro sanitario y se cambia el logo
6	03-01-18	Revisión
6	23-01-2019	Revisión

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

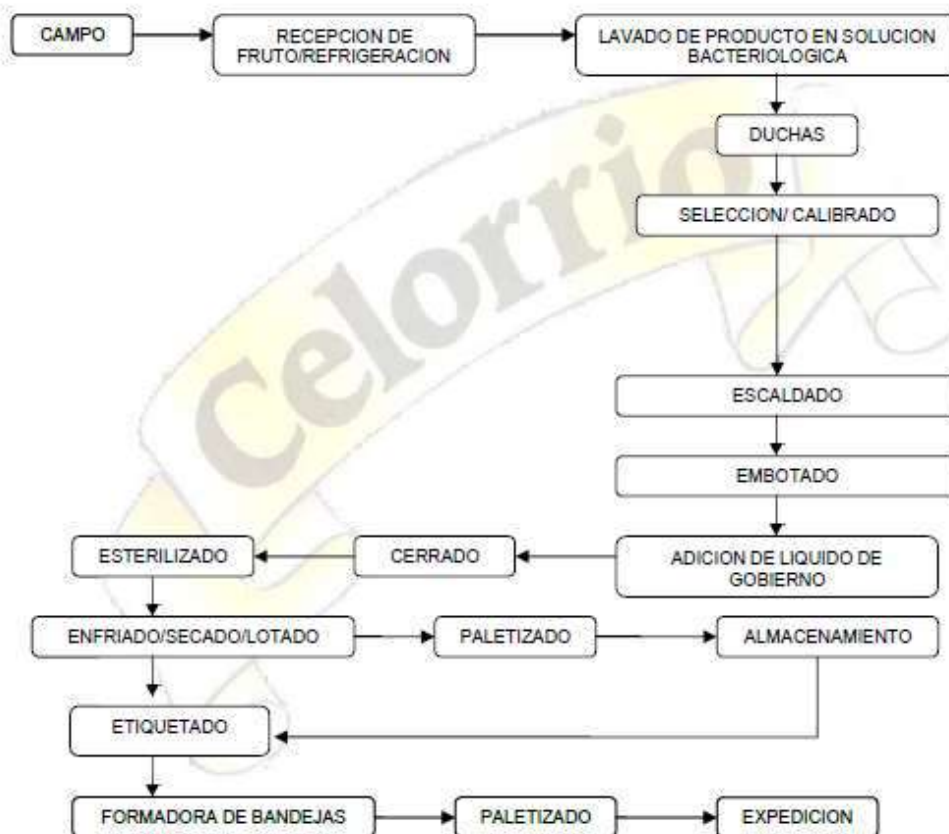
Ensalada campestre con tomate, maíz y huevo [tomate, lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz, huevo]



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

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

PROCESO



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

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

DESCRIPCION

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

INGREDIENTES

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

ESPECIFICACIONES DE LAS VARIABLES FISICO-QUIMICAS

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

OTRAS ESPECIFICACIONES

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

CARACTERISTICAS

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

ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL

Vida útil: 4 años

ETIQUETADO

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

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

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

FORMATOS Y PRESENTACION

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

VALORES NUTRICIONALES

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

Información nutricional promedio sobre 100 g de producto escurrido

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

FT 2150ES HUEVO COCIDO DOVO DIALCOSAN



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100G)

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE
Huevos y productos a base de huevos	X

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

FT 2150

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM)

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

MODO DE PREPARACIÓN/UTILIZACIÓN


CONSEJOS DE UTILIZACIÓN:

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

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

REFERENCIAS

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

PRODUCIDO Y COMERCIALIZADO POR EMPRESAS DE 

DEROVO – DERIVADOS DE OVOS S.A.

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



OVOFOODS, S.A.

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



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

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

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhngonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: favorecedora

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

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

Modo de Empleo: Listo para consumir

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: Lechuga, zanahoria, col lombarda, tomate, maíz [Maíz crujiente desgranado (85%), agua (8%), azúcar (6.5%) y sal (0.5%)], atún (**PESCADO**) [Atún claro 90%, aceite de oliva 9% y sal 1%], aceite de oliva virgen extra, vinagre [vinagre de vino 100%, **METABISULFITO POTÁSICO** (E-224)], sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Tomate	80,00	80,00	134,00
Ensalada cuatro estaciones	28,00	28,00	46,90
Maíz	10,00	10,00	16,75
Atún	6,00	6,00	10,05
aceite de oliva	6,00	6,00	10,05
vinagre	2,00	2,00	3,35
sal	0,10	0,10	0,17

Procesado: Lavar y desinfectar el tomate. Cortarlo y mezclarlo con la ensalada, el maíz y el atún. **Aliñar con AOVE, vinagre y sal yodada.**

Receta: 16303

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

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

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

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Primaria	93,64 / 391,795	7,2	1,0586	4,352	0,81	2,844	0,2745
Secundaria	156,847 / 656,2567	12,06	1,7732	7,2896	1,3567	4,7637	0,4622
Infantil Ciclo 2	93,64 / 391,795	7,2	1,0586	4,352	0,81	2,844	0,2745

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Consumo directo, no es necesario lavar ni desinfectar.

Producto destinado al consumo de la población en general.

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	132g		132g		221g	

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

Rev. 1 05/03/2025

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan 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		
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.

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



Acceso cliente



Restauración

Ensalada cuatro estaciones – 1kg

Peso neto: 1 kilo.

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

Información Nutricional

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



Col lombarda



Lechuga iceberg



Zanahoria rallada

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



FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA 4 ESTACIONES

1 - DESCRIPCIÓN Y PRESENTACIÓN:

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

ASPECTO DEL PRODUCTO ENVASADO



2 – DESCRIPCIÓN PROCESO FABRICACIÓN:

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

3 - LISTADO DE INGREDIENTES:

INGREDIENTES	CORTE (mm)	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 de tomate, cuatro estaciones, maíz y atún [tomate, lechuga, zanahoria, col lombarda, maíz, atún]



FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA 4 ESTACIONES

4- ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y DE ASPECTO:

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

5- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS PRODUCTO FINAL

Reglamento 2073/2005 sobre criterios microbiológicos

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

6- ESPECIFICACIONES QUÍMICAS PRODUCTO FINAL

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

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

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



FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA 4 ESTACIONES

7- INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS PRODUCTO FINAL

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



FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA 4 ESTACIONES

8- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

DISPONIBILIDAD: Todo el año.

CONSERVACION: 1°- 4° C.

CONDICIONES DE TRANSPORTE: 1°-6° C

CONDICIONES DE USO: Producto listo para consumir.

FECHA CADUCIDAD: Producción +8 días.

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

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

LOTE: Reflejado en cada unidad.

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

CERTIFICACIONES:

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

9. HISTÓRICO DE CAMBIOS

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

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

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



FICHA TÉCNICA

ATÚN

CÓDIGO: FTCP
FECHA:ENE 2013
REVISIÓN: 1

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

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

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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

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

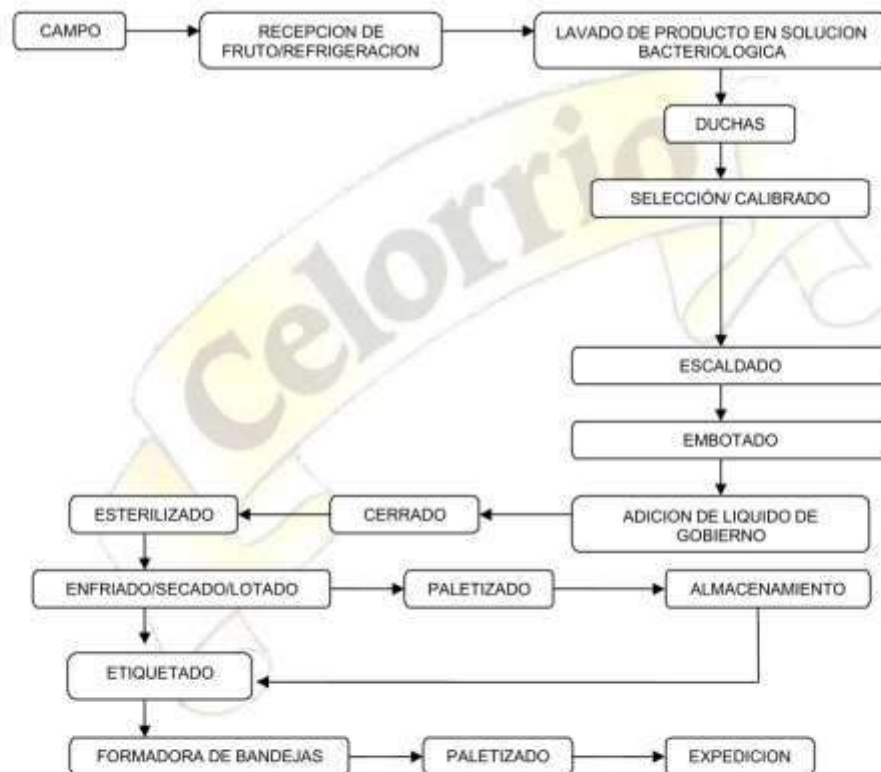
Director Calidad

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

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

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

PROCESO



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

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

DESCRIPCION

Son las condiciones que deben cumplir las conservas de maíz obtenidas a partir de productos frescos de maíz dulce desgranado. El maíz clasificado en esta categoría son aquellas en 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 de tomate, cuatro estaciones, maíz y atún [tomate, lechuga, zanahoria, col lombarda, maíz, atún]

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

FORMATOS Y PRESENTACION

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

VALORES NUTRICIONALES

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

Información nutricional promedio sobre 100 g de producto escurrido

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



Denominación Comercial: ESTOFADO DE PATATAS CON VERDURAS [berenjena, zanahoria, tomate]

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhnsgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Patata	150	200	200	200	200
Berenjena	20	26,8	26,8	26,8	26,8
Zanahoria	20	26,8	26,8	26,8	26,8
Tomate	20	26,8	26,8	26,8	26,8
Aove	4	5,4	5,4	5,4	5,4
Pimentón dulce	0,7	0,9	0,9	0,9	0,9
Sal yodada	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1

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

Receta: 10698.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Femenino	217,031 / 908,0046	6,185	0,86	34,4672	0,7236	5,1228	0,3861
Bachiller Masculino	217,031 / 908,0046	6,185	0,86	34,4672	0,7236	5,1228	0,3861
Primaria	217,031 / 908,0046	6,185	0,86	34,4672	0,7236	5,1228	0,3861
Infantil Ciclo 2	162,337 / 679,1767	4,591	0,6384	25,846	0,54	3,8436	0,3135
Secundaria	217,031 / 908,0046	6,185	0,86	34,4672	0,7236	5,1228	0,3861

PARTICULARIDADES

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

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

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	170g		230g		230g		230g	230g

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.

ESTOFADO DE PATATAS CON VERDURAS

[berenjena, 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) 219/2008 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)	NETO (g)	BRUTO (g)
	2500 (Desviación ≤ 1,5%)	2500 (Desviación ≤ 1,5%)	2880
TIPO DE MATERIAL DEL ENVASE	Hojalata electrolítica		
LOGÍSTICA	UNIDADES POR CAJA	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	<p>Destinado a toda la población en general. Adecuado para celíacos.</p> <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>		
CONDICIONES DE USO			

3. INGREDIENTES

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

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

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

	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 [berenjena, 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 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

Estofado de patatas con verduras y chorizo [cebolla, zanahoria, pimiento verde y rojo, tomate] rev.2

Denominación Comercial: Estofado de patatas con verduras y chorizo [cebolla, zanahoria, pimiento verde y rojo, 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.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: Patata, agua, cebolla, zanahoria, pimiento verde, pimiento rojo, tomate, chorizo [Carne de cerdo (80%) grasa de cerdo (16%) preparado de agua y fibra de guisante (contiene 4% de fibra de guisante), pimentón, sal, azúcares, (lactosa, azúcar) dextrina, especias, acetato sódico E-262, citrato sódico E-331, ascorbato sódico E-301, ácido cítrico E-330 (<=0.1%)], aceite de oliva virgen extra, ajo, pimentón y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Patata	135,00	180,00	180,00
Cebolla	10,00	13,33	13,33
Zanahoria	10,00	13,33	13,33
Pimiento verde	10,00	13,33	13,33
Pimiento rojo	10,00	13,33	13,33
Tomate triturado	10,00	13,33	13,33
Chorizo	10,00	13,33	13,33
Agua	5,00	6,67	6,67
Aceite	4,00	5,33	5,33
Ajo	1,00	1,33	1,33
Pimentón	1,00	1,33	1,33
Sal yodada	0,10	0,13	0,13

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

Receta: 9351.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Secundaria	247,873 / 1037,0221	10,0649	2,2002	31,6184	0,3999	7,2664	0,5265
Infantil Ciclo 2	185,95 / 777,9558	7,5523	1,6508	23,716	0,3	5,4509	0,3974
Primaria	247,873 / 1037,0221	10,0649	2,2002	31,6184	0,3999	7,2664	0,5265

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 chorizo [cebolla, zanahoria, pimiento verde y rojo, tomate] rev.2

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	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	206gr		275gr		275gr	

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 y chorizo [cebolla, zanahoria, pimiento verde y rojo, tomate] rev.2



KRC PROTEIN TRADING, S.L.
POL. INDUSTRIAL MACARENA. C/QUÍMICA, 13
41015. SEVILLA



NOV. 25

REV.1

CHISTORRA DE CERDO FRESCA

Artículo: CHISTORRA DE CERDO FRESCA

Peso Unidad de la salchicha: Peso unitario 50-60 g.
Longitud 19 cm. +/-

Peso Comercial: En varias presentaciones según las
necesidades del cliente. Envasado a Granel Máximo 10 kg.

Envase Suministro: Granel, cajas de 5-10 kg.

Temperatura de Transporte del producto: Refrigerado en
plataformas o baldes de plástico. El furgón estará exento de
todo tipo de suciedades, olores, no presentará desperfectos que
puedan suponer ningún tipo de riesgo para el producto
terminado. La temperatura del interior del vehículo será igual o
inferior a 4 ° C admitiéndose una tolerancia de +/- 0,5 ° C.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Descripción del Producto: Embutido tradicional elaborado a base de carne y grasa de cerdo picada, aderezada
con sal, pimentón y especias, embutida en tripa comestible de colágeno. Color rojizo y olor característico y
agradable. Producto destinado a cocinado previo al consumo.

Variedad: Carne cerdo blanco **Origen:** España **Sacrificado en:** España

Características Organolépticas:

- **COLOR:** rojizo, brillante.
- **OLOR:** Característico-fresco
- **SABOR:** Característico-fresco
- **TEXTURA:** Consistente, retráctil al tacto.

Características Físico-Químicas:

- **PH:** deberá estar entre 5,4 y 5,8.
- Ausencia de materias extrañas y exudados.
- **Características Microbiológicas:**

Ausencia de Salmonella spp. En 25 g
Listeria Monocytogenes: <100 ufc/g
E.coli: <100 ufc/g

VALOR NUTRICIONAL

VALOR NUTRICIONAL	
Valor energético (Kcal/100g)	300-380 Kcal
Hidratos de carbono (g/100g)	1-3 gr /azúcares <1 g.)
Proteínas (g/100g)	16-20 g.
Grasa (g/100g)	25-35 g (grasas saturadas 8-12 g)
Sal (mg/100g)	2-2.5 g

Estofado de patatas con verduras y chorizo [cebolla, zanahoria, pimiento verde y rojo, tomate] rev.2



KRC PROTEIN TRADING, S.L.
POL. INDUSTRIAL MACARENA. C/QUÍMICA, 13
41015. SEVILLA

NOV. 25

REV.1

CHISTORRA DE CERDO FRESCA

INGREDIENTES:

Carne de cerdo (80%) grasa de cerdo (16%) preparado de agua y fibra de guisante (contiene 4% de fibra de guisante), pimentón, sal, azúcares, (lactosa, azúcar) dextrina, especias, acetato sódico E-262, citrato sódico E-331, ascorbato sódico E-301, ácido cítrico E-330 (<=0.1%)

No OGM según Reglamento 1819/2003 : no contiene ningún organismo genéticamente modificado **Sin Gluten**: no contiene trigo u otros cereales que lo contengan

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PRODUCTO		OBSERVACIONES
	SI	NO	
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		X	Sin posibilidad de Trazas
Huevos y productos a base de huevos		X	Sin posibilidad de Trazas
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	Sin posibilidad de Trazas
Pescados y Productos a base de Pescados		X	Sin posibilidad de Trazas
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	Sin posibilidad de Trazas
Soja y productos a base de soja		X	Sin posibilidad de Trazas
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X	Sin posibilidad de Trazas
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.		X	Sin posibilidad de Trazas
Apio y Productos derivados		X	Sin posibilidad de Trazas
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		X	Sin posibilidad de Trazas
Anhidrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		X	Sin posibilidad de Trazas
Altramuces y productos a base de altramuces		X	Sin posibilidad de Trazas
Moluscos y productos a base de moluscos		X	Sin posibilidad de Trazas

CONSEJOS DE CONSUMO:

PREPARACION O USOS PREVISTOS: Tratamiento térmico culinario antes del consumo. Debe ser cocinado a más de 75°C. Puede usarse para guiso ó plancha, asado, brasa o parrilla.

VIDA UTIL Y CONSERVACION: Sometido a Refrigeración y suministrado **A GRANEL** la vida útil del producto tras suministro: 8 días tras la fecha de sacrificio conservados a temperaturas ininterrumpidas de entre (0°C / 4°C). No romper la cadena de frío. Sometido a Refrigeración y suministrado **EN BOLSA DE VACÍO** la vida útil del producto tras suministro: 15 días conservados a temperaturas de entre 0°C a 4°C. Sin romper la cadena de frío. **CONSUMO:** En fresco con tratamiento térmico culinario superior a 75°C. Si el producto se congela una vez servido, necesita descongelarse previamente al uso.

Estofado de patatas con verduras y chorizo [cebolla, zanahoria, pimiento verde y rojo, tomate] rev.2



KRC PROTEIN TRADING, S.L.
POL. INDUSTRIAL MACARENA. C/QUÍMICA, 13
41015. SEVILLA

NOV. 25

REV.1

CHISTORRA DE CERDO FRESCA

LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO:

o **Reglamento (CEE) 1906/1990:** Por el que se establecen normas de comercialización aplicables a las carnes de aves de corral

o **Reglamento 852/2004(CEE):** Relativo a la higiene de los productos alimenticios.

o **Reglamento 853/2004 (CEE):** Por el que se establecen normas específicas de higiene de alimentos de origen animal.

o **Reglamento 854/2004 (CEE):** Por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de productos de origen animal destinado a consumo humano.

o **Reglamento 2073/2005 (CEE):** Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios modificado por Reglamento 1086/2011 D.O.U.E. (28/10/2011)

o **Reglamento 1029/2006 (CEE):** que modifica el Reglamento 1906/1990.

o **Reglamento (UE) 2023/915:** Establece límites máximos de determinados contaminantes en alimentos.

o **Reglamento (CE) 470/2009:** Fija procedimientos para establecer límites de residuos de sustancias farmacológicamente activas en alimentos de origen animal.

o **Reglamento (UE) 37/2010:** Detalla la clasificación de las sustancias farmacológicamente activas para establecer límites máximos de residuos.

o **Reglamento de Ejecución (UE) 2022/932:** Establece que los estados miembros deben elaborar planes de control de contaminantes en alimentos de origen animal.

o **Real Decreto 1749/1998:** Implementa medidas de control para sustancias y sus residuos en animales y sus productos, incorporando la Directiva 96/23/CE.

o **Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados:** Modifica el marco normativo para la gestión de residuos en general, incluyendo aquellos que pueden afectar a la cadena alimentaria, y deroga la anterior Ley 22/2011 o o 1029/2006 (CEE): que modifica el Reglamento 1906/1990.

Estofado de patatas con verduras y magro de cerdo [cebolla, zanahoria, pimiento verde y rojo, tomate]

Denominación Comercial: Estofado de patatas con verduras y magro de cerdo [cebolla, zanahoria, pimiento verde y rojo, tomate]

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: Patata, agua, cebolla, zanahoria, pimiento verde, pimiento rojo, tomate, magro de cerdo, aceite de oliva virgen extra, ajo, pimentón y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Patata	135,00	180,00	180,00
Cebolla	10,00	13,33	13,33
Zanahoria	10,00	13,33	13,33
Pimiento verde	10,00	13,33	13,33
Pimiento rojo	10,00	13,33	13,33
Tomate triturado	10,00	13,33	13,33
Magro de cerdo	10,00	13,33	13,33
Agua	5,00	6,67	6,67
Aceite	4,00	5,33	5,33
Ajo	1,00	1,33	1,33
Pimentón	1,00	1,33	1,33
Sal yodada	0,10	0,13	0,13

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

Receta: 9351.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	185,05 / 774,1902	7,3523	1,6608	23,623	0,336	5,5309	0,2224
Primaria	246,6733 / 1032,0026	9,7983	2,2135	31,4944	0,4479	7,3731	0,2932
Secundaria	246,6733 / 1032,0026	9,7983	2,2135	31,4944	0,4479	7,3731	0,2932

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.

Estofado de patatas con verduras y magro de cerdo [cebolla, zanahoria, pimiento verde y rojo, tomate]

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	206gr		275gr		275gr	

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.

GUISO DE ARROZ CON VERDURAS Y MAGRO DE CERDO

Denominación Comercial: GUISO DE ARROZ CON VERDURAS Y MAGRO DE CERDO

Empresa: Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración yCatering.

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Arroz	50	60	80	80	80
Berenjena	20	24	32	32	32
Cebolla	20	24	32	32	32
Tomate	20	24	32	32	32
Magro de cerdo	5	5	8	8	8
Aove	4	7	6.4	6.4	6.4
Pimentón dulce	1	1.2	1.6	1.6	1.6
Sal yodada	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2

Procesado: Partimos de un sofrito a base de aceite de oliva virgen y las verduras; a continuación, añadimos el arroz vaporizado y el resto de ingredientes. Se somete a cocción a temperaturas >100°C durante unos 20 minutos. A mitad de cocción se procede a sazonar con sal yodada.

Receta: 9172.

Línea Caliente: Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 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 dediciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Masculino	406,368 / 1695,8856	8,232	1,3593	73,312	0,864	8,3968	0,4204
Secundaria	406,368 / 1695,8856	8,232	1,3593	73,312	0,864	8,3968	0,4204
Infantil Ciclo 2	253,98 / 1059,9285	5,145	0,8495	45,82	0,54	5,248	0,2381
Bachiller Femenino	406,368 / 1695,8856	8,232	1,3593	73,312	0,864	8,3968	0,4204
Primaria	322,662 / 1346,7828	8,289	1,3011	54,984	0,648	6,0786	0,2644

GUIZO DE ARROZ CON VERDURAS Y MAGRO DE CERDO

PARTICULARIDADES

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

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	170g		205g		270g		270g	270g

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan 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.

	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)	NETO (g)	BRUTO (g)
	2500 (Desviación ≤ 1,5%)	2500 (Desviación ≤ 1,5%)	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	<p>Destinado a toda la población en general. Adecuado para celíacos.</p> <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>		
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 %	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 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 n° 16 Calidad Primera será $\leq 60\%$ (Campos positivos).

9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

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

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

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

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


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

12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)

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

Elaborado por:
Responsable de Calidad

Aprobado por:
Dirección

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 0° C y 4° C			

GUISO DE ARROZ CON VERDURAS Y POLLO

Denominación Comercial: GUISO DE ARROZ CON VERDURAS Y POLLO

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Arroz	50	75	77,5	80	105
aceite	2	3	3,1	3,2	4,2
pimentón	0,7	1,1	1,1	1,1	1,5
sal	0,1	0,2	0,2	0,2	1,2
pimiento verde	20	30	31	32	42
calabacín	20	30	31	32	42
tomate	20	30	31	32	42
pollo	10	15	15,5	16	21

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: 9825.

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.

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	258,037 / 1076,9831	5,726	0,9904	44,886	0,54	6,2086	0,246
Primaria	309,512 / 1291,8281	6,866	1,1876	53,848	0,648	7,4444	0,2754
Secundaria	412,793 / 1722,8971	9,159	1,5842	71,81	0,864	9,9308	0,433
Bachiller Femenino	412,793 / 1722,8971	9,159	1,5842	71,81	0,864	9,9308	0,433
Bachiller Masculino	412,793 / 1722,8971	9,159	1,5842	71,81	0,864	9,9308	0,433

VALOR NUTRICIONAL

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)	165g		245g		255g		265g	345g


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		
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.

GUISO DE ARROZ CON VERDURAS Y 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 0° C y 4° C		

GUIO DE ARROZ CON VERDURAS Y 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) 210/2009 relativo a la higiene de los productos alimenticios; Reglamento (CE) 178/2002 sobre procedimientos relativos a la seguridad alimentaria; Reglamento (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios; R.D. 135/2010 que deroga las disposiciones relativas a criterios microbiológicos de los productos alimenticios; R.D. 1441/2007 que modifica a 2073/2005 sobre los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; Reglamento (CE) 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)	NETO (g)	BRUTO (g)
	2500 (Desviación ≤ 1,5%)	2500 (Desviación ≤ 1,5%)	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	<p>Destinado a toda la población en general. Adecuado para celíacos.</p> <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. 		
CONDICIONES DE USO	Listo para su consumo		

3. INGREDIENTES

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

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

GUIO DE ARROZ CON VERDURAS Y 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 %	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 10² ufo/g
- ≤ 1,0 x 10 ufo/g
- Ausencia en 25 g
- ≤ 1,0 x 10 ufo/g
- ≤ 1,0 x 10 ufo/g
- ≤ 1,0 x 10 ufo/g
- ≤ 1,0 x 10 ufo/g
- ≤ 1,0 x 10 ufo/g

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

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

STANDARES MICROBIOLÓGICOS

7. VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producto)

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

Elaborado por:
Responsable de Calidad

Aprobado por:
Dirección

GUIO DE ARROZ CON VERDURAS Y 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 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

Hamburguesa de pollo a la plancha encebollada

Denominación Comercial: Hamburguesa de pollo a la plancha encebollada

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: hamburguesa de pollo [carne de muslo y contramuslo de pollo de categoría A (90%), almidón y harina de maíz (5%), sal (1%), antioxidantes (E-331 y E-301), conservadores (E-200, E-221, E-224 y E-262)], cebolla, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

*Contiene **SULFITOS**.

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

Procesado: Se cocina la cebolla cortada en tiras con un poco de aceite de oliva virgen extra y sal a fuego medio hasta que esté tierna y dorada, luego se dora la hamburguesa de pollo a la plancha durante 4-5 minutos por cada lado, y se mezcla con la cebolla caramelizada.

Receta: 10657.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	121,92 / 510,1133	8,088	1,7444	3,972	0,56	8,457	0,6602
Primaria	195,072 / 816,1812	12,9408	2,791	6,3552	0,896	13,5312	1,0563
Secundaria	268,224 / 1122,2492	17,7936	3,8377	8,7384	1,232	18,6054	1,4524
Bachiller Femenino	268,224 / 1122,2492	17,7936	3,8377	8,7384	1,232	18,6054	1,4524
Bachiller Masculino	268,224 / 1122,2492	17,7936	3,8377	8,7384	1,232	18,6054	1,4524

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Hamburguesa de pollo a la plancha encebollada

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	80g		128g		176g		176g	176g

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) 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 encebollada



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BURGER MEAT DE POLLO 3 KG

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

ETIQUETADO:



PRESENTACIÓN COMERCIAL:

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

ENVASE-EMBALAJE:

- Caja de 3 Kg de peso neto, que contiene 30 Burger, apiladas en 6 x 5 de altura, de cartón ondulado 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 ALÉRGENOS:

CONTIENE: SULFITOS.

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

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

Ver etiqueta.

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

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

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

LOTEADO Y CADUCIDAD:

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

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

MODO DE EMPLEO:

Consumir completamente cocinado.

CONSERVACIÓN:

Conservar entre 0 y 4 °C.

Lasaña boloñesa con pollo y ternera rev.2

Denominación Comercial: Lasaña boloñesa con pollo y ternera rev.2

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

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

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

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

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

Receta: 4228.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	243,3975 / 1018,8403	14,7562	3,9294	18,1764	0,771	9,2641	1,1749
Primaria	278,18 / 1164,4372	16,8651	4,4912	20,7737	0,8823	10,5877	1,3205
Secundaria	312,998 / 1310,182	18,9751	5,0536	23,3749	0,9909	11,9141	1,5148

Lasaña boloñesa con pollo y ternera rev.2

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	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	156g		178g		200g	

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)	X	
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, 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.

Lasaña boloñesa con pollo y ternera rev.2

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

DEFINICION PRODUCTO

Denominación legal de venta:

Mozzarella francesa

Descripción de producto:

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

Ingredientes:

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

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

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

- No es ionizado y no contiene ingredientes ionizados.

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

Lugar de fabricación certificado

Iso 9001: 2008

Iso 22 000:2005

BRC V 6

Halal



Marca de identificación:



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

VALORES MEDIOS NUTRICIONALES

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

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

CARECTERISTICAS PRODUCTO

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

Conservación / Fecha de caducidad

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

× Condiciones de conservación: 4°C ± 2


VENTAJAS PRODUCTO

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

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

INDICE DE REVISION : D	Date de révision :	PAGE N°1 / 2
------------------------	--------------------	--------------

Lasaña boloñesa con pollo y ternera rev.2

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

DATOS LOGISTICOS

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

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

Es responsabilidad del comprador:

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

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

Lasaña boloñesa con pollo y ternera rev.2

MARCAS PRODUCTOS RECETAS EMPRESA

FERMENTO ANUNCIOS EVENTOSTRABAJA CON NOSOTROS

CODE G01NUESTROS PRODUCTOS

Prontosfoggia®

DESCARGA EL CATÁLOGO



Ingredientes +

Valores nutricionales medios por cada 100 g ×
Energie kcal 182 – Energie kJ 770 – Eiweiss g 7,9 –
Kohlenhydrate g 31,7 davon Zucker g 0,7 – Fett g 2,2 davon
gesättigte Fettsäuren g 0,7 – Ballaststoffe g 1,9 – Salz g 0,05

Ficha de datos ×

 167g POR PIEZAS	 48cm LONGITUD DE UNA PIEZA	 26,5cm ALTURA DE UNA PIEZA
---	--	--

Lasaña boloñesa con pollo y ternera rev.2



10kg e
2KG X 5 PAQUETES

24 MES
A -18 °C

● CODE G01

< NUESTROS

Prontosfoglia®

↓ DESCARGA EL CATÁLOGO

Ingredientes

Sémola de trigo duro, huevo, agua.

Lasaña boloñesa con pollo y ternera rev.2



Lasaña boloñesa con pollo y ternera rev.2

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

FR

PÂTE FRAÎCHE AUX OEUFS PRÉCUITE ET SURGELÉE.

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

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

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

DE

VORGEKOCHTER, TIEFGEKÜHLTER EIERNUDELTEIG.

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

Gebrauchsanweisung: vor der Zubereitung der Lasagne oder der Cannelloni den vorgekochten Nudelteig im Kühlschrank auftauen lassen. Jede einzelne Nudelplatte trennt eine Folie die Pastablätter voneinander.

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

ES

PASTA FRESCA PRECOCIDA AL HUEVO, ULTRACONGELADA.

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

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

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

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

Prodotto e confezionato da: / Produced and packed by: /
Herstellend und verpackt von:

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

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

Lasaña boloñesa con pollo y ternera 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) 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)	NETO (g)	BRUTO (g)
	2500 (Desviación ≤ 1,5%)	2500 (Desviación ≤ 1,5%)	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
--	----------------------------

Lasaña boloñesa con pollo y ternera 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 – 0.8 %	RECuento Howard (% campos +)	< 40
CLORUROS (% NaCl)	0.4 - 1 %	ESPACIO LIBRE CABEZA	≤7% sobre altura lata
COLOR a/b (Gardner)	> 1.75		

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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

STANDARES MICROBIOLÓGICOS

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

7. VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producto)

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

Lasaña boloñesa con pollo y ternera 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 ≤ 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. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	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

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

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

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: Lentejas, tomate, cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, patata, aceite de oliva virgen extra, agua, ajo, pimentón y sal yodada.

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

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

Receta: 9051.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Primaria	321,01 / 1343,0468	13,108	1,8665	34,9475	0,6	15,0281	0,5697
Bachiller Femenino	481,515 / 2014,5702	19,6619	2,7998	52,4213	0,9	22,5422	0,8546
Infantil Ciclo 2	160,505 / 671,5234	6,554	0,9333	17,4738	0,3	7,5141	0,2849
Secundaria	321,01 / 1343,0468	13,108	1,8665	34,9475	0,6	15,0281	0,5697
Bachiller Masculino	481,515 / 2014,5702	19,6619	2,7998	52,4213	0,9	22,5422	0,8546

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

Lentejas estofadas con verduras ECOLÓGICAS

rev.6 [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, patata, ajo]

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	140g		280g		280g		420g	420g

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan 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.

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

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

Parte I: Elementos obligatorios	I.1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0043771.2024.001			I.2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores	
	I.3 Operador o grupo de operadores Nombre: GARCIA MORENO LOS MALAGUEÑOS S.L. Dirección: CALLE LIMITACION N° 21, 23, 25, 27 Y GENERACION 50 29196 Málaga País: España Código ISO: ES			I.4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad: SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN) Dirección: C/ Avda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3ª módulo 12., 41013, Sevilla País: España Código ISO: ES	
	I.5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores • Distribución/Comercialización • Almacenamiento				
	I.6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: – producción ecológica con producción no ecológica • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica				
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.				
	I.7 Fecha, lugar Fecha: 05 julio 2024 22:37:21 +02 (Europe/Luxembourg) Lugar: Sevilla (ES) Nombre y firma: SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024-07-05 20:39:23 UTC		I.8 Validez Certificado válido desde el 05/07/2024 hasta el 05/10/2025		

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

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

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Aceite de oliva virgen	Ecológico
	Alubias	Ecológico
	Arroz	Ecológico
	Arroz vaporizado	Ecológico
	Espaguetis	Ecológico
	Garbanzos	Ecológico
	Hélices	Ecológico
	Judías blancas	Ecológico
Lentejas	Ecológico	
Macarrón	Ecológico	
Tomate en polvo	Ecológico	
Tomate frito	Ecológico	
Tomate triturado	Ecológico	
II.2 Cantidad de productos		
II.3 Información sobre el terreno		
II.4 Lista de instalaciones o unidades en las que el operador o grupo de operadores realiza la actividad		
II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas		
II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848		
II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a las cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en la que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista		
II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848		
Nombre del organismo de acreditación	ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)	
Enlace al certificado de acreditación	https://www.enac.es/documenta/70203daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897dbe	
II.9 Otros datos		
Última Inspección: 14/06/2024		

Lentejas estofadas con verduras ECOLÓGICAS

rev.6 [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, patata, ajo]

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

Parte I: Elementos obligatorios	L1 Número de documento ES-ECO-001-AN-724-0028644-2024.001		L2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores
	L3 Operador o grupo de operadores Nombre: BIOALCORES, S.L. Dirección: C/ FRAY BARTOLOME DE LAS CASAS, N° 24 41520 El Viso del Alcor País: España Código ISO: ES	L4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad: SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN) Dirección: C/ Ayda, Diego Martinez Barrio n° 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla País: España Código ISO: ES	
	L5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores • Preparación • Distribución/Comercialización • Almacenamiento		
	L6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: – producción durante el periodo de conversión – producción ecológica con producción no ecológica • (b) Animales y productos de origen animal no transformados Método de producción: – producción ecológica con producción no ecológica • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica • (f) Vinos Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica		
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.		
L7 Fecha, lugar Fecha: 24 octubre 2024 22:33:27 +02 (Europe/Luxembourg) Lugar: Sevilla (ES) Nombre y firma: SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024-10-24 20:36:13 UTC	L8 Validez Certificado válido desde el 24/10/2024 hasta el 24/01/2026		

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

II.2 Cantidad de productos
II.3 Información sobre el terreno

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

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

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

EMITIDO

Lentejas estofadas con verduras ECOLÓGICAS

rev.6 [cebolla, zanahoria, pimiento rojo,
pimiento verde, patata, ajo]

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

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

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

Lentejas estofadas con verduras y pollo [patata, cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, ajo] rev.7

Denominación Comercial: Lentejas estofadas con verduras y pollo [patata, cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, ajo] rev.7

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, patata, pollo, agua, aceite de oliva virgen extra, tomate, cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, ajo, pimentón y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Lentejas	30,00	60,00	60,00
Patata	20,00	40,00	40,00
Pollo	5,00	10,00	10,00
Agua	5,00	10,00	10,00
Aceite	5,00	10,00	10,00
Tomate	4,50	9,00	9,00
Cebolla	4,50	9,00	9,00
Zanahoria	4,50	9,00	9,00
Pimiento rojo	4,50	9,00	9,00
Pimiento verde	4,50	9,00	9,00
Ajo	1,00	2,00	2,00
Pimentón dulce	0,50	1,00	1,00
Sal yodada	0,10	0,20	0,20

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

Receta: 9051.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Primaria	332,71 / 1391,99 96	11,393 3	1,7167	38,2989	0,27	18,3613	0,604 2
Secundaria	332,71 / 1391,99 96	11,393 3	1,7167	38,2989	0,27	18,3613	0,604 2
Infantil Ciclo 2	166,355 / 695,99 98	5,6967	0,8583	19,1495	0,135	9,1807	0,302 1

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.

Lentejas estofadas con verduras y pollo [patata, cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, ajo] rev.7

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	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	133gr		266gr		266gr	


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 verduras y pollo [patata, cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, ajo] rev.7

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		

LOMO DE CERDO A LA PLANCHA AL AJILLO

Denominación Comercial: LOMO DE CERDO A LA PLANCHA AL AJILLO

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: lomo de cerdo, ajo, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Lomo de cerdo	50,00	80,00	110,00
Ajo	10,00	16,00	22,00
Aove	4,00	6,40	8,80
Sal yodada	0,10	0,16	0,22

Procesado: El lomo de cerdo se marina con ajo picado, aceite de oliva, sal, y luego se cocina a la plancha hasta que está dorado.

Receta: 10461.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Secundaria	271,084 / 1134,2155	18,6406	4,8695	5,346	0	20,6663	0,4037
Infantil Ciclo 2	123,22 / 515,5525	8,473	2,2134	2,43	0	9,3938	0,1835
Primaria	197,152 / 824,884	13,5568	3,5414	3,888	0	15,03	0,2936

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	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	54g		87g		119g	

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 (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, 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.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO CARNE DE CERDO REFRIGERADA	Revisión 08 (22/01/18)
---	---	---------------------------

DENOMINACIÓN

Cinta de lomo.

CÓDIGO ARTÍCULO

01120

DESCRIPCIÓN

Pieza formada por los músculos longísimo del dorso y adyacentes una vez deshuesada, siendo separada del espinazo, presentada sin el cabezal de lomo y con cordón, y obtenida manteniendo todo el tocino dorsal del lomo.

ORIGEN DEL PRODUCTO

España

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS

- Olor y color típicos de la carne fresca de cerdo.
- Ausencia de defectos (hematomas, abscesos, limo superficial, etc.)
- Sin suciedad ni presencia de cuerpos extraños.
- Ausencia de residuos medicamentosos y otros residuos químicos prohibidos por la legislación vigente.
- pH (Ausencia de carne DFD y PSE).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento total Aerobios	Enterobacterias	<i>E. coli</i>	<i>Salmonella</i>	<i>L. monocytogenes</i>
< 10 ⁶ ufc/g.	< 10 ³ ufc/g.	< 10 ² ufc/g	Aus./25g	Aus./25g

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

- Vehículo en correcto estado de limpieza y desinfección.
- Mercancía correctamente estibada y etiquetada.
- Mantener entre 0 y 7 °C.

PRESENTACIONES

- 01 – Bandeja de plástico.

LOMO DE CERDO A LA PLANCHA AL AJILLO



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
CARNE DE CERDO REFRIGERADA

Revisión 08
(22/01/18)

FECHA DE CADUCIDAD

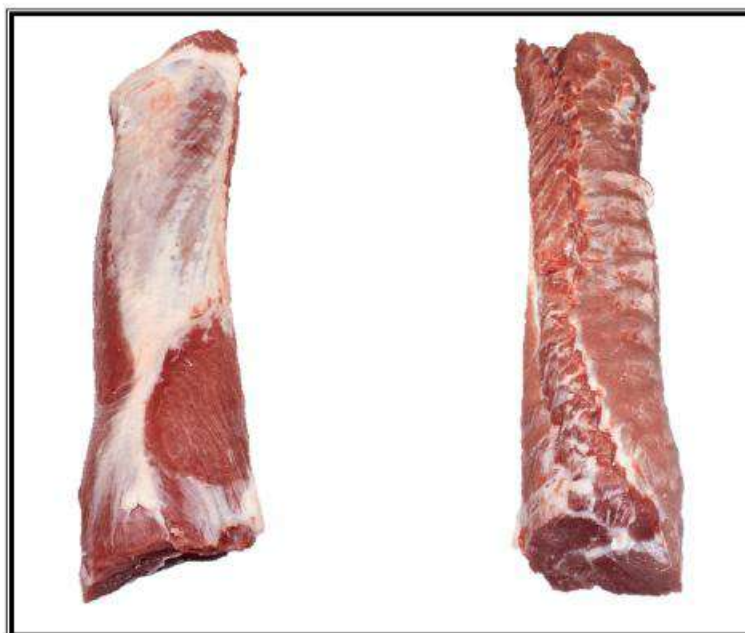
Siete días.

USO Y CONSUMO PREVISTO

Producto destinado exclusivamente al consumo, previo completo cocinado, o a la elaboración de productos cárnicos y preparados de carne.

IDONEIDAD DEL PRODUCTO

Producto apto para ser consumido por cualquier grupo de población, incluyendo grupos vulnerables (ancianos, niños, alérgicos) salvo prescripción médica.



Elaborado: Dir. Calidad

ES COPIA

Fecha:

Revisado: Dir. Producción

ES COPIA

Fecha:

Aprobado: Dir. Comercial

ES COPIA

Fecha:

Lomo de cerdo guisado a la riojana [cebolla, tomate, pimiento rojo] rev.3

Denominación Comercial: Lomo de cerdo guisado a la riojana [cebolla, tomate, pimiento rojo] rev.3

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

Presentación: Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 74°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 > 74°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 > 74°C.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: Lomo de cerdo, cebolla, tomate, pimiento rojo, harina de maíz, aceite de oliva virgen extra, ajo, perejil, pimienta negra molida y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Lomo de cerdo	45,00	72,00	99,00
Cebolla	10,00	16,00	22,00
Tomate	10,00	16,00	22,00
Pimiento rojo	10,00	16,00	22,00
Harina de maíz	5,00	8,00	11,00
Aove	4,00	6,40	8,80
Ajo	1,00	1,60	2,20
Perejil	1,00	1,60	2,20
Pimienta negra molida	0,20	0,32	0,44
Sal yodada	0,10	0,16	0,22

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

Receta: 16328.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Secundaria	285,45 / 1194,2853	18,1234	4,5725	10,9815	0	19,6644	0,3942
Primaria	207,6 / 868,5711	13,1806	3,3255	7,9866	0	14,3014	0,2867
Infantil Ciclo 2	129,75 / 542,857	8,2379	2,0784	4,9916	0	8,9384	0,1792

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	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	86g		138g		190g	

Lomo de cerdo guisado a la riojana [cebolla, tomate, pimiento rojo] rev.3

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

Lomo de cerdo guisado a la riojana [cebolla, tomate, pimiento rojo] rev.3

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO CARNE DE CERDO REFRIGERADA	Revisión 08 (22/01/18)
---	---	---------------------------

DENOMINACIÓN

Cinta de lomo.

CÓDIGO ARTÍCULO

01120

DESCRIPCIÓN

Pieza formada por los músculos longísimo del dorso y adyacentes una vez deshuesada, siendo separada del espinazo, presentada sin el cabezal de lomo y con cordón, y obtenida manteniendo todo el tocino dorsal del lomo.

ORIGEN DEL PRODUCTO

España

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS

- Olor y color típicos de la carne fresca de cerdo.
- Ausencia de defectos (hematomas, abscesos, limo superficial, etc.)
- Sin suciedad ni presencia de cuerpos extraños.
- Ausencia de residuos medicamentosos y otros residuos químicos prohibidos por la legislación vigente.
- pH (Ausencia de carne DFD y PSE).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento total Aerobios	Enterobacterias	<i>E. coli</i>	<i>Salmonella</i>	<i>L. monocytogenes</i>
< 10 ⁶ ufc/g.	< 10 ³ ufc/g.	< 10 ² ufc/g	Aus./25g	Aus./25g

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

- Vehículo en correcto estado de limpieza y desinfección.
- Mercancía correctamente estibada y etiquetada.
- Mantener entre 0 y 7 °C.

PRESENTACIONES

- 01 – Bandeja de plástico.

RG067.03

Lomo de cerdo guisado a la riojana [cebolla, tomate, pimiento rojo] rev.3



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
CARNE DE CERDO REFRIGERADA

Revisión 08
(22/01/18)

FECHA DE CADUCIDAD

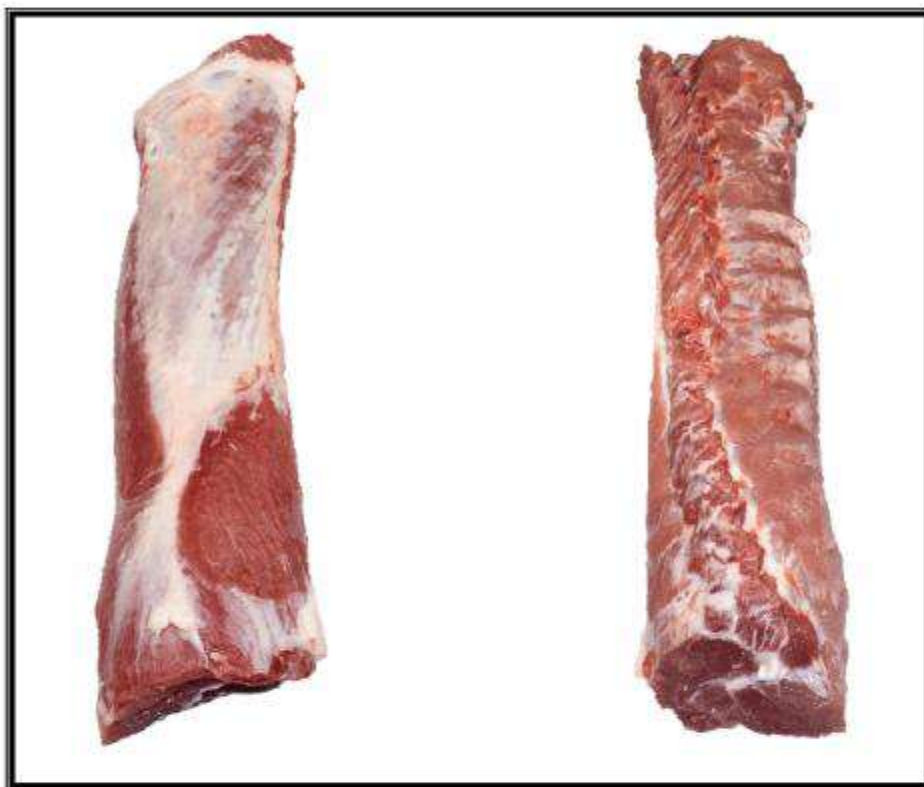
Siete días.

USO Y CONSUMO PREVISTO

Producto destinado exclusivamente al consumo, previo completo cocinado, o a la elaboración de productos cárnicos y preparados de carne.

IDONEIDAD DEL PRODUCTO

Producto apto para ser consumido por cualquier grupo de población, incluyendo grupos vulnerables (ancianos, niños, alérgicos) salvo prescripción médica.



Elaborado: Dir. Calidad

ES COPIA

Fecha:

Revisado: Dir. Producción

ES COPIA

Fecha:

Aprobado: Dir. Comercial

ES COPIA

Fecha:

RG067.03

MAGRO DE CERDO SALTEADO EN SALSA



Denominación Comercial: MAGRO DE CERDO SALTEADO EN SALSA

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

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

Caducidad y Conservación: Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a T_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: Magro de cerdo (41.2%), calabacín (18.3%), calabaza (18.3%), champiñones (18.3%), aceite de oliva virgen extra (3.7%) y sal yodada (0.1%).

Procesado: Se rocía la carne con aceite de oliva virgen y se saltea con el resto de los ingredientes durante 12 minutos. Posteriormente, se tritura una salsa con las verduras cocinadas.

Receta: 15387.

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	274,494 / 1146,1245	17,655	4,4773	5,104	0	23,793	0,3633
Bachiller Femenino	199,632 / 833,5451	12,84	3,2562	3,712	0	17,304	0,3181
Infantil Ciclo 2	124,77 / 520,9657	8,025	2,0352	2,32	0	10,815	0,1741
Bachiller Masculino	274,494 / 1146,1245	17,655	4,4773	5,104	0	23,793	0,3633
Primaria	199,632 / 833,5451	12,84	3,2562	3,712	0	17,304	0,3181

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)	70g		110g		150g		110g	150g
Medidas culinarias	0,5 cazo		1 cazo pequeño		1 cazo		1 cazo	

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 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: 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 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: 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 (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: 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		
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		
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.

Denominación Comercial: Merluza a la plancha al ajillo rev.3

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: merluza (**PESCADO**), ajo, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Merluza	63,00	90,00	135,00
Ajo	15,00	21,43	32,14
AOVE	4,00	5,71	8,57
Sal	0,10	0,14	0,21

Procesado: Se cocinan todos los ingredientes en la plancha durante 10-15 minutos.

Receta: 8958.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	94,02 / 393,3797	5,1685	0,7964	3,645	0	8,1065	0,2675
Primaria	134,2779 / 561,8187	7,3793	1,1371	5,2075	0	11,5808	0,3794
Secundaria	201,4554 / 842,8894	11,0739	1,7064	7,81	0	17,371	0,5691

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	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	82g		117g		176g	

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.

Merluza a la plancha al ajillo rev.3



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 INTERLT: 1.2 KGS.
NOMBRE CIENTÍFICO / LATIN NAME	MERLUCCIIUS AUSTRALIS / MERLUCCIIUS 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 STRANGE ODOUR	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
TEXTURA / TEXTURE	TURGENTE, FIRME Y TIENDA / TURGENT, FIRM AND TENDER	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
ASPECTO / ASPECT	NORMAL, BIEN CONSERVADO / NORMAL, WELL PRESERVED	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER

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

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

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



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. ALÉRGENOS: SEÑALAR CUALES (Reglamento 1169/2011, Anexo II) / ALLERGENS			
	PRESENCIA / PRESENCE	PRESENCIA CIRCUNSTANCIAL / SITUATIONAL PRESENCE	AUSENCIA / ABSENCE
Cereales que contengan gluten: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 / 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 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
Altramucos y productos a base de altramucos (Lupins)			X
Moluscos y productos a base de moluscos (Mollusc and by-prodcuts)			X



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 ENERGETICO / ENERGY	65 kcal / 269 kJ / 65 kcal / 269 kJ		PROVEEDOR / PROVIDER
GRASAS / FATS	1.8g / 1.8g		PROVEEDOR / PROVIDER
DE LAS CUALES SATURADAS / SATURATES	0.35g / 0.35g		PROVEEDOR / PROVIDER
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATES	0 g / 0 g		PROVEEDOR / PROVIDER
DE LAS CUALES AZÚCARES / SUGAR	0 g / 0 g		PROVEEDOR / PROVIDER
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	MERLUCCIOUS AUSTRALIS / MERLUCCIOUS AUSTRALIS
CALIBRE / SIZE / TAMANHO	700-1000 GRS. PIEZA / 700-1000 GRS. UNIT / 700-1000 GRS. PEÇA
PAIS DE ORIGEN (SI ES NECESARIO) / COUNTRY OF ORIGIN / PAIS DE ORIGEM	CHILE / CHILE / CHILE
ZONA DE CAPTURA / CAPTURE ZONE - HARVESTING AREA	OCEANO PACIFICO FAO 87 / PACIFIC OCEAN FAO 87
MODO DE OBTENCIÓN / FISHING METHOD / METODO DE PRODUÇÃO	PESCA EXTRACTIVA / EXTRACTIVE FISHING / PESCA NO MAR
LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENTS LIST / INGREDIENTES LISTA	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE / NÃO SE APLICA
GLASEO / GLAZING / VIDRAGEM	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE / NÃO SE APLICA
PESO NETO / NET WEIGHT / PESO LIQUIDO	20.4 KGS. APROX. / 20.4 KGS. APROX. / 20.4 KGS. APROX.
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGHT / PESO LIQUIDO ESCURRIDO	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE / NÃO SE APLICA
Nº REGISTRO SANITARIO / SANITARY NUMBER	EXPORTADOR: APPROVAL Nº 2019 - 2509 ELABORADO PARA: EUROPACIFICO ELABORADOS DEL MAR, S.L. PUERTO PESQUERO, DÁRSENA 4, EDIF. BERBÉS 2 36202 - VIGO (PONTEVEDRA) ESPAÑA Nº RGSEAA: ES.40.035901/PO
LOTE / LOTE	VARIABLE / CHANGEABLE

Merluza a la plancha al ajillo rev.3



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, NÃO VOLTAR A CONGELAR
ALÉRGENOS / OMG's / ALLERGENS / OGM's	EL PRODUCTO ES PESCADO. NO CONTIENE NINGÚN OTRO ALÉRGENO. THE PRODUCT IS FISH. IT DOES NOT CONTAIN ALLERGENS
OTRAS MENCIONES OBLIGATORIAS / COMPULSORY MENTIONS	PRODUCTO ULTRA CONGELADO / FROZEN PRODUCT CONSUMIR COCINADO / CONSUME COOKED

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

PARÁMETRO / PARAMETER	VALOR / VALUE	TOLERANCIA / TOLERANCE	MOTIVO DE RECHAZO / REJECTED REASON
TEMPERATURA / TEMPERATURE	-18°C	+3°C	SI / YES
HIGIENE / HYGIENE	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



MERLUZA AL HORNO EN SALSA VERDE

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 (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 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 INTERLT: 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 PREVISIBL / PREVIOUS WAY OF EMPLOYMENT	CONSUMIR COCINADO / WELL COOKED BEFORE CONSUMED
USO NO PREVISTO PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO / ONE NOT EXPECTED BUT REASONABLY EXPECTED	CRUDO / RAW
ÁMBITO DE DISTRIBUCIÓN (Mercado de destino) / SCOPE OF DISTRIBUTION	POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTO INTOLERANTES O ALÉRGICOS A ALGUNO DE LOS INGREDIENTES / GENERAL POPULATION EXCEPT INTOLERANT O ALLERGIC

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / 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 NO NATURALES / CHARACTERISTIC, NO STRANGE ODOORS	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
TEXTURA / TEXTURE	TURGENTE, FIRME Y TIENDA / 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 FRIO / COLD BURNS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
PARASITOS / PARASITES	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
DESHIDRATACIONES / DEHYDRATIONS	AUSENCIA / ABSENCE	< 10% DE LA SUPERFICIE < 10% OF THE SURFACE AREA	PROVEEDOR / PROVIDER

6. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES / DIMENSIONAL CHARACTERISTICS			
PARÁMETRO / PARAMETER	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	CONTROL / CONTROL
CALIBRE (GRS./PZA.) / SIZE (GRS./UNIT)	700-1200 GRS. PIEZA / 700-1200 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

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

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: 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 / Cereal 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, alfoncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 / (Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashew nuts, Pecan nuts, Brazil nuts, Pistachio, Macadamia nuts)			X
Apio y productos derivados (Celery and by-products)			X
Mostaza y productos derivados (Mustard and by-products)			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo (Sesame beans and by products)			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg, o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante / (Anhydride sulphurous and sulphites-concentration over)			X
Altramuces y productos a base de altramuces (Lupins)			X
Moluscos y productos a base de moluscos (Mollusc and by-products)			X

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

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 / BBB	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 / 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	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 / FUNTION	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

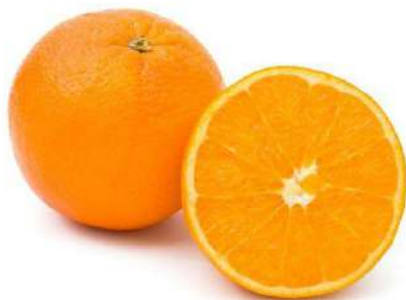


Aprobado por: QM

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		
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.

Pasta con salsa de tomate ECOLÓGICA

Denominación Comercial: Pasta con salsa de tomate ECOLÓGICA

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

Caducidad y Conservación: Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a 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: pasta ECOLÓGICA [sémola de **TRIGO** duro] y tomate frito ECOLÓGICO.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Pasta ECO	45,00	54,00	72,00	72,00	72,00
Tomate frito ECO	20,00	24,00	32,00	32,00	32,00

Procesado: Partimos cocinando la pasta durante 12 minutos en agua hirviendo a 100°C. Finalmente, se mezcla la salsa de tomate con la pasta cocida.

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

Pasta con salsa de tomate ECOLÓGICA

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 (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		X

ETIQUETADO:

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

Pasta con salsa de tomate y orégano

ECOLÓGICA rev.2

Denominación Comercial: Pasta con salsa de tomate y orégano ECOLÓGICA rev.2

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: pasta [sémola de **TRIGO** duro], tomate, cebolla, aceite de oliva virgen extra, orégano y sal yodada.

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

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

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

Receta: 9611.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	213,18 / 891,9006	3,8104	0,5348	37,2846	0	6,6763	0,1216
Secundaria	341,088 / 1427,0409	6,0966	0,8557	59,6554	0	10,682	0,1946
Primaria	298,452 / 1248,6608	5,3346	0,7487	52,1984	0	9,3468	0,1702

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	134g		187g		214g	

Pasta con salsa de tomate y orégano

ECOLÓGICA rev.2

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan 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.

Pasta con salsa de tomate y orégano

ECOLÓGICA rev.2

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

Parte I: Elementos obligatorios	I.1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0943771.2024.001			I.2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores		
	I.3 Operador o grupo de operadores Nombre: GARCIA MORENO LOS MALAGUEÑOS S.L. Dirección: CALLE LIMITACION N° 21, 23, 25, 27 Y GENERACION 50 29196 Málaga País: España Código ISO: ES			I.4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad: SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN) Dirección: C/ Avda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla País: España Código ISO: ES		
	I.5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores • Distribución/Comercialización • Almacenamiento					
	I.6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: - producción ecológica con producción no ecológica • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: - producción de productos ecológicos - producción ecológica con producción no ecológica					
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.					
	I.7 Fecha, lugar Fecha: 05 julio 2024 22:37:21 +03 (Europe/Luxem hour) Lugar: Sevilla (ES)		Nombre y firma SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024-07-05 20:38:23 UTC		I.8 Validez Certificado válido desde el 05/07/2024 hasta el 05/10/2025	

Pasta con salsa de tomate y orégano

ECOLÓGICA rev.2

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

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

Pasta con salsa de tomate y orégano

ECOLÓGICA rev.2

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

Parte I: Elementos obligatorios	1.1 Número de documento ES-ECO-001-AN-724-0028644-2024.001			1.2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores		
	1.3 Operador o grupo de operadores Nombre BIOALCORES, S.L. Dirección C/ FRAY BARTOLOME DE LAS CASAS, N° 24 41520 El Viso del Alcor País España Código ISO ES			1.4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN) Dirección C/ Avda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3ª módulo 12., 41013, Sevilla País España Código ISO ES		
	1.5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores • Preparación • Distribución/Comercialización • Almacenamiento					
	1.6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: – producción durante el período de conversión – producción ecológica con producción no ecológica • (b) Animales y productos de origen animal no transformados Método de producción: – producción ecológica con producción no ecológica • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica • (f) Vinos Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica					
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.					
	1.7 Fecha, lugar Fecha 24 octubre 2024 22:33:27 +02 (Europe/Luxem bourg) Lugar Sevilla (ES) Nombre y firma SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024-10-24 20:36:15 UTC			1.8 Validez Certificado válido desde el 24/10/2024 hasta el 24/01/2026		

Pasta con salsa de tomate y orégano

ECOLÓGICA rev.2

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

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

Pasta con salsa de tomate y orégano

ECOLÓGICA rev.2

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

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

Pasta con salsa de tomate y orégano

ECOLÓGICA rev.2

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

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

Pasta con salsa de tomate y orégano

ECOLÓGICA rev.2

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

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

Pasta con salsa de tomate y orégano

ECOLÓGICA rev.2

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

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

EMITIDO

Pasta con salsa de tomate y orégano

ECOLÓGICA rev.2

DESARROLLOS BIO EMPRESARIALES, SLU.		FICHA DE PRODUCTO / DATA	
		rev 05	29/08/2024
1. DATOS DEL PRODUCTO / PRODUCT DATA			
Denominación del producto / Product name: Aceite de oliva / Olive Oil			
Categoría / Virgen Extra Ecológico / Organic Extra Virgin			
Marca / Brand:			
Campaña /			
Peso Neto / Net GRANEL			
Variedad de la aceituna / Mix de variedades de aceitunas / Mix of olive varieties Olive variety:			
Características / Characteristics			
Aceite de oliva virgen extra de categoría superior elaborados a partir de aceituna mediante un proceso mecánico de extracción en frío / Superior category extra virgin olive oil made from through a mechanical cold extraction process.			
Ingredientes / 100% Aceite de oliva virgen extra / 100% Extra virgin olive oil			
Condiciones de conservación / Storage conditions: En lugar limpio y seco, protegido de la luz / In a clean and dry place, protected from light			
Fecha de consumo preferente / Preferential use date: 12 meses desde la fecha de envasado / 12 months from the date of packaging			
2. DATOS DE LA EMPRESA / COMPANY DATA			
Desarrollos Bio Empresariales, S.L.U. Cif B56652258 Dirección : C/Tailandia, nº 8, Cp. 41020 , Sevilla. Email: desarrollosbioempresariales@gmail.com Contacto: 614 175 459			
3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS			
Color / Oro con reflejos verdes / Gold with green reflections. Color:			
Perfil Sensorial / Sensory Profile : Frutado medio-alto de aceituna verde, frutado de macedonia, manzana verde, verde hierba, almendra verde, tomatera, madera verde, plátano y ortiga. De sabor dulce de intensidad media, más picante y ligeramente amargo / Medium-high fruity of green olive, fruity of Macedonian, green apple, green grass, green almond, tomato, green wood, banana and nettle. Sweet flavor of medium intensity, more spicy and slightly bitter.			
4. VALOR NUTRICIONAL (por cada 100g) / NUTRITIONAL VALUE (per 100g)			
Valor Energético / Energetic value		3700kJ/900kcal	
Grasas / Fats		99,00g	
de las cuales saturadas / of which saturates		13g	
Hidratos de carbono / Carbohydrates		0g	
de los cuales azúcares / Of which sugars		0g	
Proteínas / Proteins		0g	
Sal / Salt		0g	
5. ANÁLISIS DEL PRODUCTO / PRODUCT ANALYSIS			
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD QUALITY FEATURES	
Ausencia total de patógenos / Total absence of pathogens			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (olor y sabor) ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS (smell and taste)		Acidez (%): ≤ 0,80 Índice de peróxidos (mEq O2/kg): ≤ 20,0 K232: ≤ 2,50 K268 o K270: ≤ 0,22 ΔK: ≤ 0,01 Esteres etílicos de los ácidos grasos (mg/kg): ≤ 35	
Caract. organolépticas: Mediana del defecto (Md) = 0,0 Mediana del frutado (Mf) > 0,0			

Pasta con salsa de tomate y orégano

ECOLÓGICA rev.2

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



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

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

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: pasta [sémola de **TRIGO** duro], tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

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

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

Procesado: Partimos cociendo la pasta durante 12 minutos en agua hirviendo a 100°C con sal yodada. Guisamos con el resto de ingredientes, se trituran para elaborar una salsa y se añade la pasta.

Receta: 15793.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Primaria	276,264 / 1155,8886	5,8847	0,8393	46,212	0	8,73	0,1443
Secundaria	368,352 / 1541,1848	7,8462	1,119	61,616	0	11,64	0,1924
Infantil Ciclo 2	230,22 / 963,2405	4,9039	0,6994	38,51	0	7,275	0,1203

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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



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

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

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan 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 (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		X

ETIQUETADO:

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

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

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

Parte I: Elementos obligatorios	L1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0043771.2024.001			L2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores	
	L3 Operador o grupo de operadores Nombre: GARCIA MORENO LOS MALAGUEÑOS S.L. Dirección: CALLE LIMITACION N° 21, 23, 25, 27 Y GENERACION 30 29196 Málaga País: España Código ISO: ES			L4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad: SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN) Dirección: C/ Avda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla País: España Código ISO: ES	
	L5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores • Distribución/Comercialización • Almacenamiento				
	L6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: - producción ecológica con producción no ecológica • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: - producción de productos ecológicos - producción ecológica con producción no ecológica				
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.				
L7 Fecha, lugar Fecha: 05 julio 2024 22:37:21 +03 (Europe/Luxem hour) Lugar: Sevilla (ES)		Nombre y firma: SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024-07-05 20:38:23 UTC		L8 Validez Certificado válido desde el 05/07/2024 hasta el 05/10/2025	

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

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

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

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

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

Parte I: Elementos obligatorios	I.1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0028644.2024.001				I.2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores	
	I.3 Operador o grupo de operadores Nombre: BIOALCORES, S.L. Dirección: C/ FRAY BARTOLOME DE LAS CASAS, N° 24 41520 El Viso del Alcor País: España Código ISO: ES				I.4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad: SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN) Dirección: C/ Avda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3ª módulo 12., 41013, Sevilla País: España Código ISO: ES	
	I.5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores <ul style="list-style-type: none"> • Preparación • Distribución/Comercialización • Almacenamiento 					
	I.6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción <ul style="list-style-type: none"> • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: – producción durante el período de conversión – producción ecológica con producción no ecológica • (b) Animales y productos de origen animal no transformados Método de producción: – producción ecológica con producción no ecológica • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica • (f) Vinos Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica 					
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.					
I.7 Fecha, lugar Fecha: 24 octubre 2024 22:33:27 +02 (Europe/Luxem bourg) Lugar: Sevilla (ES) Nombre y firma: SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024.10.24 20:36:15 UTC				I.8 Validez Certificado válido desde el 24/10/2024 hasta el 24/01/2026		

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EMITIDO

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

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

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

LÍMITES DE CONTAMINANTES LIMITS OF CONTAMINANTS				LÍMITES DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PESTICIDE RESIDUE LIMITS				
Se tendrá en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (UE) 2023/915. Reglamento Delegado (UE) 2022/2104 por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y el Consejo, en lo que respecta a las normas de comercialización del aceite de oliva (y sus posteriores modificaciones) / The maximum limits established in REGULATION (EU) 2023/915, Delegated Regulation (EU) 2022/2104 supplementing Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council as regards marketing standards for olive oil (and subsequent amendments)				Se tendrá en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (CE) 396/2005 y el Reglamento (UE) 2020/749 / The maximum limits established in Regulation (CE) 396/2005 and Regulation (UE) 2020/749 will be taken into account.				
6. ALÉRGENOS CONSUMIDORES SENSIBLES / OMG'S / PRODUCTOS IRRADIADOS								
No contiene alérgenos Reglamento (UE) nº 1169/2011. Libre de GMO Reglamento (CE) n° 1831/2003. Libre de priones (BSE/TSE) Reglamento (CE) n° 999/2001. Libre de nanomateriales Reglamento (UE) nº 1169/2011. No ha sido tratado con radiaciones ionizantes Real Decreto 348/2001. No ha sido obtenido por extracción con disolventes Directiva 2009/32/CE. Libre de ETO Reglamento (UE) 2015/868. Libre de Alcaloides pirrolizidínicos Reglamento (UE) 2020/2040. Libre de sustancias dopantes (lista WADA).								
7. USO ESPERADO / EXPECTED USE								
Consumo en crudo, guisos y frituras / Consumption in raw, stewing and frying								
8. LOGÍSTICA: PALET EUROPEO / LOGISTICS: EUROPEAN PALETTE								
ENVASE Y MATERIAL CONTAINER AND MATERIAL	UND / CAJA UND / BOX	CAJAS / CAPA BOX / LAYER	CAJAS / PALET BOX / PALETTE	DIMENSIONES UND (cm) UND DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	DIMENSIONES CAJA (cm) BOX DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	DIMENSIONES PALET (cm) PALETTE DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	PESO CAJA (kg) BOX WEIGHT	PESO PALET (Kg) PALETTE WEIGHT
IBC 1000 L								

Pasta ECOLÓGICA con salsa de tomate y atún

Denominación Comercial: Pasta ECOLÓGICA 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, 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)
Pasta	60,00	72,00	96,00
Tomate	40,00	48,00	64,00
Cebolla	20,00	24,00	32,00
Atún	5,00	6,00	8,00
Aove	4,00	4,80	6,40
Sal yodada	0,10	0,12	0,16

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

Receta: 9611.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Primaria	325,944 / 1363,7497	6,7304	0,9569	54	0	11,232	0,2233
Secundaria	434,592 / 1818,3329	8,9739	1,2758	72	0	14,976	0,2978
Infantil Ciclo 2	271,62 / 1136,4581	5,6087	0,7974	45	0	9,36	0,1861

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	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	177g		213g		283g	

Pasta ECOLÓGICA con salsa de tomate y atún

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.

Pasta ECOLÓGICA con salsa de tomate y atún

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

Parte I: Elementos obligatorios	I.1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0043771.2024.001			I.2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores	
	I.3 Operador o grupo de operadores Nombre GARCIA MORENO LOS MALAGUEÑOS S.L. Dirección CALLE LIMITACION N° 21, 23, 25, 27 Y GENERACION 50 29196 Málaga País España Código ISO ES			I.4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN) Dirección C/ Ayda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla País España Código ISO ES	
	I.5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores • Distribución/Comercialización • Almacenamiento				
	I.6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: – producción ecológica con producción no ecológica • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica				
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.				
I.7 Fecha, lugar Fecha 05 julio 2024 22:37:21 +02 (Europe/Luxembourg) Lugar Sevilla (ES)		Nombre y firma SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024-07-05 20:39:23 UTC	I.8 Validez Certificado válido desde el 05/07/2024 hasta el 05/10/2025		

Pasta ECOLÓGICA con salsa de tomate y atún

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

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

Pasta ECOLÓGICA con salsa de tomate y atún

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

Parte I: Elementos obligatorios	I.1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0028644.2024.001			I.2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores		
	I.3 Operador o grupo de operadores Nombre BIOALCORES, S.L. Dirección C/ FRAY BARTOLOME DE LAS CASAS, Nº 24 41520 El Viso del Alcor País España Código ISO ES			I.4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN) Dirección C/ Avda. Diego Martínez Barrio nº 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla País España Código ISO ES		
	I.5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores • Preparación • Distribución/Comercialización • Almacenamiento					
	I.6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: – producción durante el periodo de conversión – producción ecológica con producción no ecológica • (b) Animales y productos de origen animal no transformados Método de producción: – producción ecológica con producción no ecológica • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica • (f) Vinos Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica					
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.					
I.7 Fecha, lugar Fecha 24 octubre 2024 22:33:27 +02 (Europe/Luxembourg) Lugar Sevilla (ES)		Nombre y firma SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024-10-24 20:36:13 UTC		I.8 Validez Certificado válido desde el 24/10/2024 hasta el 24/01/2026		

Pasta ECOLÓGICA con salsa de tomate y atún

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

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

Pasta ECOLÓGICA con salsa de tomate y atún

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

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

Pasta ECOLÓGICA con salsa de tomate y atún

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

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

Pasta ECOLÓGICA con salsa de tomate y atún

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

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

es

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

5 / 6

Pasta ECOLÓGICA con salsa de tomate y atún

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

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

EMITIDO

Pasta ECOLÓGICA con salsa de tomate y atún

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

Pasta ECOLÓGICA con salsa de tomate y atún

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

Denominación Comercial: PATATAS AL HORNO

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: Patata, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

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

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

Receta: 10877.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Masculino	133,623 / 554,925	2,415	0,3457	23,94	0	3,465	0,2672
Bachiller Femenino	101,808 / 422,8	1,84	0,2634	18,24	0	2,64	0,2036
Secundaria	98,6265 / 409,5875	1,7825	0,2551	17,67	0	2,5575	0,2022
Infantil Ciclo 2	63,63 / 264,25	1,15	0,1646	11,4	0	1,65	0,1273
Primaria	95,445 / 396,375	1,725	0,2469	17,1	0	2,475	0,1909

PARTICULARIDADES

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

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	55g		80g		85g		90g	115g

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 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.

Patatas fritas

Denominación Comercial: Patatas fritas

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: Patata, aceite de girasol (rico en ácido oleico al 75%) y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Patata	75,00	100,00	100,00	100,00	100,00
aceite de girasol	5,00	6,70	6,70	6,70	6,70
sal yodada	0,10	0,13	0,13	0,13	0,13

Procesado: se pelan y cortan las patatas en bastones, se fríen en aceite de girasol rico en ácido oleico al 75% a 170-180 °C hasta que estén doradas y crujientes, y se añade sal yodada.

Receta: 9837.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Masculino	132,429 / 554,0829	6,8933	0,7415	15,2	0	2,2	0,1664
Secundaria	132,429 / 554,0829	6,8933	0,7415	15,2	0	2,2	0,1664
Bachiller Femenino	132,429 / 554,0829	6,8933	0,7415	15,2	0	2,2	0,1664
Infantil Ciclo 2	99,1 / 414,6344	5,145	0,5535	11,4	0	1,65	0,1273
Primaria	132,429 / 554,0829	6,8933	0,7415	15,2	0	2,2	0,1664

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	80g		107g		107g		107g	107g

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

Patatas fritas

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan 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: PATATAS PANADERAS AL HORNO

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: Patata, cebolla, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Patata	90	135	139,5	171	189
Cebolla	20	30	31	38	42
Aove	4	6	6,2	7,6	8,4
Sal yodada	0,1	0,15	0,16	0,19	0,21

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

Receta: 9198.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Masculino	223,482 / 929,25	8,778	1,2503	30,954	0	4,6305	0,2824
Primaria	159,63 / 663,75	6,27	0,8931	22,11	0	3,3075	0,2017
Secundaria	164,951 / 685,875	6,479	0,9229	22,847	0	3,4178	0,2134
Bachiller Femenino	202,198 / 840,75	7,942	1,1313	28,006	0	4,1895	0,2555
InfantilCiclo 2	106,42 / 442,5	4,18	0,5954	14,74	0	2,205	0,1345

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	70g		100g		110g		120g	125g

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan 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 caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, N° de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.



Denominación Comercial: 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		
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 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.

Pinchitos de pollo a la plancha rev.2

Denominación Comercial: Pinchitos de pollo a la plancha rev.2

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: Pollo, aceite de oliva virgen extra, sal yodada, cúrcuma, jengibre, pimienta negra molida, comino y ajo.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
pollo	68,00	81,60	112,20
aove	7,00	8,40	11,55
ajo	5,00	6,00	8,25
jengibre	1,00	1,20	1,65
pimienta	1,00	1,20	1,65
comino	1,00	1,20	1,65
ajo	1,00	1,20	1,65
sal	0,10	0,12	0,17

Procesado: Para preparar los pinchitos de pollo a la plancha, se marina el pollo cortado en trozos con una mezcla de aceite de oliva virgen extra, cúrcuma, jengibre, pimienta negra molida, comino y ajo, asegurándose de que los sabores se impregnen bien en la carne. Después de dejarlo reposar, se cocinan los trozos de pollo a la plancha hasta que estén dorados y jugosos, sazonando con sal yodada.

Receta: 10360.

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	253,308 / 1059,7089	15,8037	3,2621	4,6504	0,053	22,8668	0,4158
Infantil Ciclo 2	153,52 / 642,2478	9,578	1,977	2,8184	0,0321	13,8587	0,249
Primaria	184,224 / 770,6974	11,4936	2,3724	3,3821	0,0385	16,6304	0,2988

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	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	84g		101g		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		
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, 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.

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		



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.



Denominación Comercial: POLLO GUISADO AL LIMÓN

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

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

Caducidad y Conservación: Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a 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: pollo (75.6%), maicena [harina de maíz] (15.1%), aceite de oliva virgen extra (6.1%), ajo (1.5%), limón (1.5%) y sal yodada (0.2%).

Procesado: Se rocía la carne de pollo con Aceite de Oliva y el resto de ingredientes y se guisa con el resto de ingredientes durante 25-30 minutos.

Receta: 16670.

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	329,9673 / 1378,8608	19,7918	4,1327	15,3186	0,055	22,5673	0,3573
Bachiller Femenino	260,6424 / 1089,2752	16,7213	3,3363	11,1408	0,04	16,4126	0,3137
Infantil Ciclo 2	171,7815 / 717,9509	11,4508	2,2273	6,963	0,025	10,2579	0,1714
Primaria	260,6424 / 1089,2752	16,7213	3,3363	11,1408	0,04	16,4126	0,3137
Secundaria	329,9673 / 1378,8608	19,7918	4,1327	15,3186	0,055	22,5673	0,3573

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)	50g		85g		115g		85g	115g
Medidas culinarias	1 filete pequeño		1 filete		1 filete		1 filete – 1 filete grande	

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 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.

Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, zanahoria]

Denominación Comercial: Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, zanahoria]

Empresa: Restauración y Catering Hnos. González 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: Alubias, patata, tomate, cebolla, zanahoria, agua, aceite de oliva virgen extra, ajo, pimentón dulce y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Alubia	27,00	54,00	54,00
Patata	20,00	40,00	40,00
Zanahoria	17,50	35,00	35,00
Tomate	17,50	35,00	35,00
Cebolla	17,50	35,00	35,00
Aove	7,00	14,00	14,00
Agua	5,00	10,00	10,00
Ajo	0,70	1,40	1,40
Pimentón dulce	0,70	1,40	1,40
Sal yodada	0,10	0,20	0,20

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

- 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	334,322 / 1398,7206	15,1288	2,1954	34,9462	1,0854	14,1191	0,3116
Infantil Ciclo 2	167,161 / 699,3603	7,5644	1,0977	17,4731	0,5427	7,0595	0,1558
Primaria	334,322 / 1398,7206	15,1288	2,1954	34,9462	1,0854	14,1191	0,3116

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	153g		306g		306g	

Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, zanahoria]

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.

Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, zanahoria]

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

Parte I: Elementos obligatorios	I.1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0043771.2024.001			I.2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores	
	I.3 Operador o grupo de operadores Nombre GARCIA MORENO LOS MALAGUEÑOS S.L. Dirección CALLE LIMITACION N° 21, 23, 25, 27 Y GENERACION 50 29196 Málaga País España Código ISO ES			I.4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN) Dirección C/ Ayda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla País España Código ISO ES	
	I.5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores • Distribución/Comercialización • Almacenamiento				
	I.6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: – producción ecológica con producción no ecológica • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica				
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.				
I.7 Fecha, lugar Fecha 05 julio 2024 22:37:21 +02 (Europe/Luxembourg) Lugar Sevilla (ES)		Nombre y firma SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024-07-05 20:39:23 UTC		I.8 Validez Certificado válido desde el 05/07/2024 hasta el 05/10/2025	

Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, zanahoria]

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

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2858/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Aceite de oliva virgen	Ecológico
	Alubias	Ecológico
	Arroz	Ecológico
	Arroz vaporizado	Ecológico
	Espaguetis	Ecológico
	Garbanzos	Ecológico
	Hélices	Ecológico
	Judías blancas	Ecológico
Lentejas	Ecológico	
Macarrón	Ecológico	
Tomate en polvo	Ecológico	
Tomate frito	Ecológico	
Tomate triturado	Ecológico	
II.2 Cantidad de productos		
II.3 Información sobre el terreno		
II.4 Lista de instalaciones o unidades en los que el operador o grupo de operadores realiza la actividad		
II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas		
II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848		
II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a las cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en lo que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista		
II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848		
Nombre del organismo de acreditación	ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)	
Enlace al certificado de acreditación	https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8c	
II.9 Otros datos		
Última Inspección: 14/06/2024		

Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, zanahoria]

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

Parte I: Elementos obligatorios	I.1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0028644.2024.001			I.2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores		
	I.3 Operador o grupo de operadores Nombre BIOALCORES, S.L. Dirección C/ FRAY BARTOLOME DE LAS CASAS, Nº 24 41520 El Viso del Alcor País España Código ISO ES			I.4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN) Dirección C/ Avda. Diego Martínez Barrio nº 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla País España Código ISO ES		
	I.5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores • Preparación • Distribución/Comercialización • Almacenamiento					
	I.6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: – producción durante el periodo de conversión – producción ecológica con producción no ecológica • (b) Animales y productos de origen animal no transformados Método de producción: – producción ecológica con producción no ecológica • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica • (f) Vinos Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica					
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.					
	I.7 Fecha, lugar Fecha 24 octubre 2024 22:33:27 +02 (Europe/Luxembourg) Lugar Sevilla (ES) Nombre y firma SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024-10-24 20:36:13 UTC			I.8 Validez Certificado válido desde el 24/10/2024 hasta el 24/01/2026		

Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, zanahoria]

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

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

Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, zanahoria]

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

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

Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, zanahoria]

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

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

Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, zanahoria]

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

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

Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, zanahoria]

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

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.4 Lista de instalaciones o unidades en los que el operador o grupo de operadores realiza la actividad
	II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas
	II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848
	II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a las cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en lo que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista
	II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848 Nombre del organismo de acreditación ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC) Enlace al certificado de acreditación https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a433897dbe
	II.9 Otros datos Última Inspección: 06/09/2024

EMITIDO

Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, zanahoria]

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

Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, zanahoria]

LÍMITES DE CONTAMINANTES LIMITS OF CONTAMINANTS					LÍMITES DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PESTICIDE RESIDUE LIMITS			
Se tendrá en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (UE) 2023/915. Reglamento Delegado (UE) 2022/2104 por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y el Consejo, en lo que respecta a las normas de comercialización del aceite de oliva (y sus posteriores modificaciones) / The maximum limits established in REGULATION (EU) 2023/915. Delegated Regulation (EU) 2022/2104 supplementing Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council as regards marketing standards for olive oil (and subsequent amendments)					Se tendrá en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (CE) 396/2005 y el Reglamento (UE) 2020/749 / The maximum limits established in Regulation (CE) 396/2005 and Regulation (UE) 2020/749 will be taken into account.			
6. ALÉRGICOS CONSUMIDORES SENSIBLES / OMG'S / PRODUCTOS IRRADIADOS								
No contiene alérgicos Reglamento (UE) nº 1169/2011. Libre de GMO Reglamento (CE) nº 1831/2003. Libre de priones (BSE/TSE) Reglamento (CE) nº 999/2001. Libre de nanomateriales Reglamento (UE) nº 1169/2011. No ha sido tratado con radiaciones ionizantes Real Decreto 348/2001. No ha sido obtenido por extracción con disolventes Directiva 2009/32/CE. Libre de ETO Reglamento (UE) 2015/868. Libre de Alcaloides pirrolizidínicos Reglamento (UE) 2020/2040. Libre de sustancias dopantes (lista WADA).								
7. USO ESPERADO / EXPECTED USE								
Consumo en crudo, guisos y frituras / Consumption in raw, stewing and frying								
8. LOGÍSTICA: PALET EUROPEO / LOGISTICS: EUROPEAN PALETTE								
ENVASE Y MATERIAL CONTAINER AND MATERIAL	UND / CAJA UND / BOX	CAJAS / CAPA BOX / LAYER	CAJAS / PALET BOX / PALETTE	DIMENSIONES UND (cm) UND DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	DIMENSIONES CAJA (cm) BOX DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	DIMENSIONES PALET (cm) PALETTE DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	PESO CAJA (kg) BOX WEIGHT	PESO PALET (Kg) PALETTE WEIGHT
IBC 1000 L								

Puchero de garbanzos con verduras y pollo [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.2

Denominación Comercial: Puchero de garbanzos con verduras y pollo [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.2

Empresa: Restauración y Catering Hnos. González Restauración y Catering.

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: Garbanzo, cebolla, puerro, zanahoria, patata, muslo de pollo, agua, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

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

Procesado: 24 horas antes del procesado, los garbanzos se hidratan poniéndolos en remojo con agua tibia. En primer lugar, se pelan, lavan y trocean las verduras para rehogarlas con aceite de oliva virgen. Posteriormente, en una olla se introducen los garbanzos hidratados, el pollo 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	168,32 / 702,1384	7,161	0,9791	17,6805	0,0016	7,9904	0,1791
Primaria	336,64 / 1404,2768	14,322	1,9583	35,361	0,0032	15,9807	0,3582
Secundaria	336,64 / 1404,2768	14,322	1,9583	35,361	0,0032	15,9807	0,3582

PARTICULARI

DADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

Puchero de garbanzos con verduras y pollo [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.2

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	146g		291g		291g	

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.

Puchero de garbanzos con verduras y pollo [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.2

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

Parte I: Elementos obligatorios	I.1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0028644.2024.001			I.2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores	
	I.3 Operador o grupo de operadores Nombre BIOALCORES, S.L. Dirección C/ FRAY BARTOLOME DE LAS CASAS, Nº 24 41520 El Viso del Alcor País España Código ISO ES		I.4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN) Dirección C/ Avda. Diego Martínez Barrio nº 10 planta 3ª módulo 12., 41013, Sevilla País España Código ISO ES		
	I.5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores • Preparación • Distribución/Comercialización • Almacenamiento				
	I.6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: – producción durante el periodo de conversión – producción ecológica con producción no ecológica • (b) Animales y productos de origen animal no transformados Método de producción: – producción ecológica con producción no ecológica • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica • (f) Vinos Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica				
El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.					
I.7 Fecha, lugar Fecha 24 octubre 2024 22:33:27 +02 (Europe/Luxembourg) Lugar Sevilla (ES)		Nombre y firma SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024-10-24 20:36:13 UTC		I.8 Validez Certificado válido desde el 24/10/2024 hasta el 24/01/2026	

Puchero de garbanzos con verduras y pollo [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.2

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

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

Puchero de garbanzos con verduras y pollo [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.2

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

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

Puchero de garbanzos con verduras y pollo [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.2

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

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

Puchero de garbanzos con verduras y pollo [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.2

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

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

IL.2 Cantidad de productos
IL.3 Información sobre el terreno

Puchero de garbanzos con verduras y pollo [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.2

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

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.4 Lista de instalaciones o unidades en los que el operador o grupo de operadores realiza la actividad
	II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas
	II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848
	II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a las cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en lo que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista
	II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848 Nombre del organismo de acreditación: ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC) Enlace al certificado de acreditación: https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a433897dbe
	II.9 Otros datos Última Inspección: 06/09/2024

EMITIDO

Puchero de garbanzos con verduras y pollo [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.2

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


Parte I: Elementos obligatorios	I.1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0043771.2024.001			I.2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores	
	I.3 Operador o grupo de operadores Nombre: GARCIA MORENO LOS MALAGUEÑOS S.L. Dirección: CALLE LIMITACION N° 21, 23, 25, 27 Y GENERACION 50 29196 Málaga País: España Código ISO: ES			I.4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad: SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN) Dirección: C/ Ayda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla País: España Código ISO: ES	
	I.5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores • Distribución/Comercialización • Almacenamiento				
	I.6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: – producción ecológica con producción no ecológica • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica				
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.				
I.7 Fecha, lugar Fecha: 05 julio 2024 22:37:21 +02 (Europe/Luxembourg) Lugar: Sevilla (ES)		Nombre y firma: SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024-07-05 20:39:23 UTC		I.8 Validez Certificado válido desde el 05/07/2024 hasta el 05/10/2025	

Puchero de garbanzos con verduras y pollo [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.2

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

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2858/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Aceite de oliva virgen	Ecológico
	Alubias	Ecológico
	Arroz	Ecológico
	Arroz vaporizado	Ecológico
	Espaguetis	Ecológico
	Garbanzos	Ecológico
	Hélices	Ecológico
	Judías blancas	Ecológico
Lentejas	Ecológico	
Macarrón	Ecológico	
Tomate en polvo	Ecológico	
Tomate frito	Ecológico	
Tomate triturado	Ecológico	
II.2 Cantidad de productos		
II.3 Información sobre el terreno		
II.4 Lista de instalaciones o unidades en las que el operador o grupo de operadores realiza la actividad		
II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas		
II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848		
II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a las cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en lo que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista		
II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848		
Nombre del organismo de acreditación	ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)	
Enlace al certificado de acreditación	https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8c	
II.9 Otros datos		
Última Inspección: 14/06/2024		

Puchero de garbanzos con verduras y pollo [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.2

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 0° C y 4° C		

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	
Sexo	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.

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.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: Favorecedora

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

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

Modo de Empleo: Listo para consumir

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: tomate, 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

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

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	47 / 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	
Sexo	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 (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.

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

Denominación Comercial: TOMATE Y MAÍZ ALIÑADOS CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y SAL YODADA

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria : Favorecedora

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

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

Modo de Empleo: Listo para consumir

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Tomate	48,00	48,00	80,00	80,00	80,00
Maíz	5,00	5,00	8,30	8,30	8,30
Aove	5,00	5,00	8,30	8,30	8,30
Sal yodada	0,10	0,10	0,20	0,20	0,20

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

Receta: 10262

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

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

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

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Masculino	95,71 / 400,0538	8,4962	1,2126	3,962	0,5561	0,9275	0,2754
Secundaria	95,71 / 400,0538	8,4962	1,2126	3,962	0,5561	0,9275	0,2754
Primaria	57,62 / 240,844	5,118	0,7305	2,38	0,335	0,557	0,1456
Infantil Ciclo 2	57,62 / 240,844	5,118	0,7305	2,38	0,335	0,557	0,1456
Bachiller Femenino	95,71 / 400,0538	8,4962	1,2126	3,962	0,5561	0,9275	0,2754

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

PARTICULARIDADES

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

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	58g		58g		96g		96g	96g

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan 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 caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.



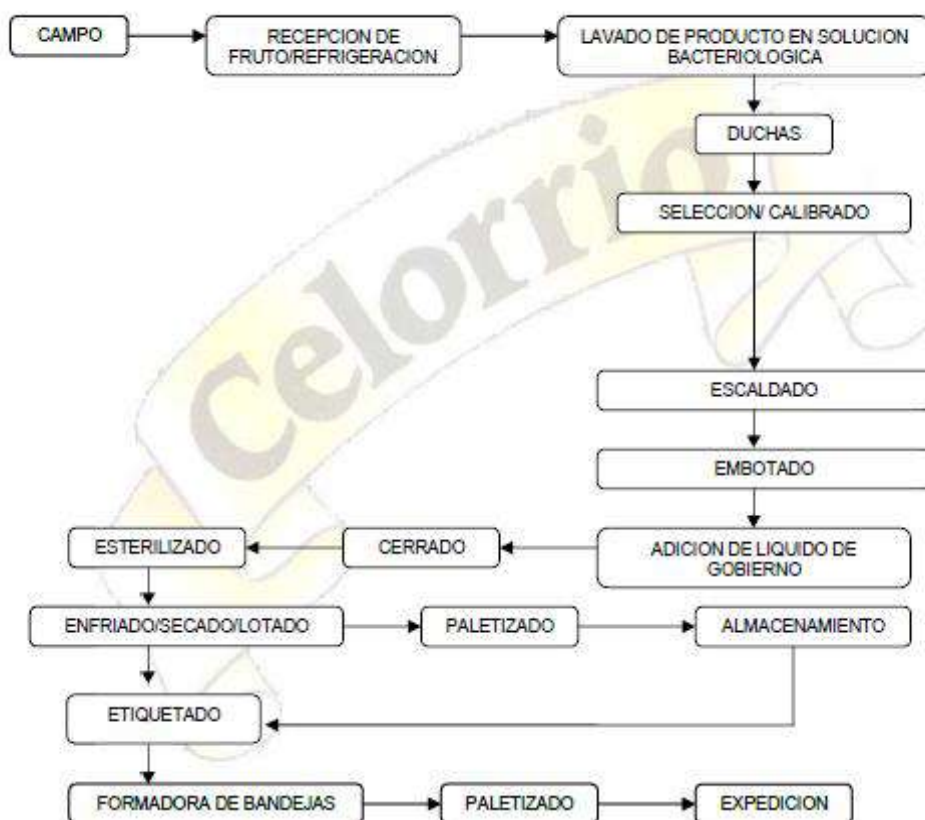
TOMATE Y MAÍZ ALIÑADOS CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y SAL YODADA

Rev. 6 27/06/2023

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

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

PROCESO



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

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

DESCRIPCION

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

INGREDIENTES

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

ESPECIFICACIONES DE LAS VARIABLES FISICO-QUIMICAS

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

OTRAS ESPECIFICACIONES

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

CARACTERISTICAS

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

ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL

Vida útil: 4 años

ETIQUETADO

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

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

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

FORMATOS Y PRESENTACION

FORMATO

EAN

MAIZ EN GRANO 3KG. LATA

8411916200293

DIMENSIONES

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

CAJA

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

PALET

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

VALORES NUTRICIONALES

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

Información nutricional promedio sobre 100 g de producto escurrido

TORTILLA DE PATATAS Y CALABACÍN

Denominación Comercial: TORTILLA DE PATATAS Y CALABACÍN

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

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

Tlf.955644648

www.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: calabacín, HUEVO, patata, aceite de oliva virgen extra, ajo y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Calabacín	60,0	75,0	118,8	118,8	118,8
Huevo	50,0	62,5	99,0	99,0	99,0
Patata	25,0	31,3	49,5	49,5	49,5
Aove	5,0	6,3	9,9	9,9	9,9
Ajo	1,0	1,3	2,0	2,0	2,0
Sal yodada	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2

Procesado: Cocer las verduras y la patata. Mezclar todos los ingredientes y cocinar en plancha con molde durante 15-20 minutos.

Receta: 14079.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	149,02 / 621,1997	10,7223	2,2925	5,243	0	7,9194	0,2911
Secundaria	295,083 / 1230,0733	21,2302	4,5392	10,386	0	15,6812	0,5783
Primaria	186,814 / 778,7548	13,4531	2,8728	6,5735	0	9,9023	0,3392
Bachiller Masculino	295,083 / 1230,0733	21,2302	4,5392	10,386	0	15,6812	0,5783
Bachiller Femenino	295,083 / 1230,0733	21,2302	4,5392	10,386	0	15,6812	0,5783

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

TORTILLA DE PATATAS Y CALABACÍN

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	130g		160g		255g		255g	255g

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan 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		
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.

TORTILLA DE PATATAS

Denominación Comercial: TORTILLA DE PATATAS

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

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

Procesado: Introducir la mezcla de patata, huevo, cebolla, aceite de oliva virgen y sal yodada en el horno a 180°C durante 20 minutos.

Receta: 8382.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	177,97 / 740,3157	10,255	2,2959	12,46	0	8,75	0,3244
Primaria	177,97 / 740,3157	10,255	2,2959	12,46	0	8,75	0,3244
Secundaria	355,94 / 1480,6314	20,51	4,5918	24,92	0	17,5	0,6487
Bachiller Femenino	355,94 / 1480,6314	20,51	4,5918	24,92	0	17,5	0,6487
Bachiller Masculino	355,94 / 1480,6314	20,51	4,5918	24,92	0	17,5	0,6487

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	135g		135g		265g		265g	265g

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	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		
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.

Tortilla francesa con queso rev.2

Denominación Comercial: Tortilla francesa con queso rev.2

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: tortilla francesa con queso [HUEVO líquido pasteurizado, queso (**LECHE**)(15%) [gouda (**LECHE**) (**LECHE** de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos (**LECHE**), cuajo microbiano), cheddar (**LECHE**) rojo (**LECHE** de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos (**LECHE**), cuajo microbiano, colorante (E160a/E160b(ii)), almidón de patata], aceite de girasol, almidones modificados, sal, HUEVO en polvo, estabilizantes (E-410 y E-415), aceite de oliva y acidulante (E-330)].

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

Procesado: Se introducen las tortillas en horno y se calientan entre 3-5 minutos a temperatura entre 180-200°C.

Receta: 8943.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	107,25 / 448,734	8,25	3	4,5	0,375	4,05	0,87
Secundaria	214,5 / 897,468	16,5	6	9	0,75	8,1	1,74
Primaria	107,25 / 448,734	8,25	3	4,5	0,375	4,05	0,87

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	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	75g		75g		150g	

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
------------------------	-----------------------	--------

Tortilla francesa con queso rev.2

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)	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, 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.

PALACIOS <i>El secreto de una familia.</i>	FICHA TÉCNICA	FP TP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 1 de 4

DENOMINACIÓN PRODUCTO	Tortilla Francesa con queso Congelada
CATEGORÍA COMERCIAL	No aplica
MARCA	-
PRESENTACIÓN:	Formato francesa 75g
PROVEEDOR	GRUPO EMPRESARIAL PALACIOS ALIMENTACIÓN, S.A.U.

RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN	Mª Cristina Díez Fernández
FECHA DE APROBACIÓN	08/05/2014
FECHA DE REVISIÓN	23/01/2025

ÍNDICE:

- FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES
- FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO
- FICHA DE ENVASADO Y ETIQUETADO
- LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE

PALACIOS El secreto de una familia.	FICHA TÉCNICA	FP TP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 2 de 4

FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES		
DENOMINACIÓN PRODUCTO		PESO NETO ¹
Tortilla francesa con queso congelada		75 g
¹ Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.		
INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS		
INGREDIENTES:		
HUEVO líquido pasteurizado, queso (LECHE)(15%) [gouda (LECHE) (LECHE de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos (LECHE), cuajo microbiano), cheddar (LECHE) rojo (LECHE de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos (LECHE), cuajo microbiano, colorante (E160a/E160b(ii)), almidón de patata], aceite de girasol, almidones modificados, sal, HUEVO en polvo, estabilizantes (E-410 y E-415), aceite de oliva y acidulante (E-330).		
CONTENIDO EN ALÉRGENOS: Contiene huevo y leche. Contenido en gluten < 20 ppm		
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento 2073/2005)		
No aplican criterios legales al considerarse un producto NO listo para consumo (según definición recogida en artículo 2 del Reglamento 2073/2005 de criterios microbiológicos). Los productos se elaboran siguiendo unas Buenas Prácticas de Fabricación que garanticen su Seguridad Alimentaria.		
Se toma como referencia los criterios microbiológicos recogidos en el Real Decreto 3484/2000 de Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas del grupo B, actualmente derogado.		
NOTA: por las características de estos productos podrían darse desviaciones en los valores internos fijados para parámetros indicadores. En caso de superación de estos valores se tratan como NCs/incidencias internas al no suponer riesgo de Seguridad Alimentaria.		
Microorganismo	Número de colonias admitidas	Método analítico
Listeria monocytogenes	n=5, c=0, m=10, M=10 ² (al final de la vida útil)	- NMP
Aerobios mesófilos	n=5, c=2, m=10 ⁴ , M=10 ⁵	- Siembra en placa (PCA agar/30°C)
Enterobacterias lactosa positiva	n=5, c=2, m=10, M=10 ²	- Siembra en placa (VRBG agar/37°C)
Escherichia coli	Ausencia/g	- Verde brillante /cromoqénico - Método automatizado TEMPO (acreditado)
Salmonella spp	n=5, c=0, No detectado/25g	- Pre y enriquecimiento selectivo y confirmación - Inmunofluorescencia automatizada (acreditado)
Staphylococcus aureus	n=5, c=1, m=10, M=10 ²	- Enriquecimiento Giolitti y confirmación Baird Parker
ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetros de producto		
No aplican especificaciones físico-químicas propias del producto		
Aditivos (Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios)		
No aplican límites legales		
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (valores medios por 100 g de producto) (Reglamento 1169/2011)		

PALACIOS El secreto de una familia.	FICHA TÉCNICA	FP TP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 3 de 4

sobre la información alimentaria facilitada al consumidor	
VALOR ENERGÉTICO	596 kJ / 143 kcal
GRASAS	11 g
de las cuales, ácidos grasos saturados	4,0 g
HIDRATOS DE CARBONO	6,0 g
de los cuales, azúcares	0,5 g
FIBRA ALIMENTARIA	0 g
PROTEÍNAS	5,4 g
SAL	1,16 g
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Sabor, color y olor característico.	
Textura: Una vez calentada, textura blanda.	
FICHA DE ENVASADO, LOGÍSTICA Y ETIQUETADO	
PRESENTACIÓN	
PRESENTACIÓN: las tortillas se presentan al consumidor en bolsas a granel y caja de cartón. Llevan una etiqueta en la caja en la que se detallan el modo de preparación así como el lote y fecha de consumo preferente.	
CONDICIONES DE CONSUMO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	
Modo de preparación / Consumo	<p>Siempre ha de consumirse cocinada.</p> <p>Sacar la tortilla congelada del envoltorio, colocarla en recipiente, previamente untado en aceite y calentarla:</p> <ul style="list-style-type: none"> En microondas: cubrir con una tapa y calentar durante 2 - 3 minutos a potencia máxima (850 W) En sartén: colocar en sartén, tapándola. Calentar entre 3 y 5 minutos por cada lado a fuego lento. En horno: colocar sobre la rejilla del horno. Calentar entre 3/5 minutos a temperatura entre 180-200°C (356-392°F).
Caducidad / caducidad secundaria	<p>Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación, indicado con día, mes y año</p> <p>Una vez descongelado, no volver a congelar. Una vez abierto el producto, mantener en siempre en refrigeración y consumir antes de 24 horas.</p>
Conservación	Conservar en congelación, ≤ -18°C
Transporte	Transporte a Tª ≤ -15°C
ETIQUETADO (Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)	
Método de conservación. Peso neto.	
Ingredientes. Fecha de consumo preferente.	
APTO PARA CELÍACOS (< 20 ppm)	
Registro sanitario	
Lote	
LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE	
Cumplimiento de cualquier legislación aplicable al producto, así como las actualizaciones correspondientes.	
Entre ellas:	
<ul style="list-style-type: none"> Reglamento 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la autoridad europea de seguridad alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la 	

PALACIOS El secreto de una familia.	FICHA TÉCNICA	FP TP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 4 de 4

seguridad alimentaria

- Paquete de higiene: Reglamento 853/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y Reglamento 2017/625 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.
- Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006
- Reglamento (CE) n.º 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal
- Reglamento (UE) n.º 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal
- Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios
- Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre, por el que se regulan los coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos
- Reglamento 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos
- Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Real Decreto 3/2023 por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.
- Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor
- Reglamento de Ejecución (UE) n.º 828/2014 de la Comisión, de 30 de julio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos
- ELS-RG-001 Reglamento general Sistema de Licencia Europeo (ELS) Rev 03/22
- ELS-RT-001 Reglamento técnico Sistema de Licencia Europeo (ELS) Rev 03/22
- Estándar de AOECs para Alimentos Sin Gluten Versión: 3.0, 2022



GRUPO EMPRESARIAL PALACIOS ALIMENTACIÓN SAU
Ctra. de Logroño S/N
26120 Albelda de Iregua
LA RIOJA
CIF: A-26458034

CERTIFICADO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: COLORANTE NATURAL

Doña M^a Cristina Díez Fernández, como Directora del Departamento de Calidad, en nombre de GRUPO EMPRESARIAL PALACIOS ALIMENTACIÓN S. A.U., con dirección en Ctra. de Logroño s/n, 26120 Albelda de Iregua (La Rioja), con C.I.F. A-26458034,

CERTIFICA: que el colorante (160a) perteneciente al queso utilizado en la Tortilla Francesa con Queso marca Palacios, es un colorante natural, tal como se indica en el certificado emitido por nuestro proveedor.

Y para que así conste donde convenga, expido el presente Certificado en Albelda de Iregua, a 20 de octubre de 2025

Sello de la empresa

Firma del representante



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 entero 66.5%, agua 20.6%, aceite de girasol 9.7%, almidón, sal, aceite de oliva, espesantes: E415, E412, acidulantes: E330.

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

Procesado: introducir la tortilla congelada en horno a 150°C durante 20 minutos.

Receta: 8943.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Masculino	336 / 1405,824	30	5,55	2,55	0,75	13,5	1,59
Secundaria	336 / 1405,824	30	5,55	2,55	0,75	13,5	1,59
Primaria	168 / 702,912	15	2,775	1,275	0,375	6,75	0,795
Infantil Ciclo 2	168 / 702,912	15	2,775	1,275	0,375	6,75	0,795
Bachiller Femenino	336 / 1405,824	30	5,55	2,55	0,75	13,5	1,59

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	75g		75g		150g		150g	150g

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan 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, 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.

	PRODUCT SPECIFICATION TORTILLA FRANCESA NATURAL MEDIA LUNA 75g. - CONGELADA	Referencia: FT/OME/B494 A Fecha: 14/11/2024
---	--	--

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Nombre legal de comercialización: Omelet natural, congelada

Descripción de producto:

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

Ingredientes:

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



Alérgenos (Regulación EU 1169/2011):

Contiene:	Huevo	Posibles trazas de:	
-----------	-------	---------------------	--

Características organolépticas:

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

DECLARACIÓN NUTRICIONAL — calculada

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

CADUCIDAD Y CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Uso en: 18 meses

Fecha de caducidad garantizada mínima: 12 meses

Criterio de regulación (Regulación EU 2073/2005):

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

Criterio interno:

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

Sello Sanidad:



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

GARANTIAS

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

CONSEJOS DE ALMACENAJE Y CALENTAMIENTO

Como almacenar:

Antes de abrir: Almacenar a -18°C.

No volver a congelar una vez descongelado

Uso :

+4°C después descongelación 24H:

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

-18°C :

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

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

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

EMBALAJE Y PALETIZACION

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

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

Envasado

Tipo: Bolsa azul en caja de cartón

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

Etiqueta de trazabilidad

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

Etiqueta de trazabilidad

Nombre legal de venta

A consumer pref. DDMMYYYY

Número de lote YYYYMMDDXXXX

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

Página 7 de 7



TORTILLA FRANCESA NATURAL MEDIA LUNA 75 GR – CONGELADA

code 5724 : FT/OME/9321

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

S.A.S PEP
Z.I. de Camille 43008
56 803 Ploërmel Cedex
Tél 02 97 72 09 99 - Fax 02 97 72 09 98
N° SIREN 420 800 492



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

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

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	
1.1 DENOMINACIÓN LEGAL	YOGUR NATURAL AZUCARADO
1.2 DENOMINACIÓN COMERCIAL	YOGUR NATURAL AZUCARADO CLESA P4 - 125 g
1.3 MARCA	CLESA
1.4 ÓVALO SANITARIO	15.00330 /PO
2. DATOS DE PRODUCCIÓN	
2.1 FABRICADO POR	
RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN	AGRUPACIÓN DE COOPERATIVAS LÁCTEAS,S.L.
TELÉFONO Y CORREO ELECTRÓNICO	986530506 - clesa@clesa.net
2.2 ENVASADO POR	
RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN	AGRUPACIÓN DE COOPERATIVAS LÁCTEAS,S.L. LUGAR DE SOUTELO -SAIAR 36656 CALDAS DE REIS (PONTEVEDRA) ESPAÑA
TELÉFONO Y CORREO ELECTRÓNICO	986530506 - clesa@clesa.net
2.3 DISTRIBUIDO POR	
RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN	AGRUPACIÓN DE COOPERATIVAS LÁCTEAS,S.L.
TELÉFONO Y CORREO ELECTRÓNICO	986530506 - clesa@clesa.net

3. FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	
3.1 LISTA DE INGREDIENTES	
<u>Leche</u> parcialmente desnatada (2,2 % M.G.), Azúcar (6,3%) y fermentos lácticos (<u>leche</u>)	
3.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	
Parámetro	Valor
Peso (g)	500g
M.G.%	2,0% (parte láctea)
Proteína %	3,00%
PH	4,40%
Sinéresis	0 - 0,5g/tarrina
3.3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Parámetro	Valor
Color	Blanco característico de la leche
Sabor	Característico de yogur suave
Textura	Gel blando al corte pero cremoso
Aspecto	Característico de yogur firme con aspecto de gelificado.
3.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Parámetro	Valor
Enterobacterias	<10ufc/gr
Listeria Monocytogenes	Ausencia/g
Salmonella	Ausencia / 25g
Observaciones adicionales	
3.5 INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	
Valor energético (kcal / kj)	304 kJ/72 kcal
Grasas (g)	2,0 g
de las cuales saturadas (g)	1,4 g
Hidratos de Carbono (g)	10,0 g
de los cuales azúcares (g)	10,0 g
Proteínas (g)	3,0 g
Sal (g)	0,12 g
Calcio (mg)	110 mg (14% VRN*)
* Valor de Referencia de Nutriente	
4. INFORMACIÓN ADICIONAL	
4.1 ORIGEN	Origen de la leche: España (Galicia)
4.2 CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE	máximo 35 días después de la f.f.
4.3 LOTE	Se identifica con la caducidad
4.4 LOTE INTERNO	(Letra máquina envasadora), día juliano y HH:MM (Hora:Minuto)
4.5 INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	A temperatura entre 1º y 8º (PT: entre 0º y 6ºC)
4.6 DESTINATARIOS	Consumidor en general, salvo intolerantes a la lactosa y alérgicos a la leche
4.7 TRATAMIENTO TECNOLÓGICO	Pasteurización y fermentación
4.8 CÓDIGO EAN / DUM	84114419
4.9 CONTENIDO NETO (por unidad de venta)	500 g (4 x 125 g)

5. CERTIFICACIONES, LOGOS, CLAIMS...		
6. ENVASES Y EMBALAJES		
ENVASE	Presentación	Pack de 4 unidades. Tarrina de poliestireno, con etiquetado en la banderola que envuelve el envase y tapa complejo PET sin metalizar/papel termosoldado
	Dimensiones	6.5 x 12.6 x 12.6 (cm) (hxaxl)
EMBALAJE	Presentación	Cesto de Cartón, abierto
	Dimensiones	13,5 x 39,5 x 26,0 (cm) (hxaxl)
PALETIZADO	Dimensiones	168,5 (cm)
	Nº. Unidades	99 cajas, 12 unidades por caja
	Exigencias	

7. OMG				
De acuerdo con los Reglamentos (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003, este producto no está genéticamente modificado ni contiene ingredientes, aditivos, aromas u otras materias procedentes de materiales genéticamente modificados. Si hubiera una contaminación accidental de OGM ésta no superará los umbrales establecidos en el Reglamento 1829/2003.				
8. ALÉRGENOS (INGREDIENTES ACORDES A LAS DIRECTIVAS(CE) 2003/89 y 2006/142)				
8.1 COMPOSICIÓN				
<i>Contiene:</i>		NO	SI	
Cereales que contienen gluten o derivados		X		
Crustáceos o derivados		X		
Huevos o derivados		X		
Pescado o derivados		X		
Cacahuets o derivados		X		
Soja o derivados		X		
Leche (incluyendo lactosa) o derivados			X	
Nueces o derivados		X		
Apio o derivados		X		
Mostaza o derivados		X		
Sésamo o derivados		X		
SO ₂ concentración mayor de 10		X		
Altramuces y productos a base de altramuces		X		
Moluscos y productos a base de moluscos.		X		
8.2 INDIVIDUOS				
<i>Apto para:</i>		NO	SI	
Celiacos			X	
Vegetarianos		X		
Ovolactovegetarianos			X	
Intolerantes a la lactosa		X		
Alérgicos a la proteína de la leche		X		
9. LEGISLACIÓN				
El producto cumple con la normativa y reglamentación U.E.				
10. RESPONSABLE				
SABELA OCA. Responsable Seguridad Alimentaria		FIRMA CLIENTE: (NOMBRE, CARGO, FECHA Y SELLO)		
 				

Denominación Comercial: ZANAHORIA

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: Favorecedora

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

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

Modo de Empleo: Listo para consumir

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Zanahoria	60	90	93	96	102
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	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	61g		91g		94g		97g	103g

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan 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 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.