

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



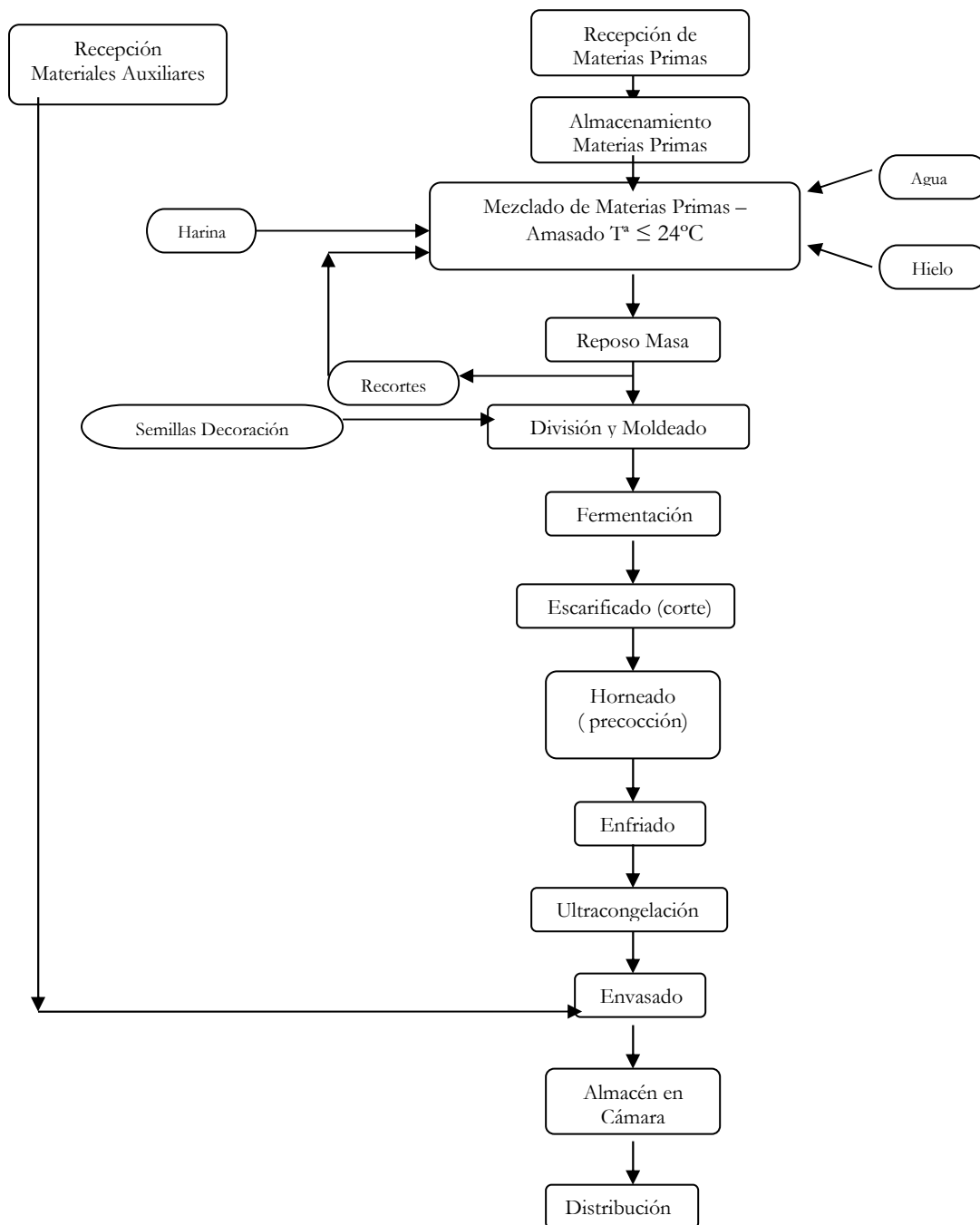
Doc:
Revisión:1
Edición:03/02/2021
Fecha: 25/03/2021

Página: 4 de 6

CÓDIGO: 406002

Panecito Integral 100% Ecológico Easy

8.- PROCESO DE PRODUCCIÓN:



FICHA TÉCNICA



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.			-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.			-
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: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



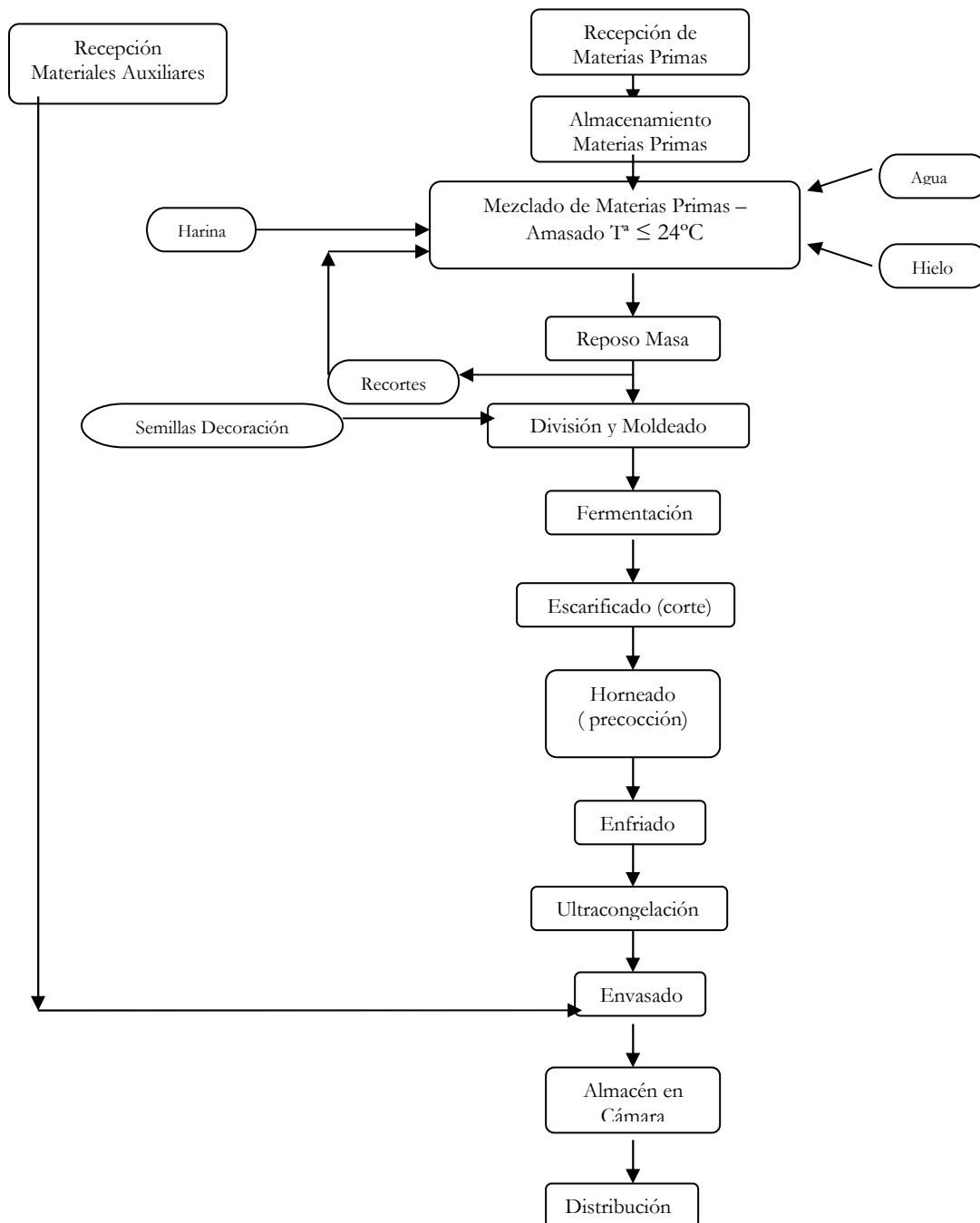
Doc:
Revisión: 5
Edición: 21/02/2017
Fecha: 24/03/2021

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 horno en salsa de verduras [calabaza, zanahoria, pimiento rojo]

Denominación Comercial: Abadejo al horno en salsa de verduras [calabaza, zanahoria, pimiento rojo] 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: Abadejo (**PESCADO**), calabaza, zanahoria, pimiento rojo, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Abadejo	78,8	112,5	168,8
Calabaza	20,0	28,6	42,8
Zanahoria	20,0	28,6	42,8
Pimiento rojo	20,0	28,6	42,8
AOVE	4,0	5,7	8,6
Sal yodada	0,1	0,1	0,2

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

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

Receta: 16362.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	112,832 / 472,0891	4,7922	0,753	3,42	0	14,3712	0,2954
Secundaria	241,94 / 1012,277	10,2964	1,6172	7,3188	0	30,7836	0,6187
Primaria	161,036 / 673,7746	6,8316	1,0737	4,8906	0	20,5188	0,3796

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)	127gr		182g		272g	

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

Abadejo al horno en salsa de verduras [calabaza, zanahoria, pimiento rojo]

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.

Abadejo al horno en salsa de verduras [calabaza, zanahoria, pimiento rojo]

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

**FICHA
TÉCNICA**

REV. 1.0
FECHA: 05/2019

1.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

Denominación de venta del producto:

**FILETE DE ABADEJO DE ALASKA
A GRANEL**

2.- MATERIAS PRIMAS:

Denominación comercial y científica de las especies:

Abadejo (*Theragra chalcogramma*)

Forma de presentación:

En filetes sin espinas.

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

Zona de pesca:

Océano Pacífico (FAO61)

Método de producción:

Capturado

Arte de pesca:

Redes de arrastre

País de origen:

China

Tamaño:

4-6 oz

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

Abadejo al horno en salsa de verduras [calabaza, zanahoria, pimiento rojo]

3.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO ULTRACONGELADO:

Filete de abadejo con glaseo.
Glaseo comercial: 20 %

4.- MARCA EN CAJA: RÁBADE

5.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Sabor: Característico de la materia prima, sin sabores extraños
Color: Característico de la materia prima
Olor: Característico de la materia prima, sin olores extraños
Textura: Característico de la materia prima.

6.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Mesófilos aerobios: <1.000.000 ufc/gr.
Enterobacterias: <1.000 ufc/gr.
Salmonella s.p. : ausencia en 25 gramos

7.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

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

8.- ENVASADO, EMBALADO, PALETIZACIÓN:

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

Abadejo al horno en salsa de verduras [calabaza, zanahoria, pimiento rojo]

8.1.-Envasado a granel:

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

8.2.Embalado:

En cajas de cartón litografiadas marca RÁBADE

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

8.3.Paletizado

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

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

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

10.-INGREDIENTES:

Abadejo, agua y estabilizador E-451.

11.- VIDA ÚTIL:

-24 meses

-Leyenda: "Consumir preferentemente antes del fin de"

-Formato: mm(mes)-aa(año)

12.- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

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

CONSERVACIÓN:

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

Abadejo al horno en salsa de verduras [calabaza, zanahoria, pimiento rojo]

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

13.-MODO DE EMPLEO:

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

14.- CONDICIONES DE TRANSPORTE:

-Conservar a -18°C.

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

Este producto no ha sido elaborado a partir de OMG

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

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

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

Abadejo al horno en salsa de verduras [calabaza, zanahoria, pimiento rojo]



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

Abadejo al horno en salsa de verduras [calabaza, zanahoria, pimiento rojo]

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

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

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

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

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
CODIFICACION DEL LOTE	L XXX donde X es el día juliano del año.		
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	- 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: - 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

Abadejo al horno en salsa de verduras [calabaza, zanahoria, pimiento rojo]

	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

Abadejo al horno en salsa de verduras [calabaza, zanahoria, pimiento rojo]

	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° 18 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: 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

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, agua sal y levadura) 5%, perejil 5%. Contiene **GLUTEN, SOJA Y SULFITOS** (43,4%), zanahoria (13%), tomate triturado (13%), cebolla (13%), champiñones (13%), aceite de oliva virgen extra (3,5%), ajo (0,9%) y sal yodada (0,1%).

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	147,14 / 615,4892	7,4073	0,7069	12,153	4,405	7,6631	0,4189
Bachiller Femenino	281,833 / 1178,9521	13,5592	1,216	23,7868	8,9196	15,5193	0,8086
Secundaria	264,759 / 1107,5289	12,7375	1,1423	22,3465	8,3791	14,579	0,7716
Primaria	196,463 / 821,8363	9,4506	0,8475	16,5853	6,2171	10,8178	0,5248
Bachiller Masculino	290,258 / 1214,1937	13,9694	1,2527	24,4851	9,1885	15,9853	0,8267

ALBÓNDIGAS DE POLLO GUISADA EN SALSA ESPAÑOLA

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)	85gr		100gr		130gr		140gr	145gr
Medidas culinarias	2-3 unidades + salsa		3-4 unidades + salsa		4-5 unidades + salsa		4-5 unidades + salsa	

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		
Anhidrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂	X	
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza y productos derivados		

ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de 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 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) 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		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
Frutos de cáscara , es decir almendras (<i>Amygdalus communis</i> L) avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i>) Anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>) Pacanas (<i>Carya illinoensis</i>) castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia Vera</i>) nueces de macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia Ternifolia</i>) y productos derivados.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhídrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza y productos derivados		

ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de consumo preferente, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, 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.

Arroz salteado con salsa de tomate rev.3

Denominación Comercial: Arroz salteado con salsa de tomate 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: Arroz, tomate frito ECOLÓGICO [Agua, concentrado de tomate bio 26%, almidón nativo de maíz bio, aceite de oliva bio, azúcar bio y sal], cebolla, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Arroz	50,0	60,0	80,0
Tomate frito eco	30,0	36,0	48,0
Cebolla	10,0	12,0	16,0
Aceite	4,0	4,8	6,4
Sal yodada	0,1	0,1	0,2

Procesado: En primer lugar, se pela y se trocea la cebolla. Se añade aceite, la cebolla y el tomate a una olla y se saltean ligeramente durante 10 minutos. Se tritura el tomate y la cebolla para hacer una salsa de tomate. Posteriormente, se añade agua y se cuece el arroz el tiempo que indique el fabricante (15 minutos). Finalmente se mezcla el arroz con la salsa de tomate.

Receta: 15912.

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	304,224 / 1269,748 4	6,902 4	1,0133	54,72	2,34	4,6842	0,533 5
Secundaria	405,632 / 1692,997 9	9,203 2	1,351	72,96	3,12	6,2456	0,777 2
Infantil Ciclo 2	253,52 / 1058,1237	5,752	0,8444	45,6	1,95	3,9035	0,461 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.

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)	169g		203g		271g	

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

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

Arroz salteado con salsa de tomate rev.3

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.

Arroz salteado con salsa de tomate rev.3



TOMATE FRITO BIO CONESA

FRIED TOMATO BIO CONESA

CÓDIGO DEL ARTÍCULO (ARTICLE NUMBER)
TFRITO.BIO-REC0005

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO (PRODUCT DESCRIPTION)

Producto obtenido a partir de tomates procedentes de cultivos ecológicos. El producto final no lleva ningún aditivo. Elaborado con materias primas de primera calidad procedentes de cultivos orgánicos.

Product obtained from tomato from organic farming. The final product doesn't have any additive. Elaborated with raw material of the first quality from of organic farming.

INGREDIENTES (INGREDIENTS)

Agua, concentrado de tomate bio 26%, almidón nativo de maíz bio, aceite de oliva bio, azúcar bio y sal.

Water, tomato paste bio 26%, native corn starch bio, olive bio oil, sugar bio and salt.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (CHEMICAL PHYSICAL CHARACTERISTICS)

CONCENTRACIÓN (CONCENTRATION)

9/12 ° Brix

COLOR (COLOUR)

a/b 1.50 min. (Hunter Lab a/b)

a/b 1.50 min. (Hunter Lab a/b)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS)

Producto ligeramente espeso, con sabor tradicional, de sabor y textura suave. Color rojo característico de su principal ingrediente.
Product slightly thickened, with traditional taste and soft flavor and texture. Characteristic red color of its main ingredient.

CONSISTENCIA (BOSTWICK)

Min. 5.0 cm. Por método Bostwick (30 seg. a 20°C)

Min. 5.0 cm. Measured by Bostwick method (30 seconds at 20 °C)

pH (pH)

4.00 – 4.50 (medido a 20°C)

4.00 – 4.50 (measured at 20 °C)

ACIDEZ (ACIDITY)

3.00 – 5.00 ácido cítrico en extrato seco

0.30 – 0.50 ácido cítrico en concentrado

3.00 – 5.00 citric acid on solids

0.30 – 0.50 citric acid on paste

MOHOS (HOWARD MOULD COUNT)

60% Máx.

60% Max.

Rev. 8 10-04-2024

1

Arroz salteado con salsa de tomate rev.3



TOMATE FRITO BIO CONESA

FRIED TOMATO BIO CONESA
CÓDIGO DEL ARTÍCULO (ARTICLE NUMBER)
TFRITO.BIO-REC0005

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS)

Aerobios Totales/Anaerobios Totales ≤ 100 ufc/g
Lactobacilos ≤ 100 ufc/g
Bacillus Cereus < 10 ufc/g
Mohos y Levaduras ≤ 100 ufc/g
Enterobacterias < 10 ufc/g
Califormes < 10 ufc/g
Salmonella – No detectado en 25 g
E.coli < 10 ufc/g

Total Aerobic and Anaerobic organisms ≤ 100 cfu/g
Lactobacillus ≤ 100 cfu/g
Bacillus Cereus < 10 cfu/g
Mould and yeasts ≤ 100 cfu/g
Enterobacter < 10 cfu/g
Coliforms < 10 cfu/g
Salmonella – Not detected in 25 g
E.coli < 10 cfu/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (NUTRITIONAL INFORMATION)

Valores medios por 100 g de producto Average values per 100g of product	Unidades / Unit	Resultado Result
Valor energético (Energy)	KJ	305
Valor energético (Energy)	kcal	73
Grasas (Fat)	g	4.34
De las cuales Saturadas (Of which saturates)	g	0.57
De las cuales Monoinsaturadas (Of which mono-unsaturates)	g	3.31
De las cuales Poliinsaturadas (Of which polyunsaturates)	g	0.46
Hidratos de carbono (Carbohydrates)	g	6.90
De los cuales azúcares (Of which sugars)	g	6.50
Fibra alimentaria (Fibre)	g	1.21
Proteínas (Protein)	g	0.97
Sal (Salt)	g	1.18
Sodio (Sodium)	g	0.47
Cenizas (Ash)	g	1.85
Humedad (Moisture)	g	84.7

Nota: Valores nutricionales obtenidos a través de análisis
Note: Nutritional values obtained through analysis

ENVASADO (PACKAGING)

En combos o contenedores metálicos conteniendo bolsa aséptica multicapa de aluminio, llenada y cerrada asépticamente, con cuello/topón de HDPE/PA, MDPE/PA o MDPE/PP y con peso neto por bolsa de 1000 y 215 Kg.

En cajas de cartón conteniendo bolsa aséptica multicapa de aluminio, llenada y cerrada asépticamente, con cuello/topón de HDPE/PA, MDPE/PA o MDPE/PP y con peso neto por bolsa de 20, 10, 5 y 3 kg y/o en cajas de cartón conteniendo bolsas aséptica multicapa de aluminio, llenada en HF (llenado en caliente) y con peso neto por bolsa de 5 y 3kg

In combos or metallic drums containing a multilayer aluminum bag aseptically filled and tightly sealed, with spout/cap HDPE/PA, MDPE/PA or MDPE/PP, Net weight per bag of 1000 and 215 kg.

Placed in boxes containing a multilayer aluminum bag aseptically filled and tightly sealed, with spout/cap HDPE/PA, MDPE/PA or MDPE/PP, Net weight per bag of 20, 10, 5 and 3 kg and/o placed in boxes containing a multilayer aluminium bag filled in HF (HOT FILLING), Net weight per bag of 5 and 3kg.

Arroz salteado con salsa de tomate rev.3



**TOMATE FRITO BIO
CONESA**

FRIED TOMATO BIO CONESA
CÓDIGO DEL ARTÍCULO (ARTICLE NUMBER)
TFRITO.BIO-REC0005

CONSIDERACIONES RELATIVAS A LA ELIMINACIÓN (DISPOSAL CONSIDERATIONS)

Material Material	Recomendación de eliminación Recommendation	Código de Residuo Waste code	Denominación del residuo Description
Bidón Drum	Devolvermos si es posible y se encuentra en buen estado el bidón para su reutilización y si no es posible gestionarlo como chatarra. Can be returned and re-used if in a satisfactory condition. If condition is unacceptable the drums may be widely recycled as steel an approved handler.	15 01 04	Envases metálicos Metallic packaging
Tapa del bidón Drum cover	Comprimir el residuo en la medida de lo posible y gestionarlo como residuo plástico. Compacted and recycled as plastic through an approved handler.	15 01 02	Envases de plástico Plastic packaging
Combo / Goodpack / Fructus / Woodpack Bulk Bins	Devolver para reutilización. These should be returned for re-use or de-hired back to the packaging supplier as appropriate.	-	-
Caja de cartón Carton box	Comprimir el residuo en la medida de lo posible y gestionarlo como residuo papel y cartón. Compacted and recycled as paper and carton through an approved handler.	15 01 01	Envases de papel y cartón Paper and cardboard packaging
Bolsa aseptica Aseptic bag	Eliminar restos orgánicos, comprimir el residuo en la medida de lo posible y gestionarlo como envases compuestos. These should be cleaned and compacted and recycled as composite packaging through an approved handler.	15 01 05	Envases compuestos Composite packaging
Pallet Wooden pallets	Reutilizar en la medida de lo posible y cuando no sea posible, reducir volumen y gestionarlo como madera. These can be widely reused for their original function, if damaged the wood content can be easily used for energy recovery.	15 01 03	Envases de madera Wooden packaging
Film retráctil Retractable film	Comprimir el residuo en la medida de lo posible y gestionarlo como residuo plástico. Compacted and recycled as plastic through an approved handler.	20 01 39	Plásticos Plastics

MARCAS (MARKS/LABEL)

Cada envase es marcado con una etiqueta indicando: nombre del fabricante - denominación del producto - concentración - fecha de producción - hora de producción - code del día de producción - número progresivo del bidón - peso neto - peso bruto EAN, UCC-128.

Each packaging has a label with the following data: - producer name - description of product - concentration - date of production - hour of production - code of production - drum number - net weight - gross weight, EAN, UCC-128.

CADUCIDAD/ INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN (SHELF LIFE/ STORAGE INSTRUCTIONS)

Fecha de Caducidad: 18 meses (540 días) desde la fecha de producción.
Shelf Life: 18 months (540 days) from date of production.

Fecha de caducidad después de abierto el embalaje: una vez abierto el embalaje, el producto debe conservarse como máximo 4 días en refrigeración < 5°C

Shelf Life after opening: once opened the product should be kept maximum 4 days refrigerated at < 5 °C

Condiciones de almacenamiento y transporte: conservar a temperatura ambiente.
Storage and transport conditions: store at room temperature.

Arroz salteado con salsa de tomate rev.3



**TOMATE FRITO BIO
CONESA**

FRIED TOMATO BIO CONESA
CÓDIGO DEL ARTÍCULO (ARTICLE NUMBER)
TFRITO.BIO-REC0005

ORIGEN DEL PRODUCTO (PRODUCT ORIGIN)

España
Spain

INFORMACIÓN SOBRE ALERGIAS (INFORMATION ABOUT ALLERGIES)

De acuerdo con el Anexo II del Reglamento (EU) N.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre de 2011.

In accordance with Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011.

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS <i>Substances or Products causing Allergies or Intolerances</i>	Presente en el tomate fresco <i>Present in fresh tomato</i>	Presente en el producto final <i>Present in final product</i>
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo: a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa ⁽¹⁾ ; b) Maltodextrinas a base de trigo ⁽¹⁾ ; c) Jarabes de glucosa a base de cebada; d) Cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola. <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:</i> <i>a) heat based glucose syrups including dextrose ⁽¹⁾;</i> <i>b) wheat based maltodextrins ⁽¹⁾;</i> <i>c) glucose syrups based on barley;</i> <i>d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;</i>	NO NO	NO NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos. <i>Crustaceans and products thereof;</i>	NO NO	NO NO
Huevos y productos a base de huevo: Huevos deshidratados, líquidos y congelados, Huevos frescos, Yema de huevo, Clara de huevo, Albúmina de huevo, Globulina de huevo, Lecitina de huevo (E322) como estabilizante/emulsificante, Proteínas de huevo. Además de ingredientes compuestos como galletas, noodles de huevo, mahonesas, etc. <i>Eggs and products thereof: dehydrated, liquid and frozen egg, fresh egg, egg yolk, egg white, egg albumin, egg globulin, egg lecithin (E322) as stabilizer/emulsifier, egg proteins. As well as composed ingredients like biscuits, egg noodles, mayonnaise etc.</i>	NO NO	NO NO
Pescado y productos a base de pescado, salvo: a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; b) gelatina de pescado o isinglass utilizada como clarificante en la cerveza y el vino; <i>Fish and products thereof, except:</i> <i>a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;</i> <i>b) fish gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine;</i>	NO NO	NO NO

Rev. 8 10-04-2024

4

Arroz salteado con salsa de tomate rev.3



**TOMATE FRITO BIO
CONESA**

FRIED TOMATO BIO CONESA
CÓDIGO DEL ARTÍCULO (ARTICLE NUMBER)
TFRITO.BIO-REC0005

INFORMACIÓN SOBRE ALERGIAS (INFORMATION ABOUT ALLERGIES)

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	Presente en el tomate fresco Present in fresh tomato	Presente en el producto final Present in final product
<i>Substances or Products causing Allergies or Intolerances</i>		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes. <i>Peanuts and products thereof;</i>	NO NO	NO NO
Soja y productos a base de soja, salvo: a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados ⁽¹⁾ ; b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) fitosterolos y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) ésteres de fitostanol derivados de fitosterolos de aceite de semilla de soja; <i>Soybeans and products thereof, except:</i> a) fully refined soybean oil and fat ⁽¹⁾ ; b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources; c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources;	NO NO	NO NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo: a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola; b) Lactitol; <i>Milk and products thereof (including lactose), except:</i> a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; b) lactitol;	NO NO	NO NO
Frutos de cáscara, es decir: Almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alhóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola; <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;</i>	NO NO	NO NO

Arroz salteado con salsa de tomate rev.3



**TOMATE FRITO BIO
CONESA**

FRIED TOMATO BIO CONESA
CÓDIGO DEL ARTÍCULO (ARTICLE NUMBER)
TFRITO.BIO-REC0005

INFORMACIÓN SOBRE ALERGIAS (INFORMATION ABOUT ALLERGIES)

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	Presente en el tomate fresco <i>Present in fresh tomato</i>	Presente en el producto final <i>Present in final product</i>
<i>Substances or Products causing Allergies or Intolerances</i>		
Apio y productos derivados. <i>Celery and products thereof;</i>	NO NO	NO NO
Mostaza y productos derivados. <i>Mustard and products thereof.</i>	NO NO	NO NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo. <i>Sesame seeds and products thereof.</i>	NO NO	NO NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante. <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturer.</i>	NO NO	NO NO
Altramucos y productos a base de altramucos. <i>Lupin and products thereof.</i>	NO NO	NO NO
Moluscos y productos a base de moluscos. <i>Molluscs and products thereof.</i>	NO NO	NO NO

¹⁾ Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenidad determinado por la autoridad competente para el producto del que se derivan.,

¹⁾ And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.

DECLARACIÓN DE CONTENIDO EN MAÍZ DE LAS MATERIAS PRIMAS	Incluido en la receta <i>included in the recipe</i>	Usado como coadyuvante tecnológico <i>Used as carrier and/or as processing aid</i>
<i>Declaration of maize or soya containing Raw Materials</i>		
Maíz y productos a base de maíz: Maíz dulce, harina de maíz, sémola de maíz, almidón nativo de maíz, almidón virgen de maíz, almidón modificado de maíz, dextrina de maíz, maltodextrina de maíz, sirope de glucosa de maíz, sirope de sorbitol de maíz, glucosa / dextrosa de origen maíz, aceite refinado de maíz. <i>Corn and products thereof:</i> <i>Sweet maize, maize flour, maize semolina, native maize starch, native waxy maize starch, modified maize starch, dextrin of maize origin, maltodextrin of maize origin, glucose syrup of maize origin, sorbitol syrup of maize origin, glucose/dextrose of maize origin, refined maize oil.</i>	SÍ YES	SÍ YES

Rev. 8 10-04-2024

6

Arroz salteado con salsa de tomate rev.3



**TOMATE FRITO BIO
CONESA**

FRIED TOMATO BIO CONESA

CÓDIGO DEL ARTÍCULO (ARTICLE NUMBER)
TFRITO.BIO-REC0005

CERTIFICADO DE OGM (GMO STATUS)

GRUPO CONESA, de acuerdo con las recientes normativas 1829/2003 y 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los OGM's y los productos/ingredientes derivados de los mismos, declara que, el producto arriba mencionado:

1. Cumple con la legislación de la Comunidad Europea en materia de OGM's y con toda la reglamentación relevante y aplicable.
2. No es un producto genéticamente modificando y no deriva de ningún organismo genéticamente modificado.
3. No contiene ingredientes que estén modificados genéticamente o derivados de organismos genéticamente modificados, según se define en el artículo 6, apartado 4, de la Directiva 2000/13 / CE ni contiene ingredientes, en los que estos organismos hayan sido usados para su elaboración.
4. No tiene que ser etiquetado como OGM ni como contenedor de OGM's de acuerdo con la legislación sobre OGM de la Comunidad Europea vigente en el momento de la entrega del producto. Cualquier cambio sobre el estado transgénico (puntos 1, 2, 3 o 4) de cualquier producto contratado o entregado será notificado por escrito.

CONESA GROUP hereby warrants that according to the last regulations 1829/2003 and 1830/2003 about labeling and traceability of GMO's and the products/ingredients derived from them, declare that:

1. Product contracted comply with the European community's GMO legislation and any other food legislation which is relevant and applicable.
2. Products contracted are neither genetically modified nor derived from genetically modified organisms.
3. Products contracted do not contain ingredients as defined in article 6, paragraph 4, in Directive 2000/13/EC, which are genetically modified or derived from genetically modified organisms, nor do they contain ingredients, in which such ingredients, have been used.
4. Products contracted do not have to be labeled as GMO or containing GMO according to the European community's GMO legislation in force at the time of delivery. Any changes in the GMO status (point 1, 2, 3 or 4) in any of the contracted or delivery products will be notified in writing.

IRRADIACIÓN (IRRADIATION)

El producto no ha sido sometido a ningún tipo de radiación ionizante respeta la legislación europea de alimentos.

The product has not been irradiated or ionized, in agreement with European legislation.

PESTICIDAS, METALES PESADOS Y OTROS CONTAMINANTES (PESTICIDES, HEAVY METALS AND ANOTHER CONTAMINANTS)

El producto cumple con la legislación vigente de pesticidas, metales pesados y otros contaminantes, según los controles realizados tanto en la materia prima, como en el producto final.

Nota: Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006. Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.

Nota producción ecológica: Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo. (y posteriores modificaciones)

This product complies with the recent legislation for pesticides, heavy metals and another contaminants, following the controls carried out, both in raw material and finished product.

Note: Regulation (UE) 2023/915 of 25 April 2023 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006. Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council of 23 February 2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC [Text with EEA relevance].

Organic production note: Regulation (EU) 2018/848 of the European Parliament and of the Council of 30 May 2018 on organic production and labelling of organic products and repealing Council Regulation (EC) No 834/2007, (and subsequent amendments)

Arroz salteado con salsa de tomate rev.3



TOMATE FRITO BIO CONESA

FRIED TOMATO BIO CONESA
CÓDIGO DEL ARTÍCULO (ARTICLE NUMBER)
TFRITO.BIO-REC0005

USOS PREVISTOS (INTENDED USES)

Ingrediente base para la preparación de salsas, sopas y platos preparados. Debido a sus condiciones de preparación e ingredientes utilizados, este producto es apto para la alimentación de la población en general y dietas especiales de:

- Vegetarianos
- Ovolactovegetarianos
- Veganos
- Población judía (Kosher)
- Población musulmana (Halal)

(*) El producto no contiene ingredientes de origen animal y es libre de gluten.

Base ingredient for the preparation of sauces, soups and prepared meals. Because of their conditions of preparation and ingredients used, this product is suitable for feeding the population in general and special diets:

- Vegetarians
- Ovolactovegetarians
- Vegans
- Jewish population (Kosher)
- Muslim population (Halal)

(*) The product does not contain any ingredients of animal origin and is gluten-free.

Cliente (Customer)		Proveedor (Supplier)	
Empresa:		Empresa:	
Company:		Company:	
Nombre:		Nombre:	
Name:		Name:	
Cargo:		Cargo:	
Job title:		Job title:	
Fecha:		Fecha:	
Date:		Date:	
Firma y sello (signature and stamp)		Firma y sello (signature and stamp)	

Rev. 8 10-04-2024

8

ARROZ TRES DELICIAS SALTEADO

Denominación Comercial: ARROZ TRES DELICIAS 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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: arroz, zanahoria, cebolla, guisantes, **HUEVO**, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Arroz	50	57,5	77,5	80	105
Zanahoria	20	23	31	32	42
Cebolla	20	23	31	32	42
Guisantes	15	17,25	23,25	24	31,5
Huevo	10	11,5	15,5	16	21
AOVE	4	4,6	6,2	6,4	8,4
Sal yodada	0,1	0,12	0,16	0,16	0,21

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 saltea a temperaturas >100°C durante unos 20 minutos. A mitad del salteado, se procede a sazonar con sal yodada.

Receta: 15356.

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	267,135 / 1114,4052	5,68	1,0189	47,32	0,9	6,035	0,18
Bachiller Masculino	560,9835 / 2340,2508	11,928	2,1397	99,372	1,89	12,6735	0,378
Bachiller Femenino	427,416 / 1783,0483	9,088	1,6302	75,712	1,44	9,656	0,288
Primaria	307,2053 / 1281,5659	6,532	1,1717	54,418	1,035	6,9403	0,2119
Secundaria	414,0593 / 1727,328	8,804	1,5793	73,346	1,395	9,3543	0,2839

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)	140g		160g		210g		220g	295g

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.

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 D: Año Recepción Partida C: Año Fabricación	
Vida Útil:	24 meses desde la fecha de elaboración.	
Almacenamiento:	-18º 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 (e)	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 (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal) (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces, macadamia y nueces de Australia (Macadamia ternifolia), 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 SO2.	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO

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

Page: 2 of 6

Atún guisado en salsa de tomate rev.4

SALICA

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Documento: E204-PC-04-01

Rev: 1,8

10/03/2023

Normas microbiológicas y parasitológicas	- 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	- 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) 1831/2006, de 19 de Diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Zona de pesca FAO:	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

Page: 3 of 6

Atún guisado en salsa de tomate rev.4

SALICA

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

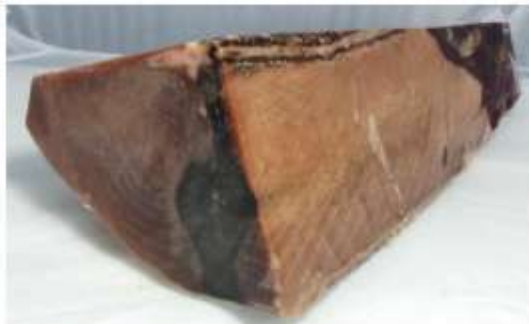
Documento: E204-PC-04-01

Rev: 1,8

10/03/2023

DISEÑOS

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



CLIENTE: SALICA ALIMENTOS CONGELAD				N° BOCETO: 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: CCMM 39						
OBSERVACIONES:						
MANTENER A -18 °C LOMOS DE ATUN LOMOS DE ATUN						

Page: 4 of 6

Atún guisado en salsa de tomate rev.4

SALICA

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Documento: E204-PC-04-01

Rev: 1,8

10/03/2023

ETIQUETADO

Marcaje: Según muestra de ejemplo

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 Tomasa, 15940 Pobra do Caramiñal (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		Ingredientes	PATUDO	
Cozinhar antes de consumir		Ingredientes	Atum	
Peso neto	17,69	Kg		
Peso líquido	17,69	Kg		
Peso neto escorrido	17,69	Kg		
Peso líquido escorrido	17,69	Kg		
		SALICA ALIMENTOS CONGELADOS POLÍGONO INDUSTRIAL A TOMASA, P.O. 11-12 15940 POBRA DO CARAMIÑAL 		
(01) 9 8425663 00563 9 (3102) 001769 (15) 250214 (10) 0453 (01) 045ARN3		1/000154552		

Atún guisado en salsa de tomate rev.4

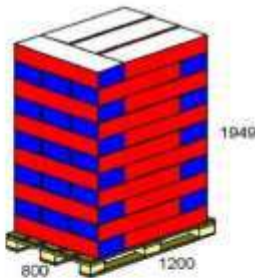
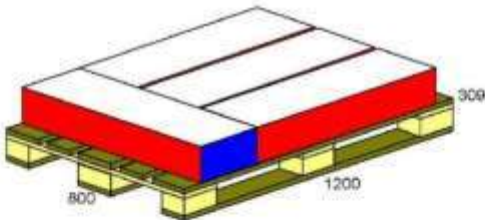
SALICA

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	
  		
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 de pollo [tomate, cebolla, pollo]

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

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

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

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

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

Receta: 9611.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

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

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

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

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	X	
Huevos y productos a base de huevos		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
Frutos de cáscara , es decir almendras (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 de pollo [tomate, cebolla, pollo]

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

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

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

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

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
CODIFICACIÓN DEL LOTE	L XXX donde X es el día juliano del año.		
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	- 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:		
	- 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 de pollo [tomate, cebolla, pollo]

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

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

SABOR	Típico	OLOR	Típico
COLOR	Rojo típico	TEXTURA/CONSISTENCIA	Típico

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Ph	>4.10 y < 4.40	RESIDUO ÓPTICO	≥ 5.5 °BRIX
VACIO (cm Hg)	> 15	VISCOSIDAD (°Bostwick)	≤ 9 ±1
ACIDEZ	0,3 – 0,6 %	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 de pollo [tomate, cebolla, pollo]

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

8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

- Provenir de tomate saneado
- La sal añadida no sobrepasará el 3% de la masa del producto
- Recuento de mohos por el método Howard según Orden 21/11/84 Anejo 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 de pollo [tomate, cebolla, pollo]

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

Crema de calabacín 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 ☒ Operador ☐ 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 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
	Ciruela	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

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

es

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

6 / 6

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	DIMENSION ES CAJA (cm) BOX DIMENSION S 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 ☒ Operador ☐ 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

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
Última Inspección: 06/09/2024	

EMITIDO

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 / <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 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							
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 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 ☒ Operador ☐ 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 • 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/Luxembourg) Lugar Sevilla (ES)		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		I.8 Validez Certificado válido desde el 24/10/2024 hasta el 24/01/2026		

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 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

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

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

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 05	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 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			

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° 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).								
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]



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

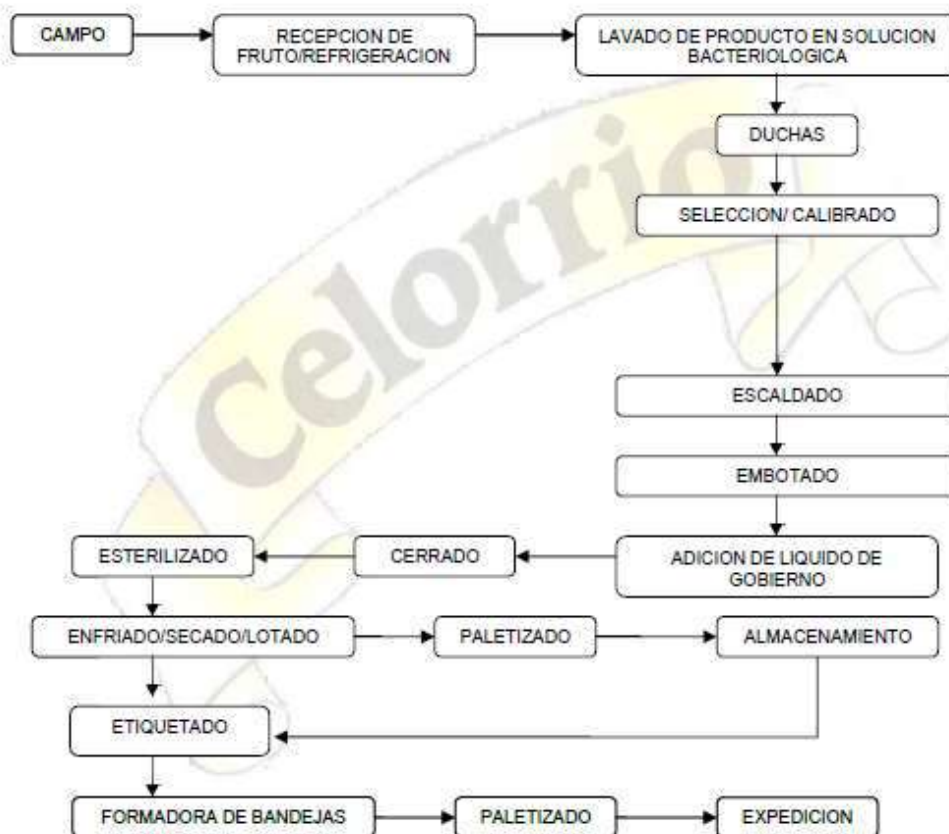
Ensalada campestre con tomate, maíz y huevo [tomate, lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz, huevo]



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 los cuales todos los ingredientes han sido sometidos a una buena selección y a un cuidadoso proceso de elaboración dando por resultado un producto de buena calidad.

INGREDIENTES

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

ESPECIFICACIONES DE LAS VARIABLES FISICO-QUIMICAS

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

OTRAS ESPECIFICACIONES

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

CARACTERISTICAS

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

ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL

Vida útil: 4 años

ETIQUETADO

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

Ensalada 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

- 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	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

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- Almeria-España.

LOTE: Reflejado en cada unidad.

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

CERTIFICACIONES:

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

9. HISTÓRICO DE CAMBIOS

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

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

Ensalada 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

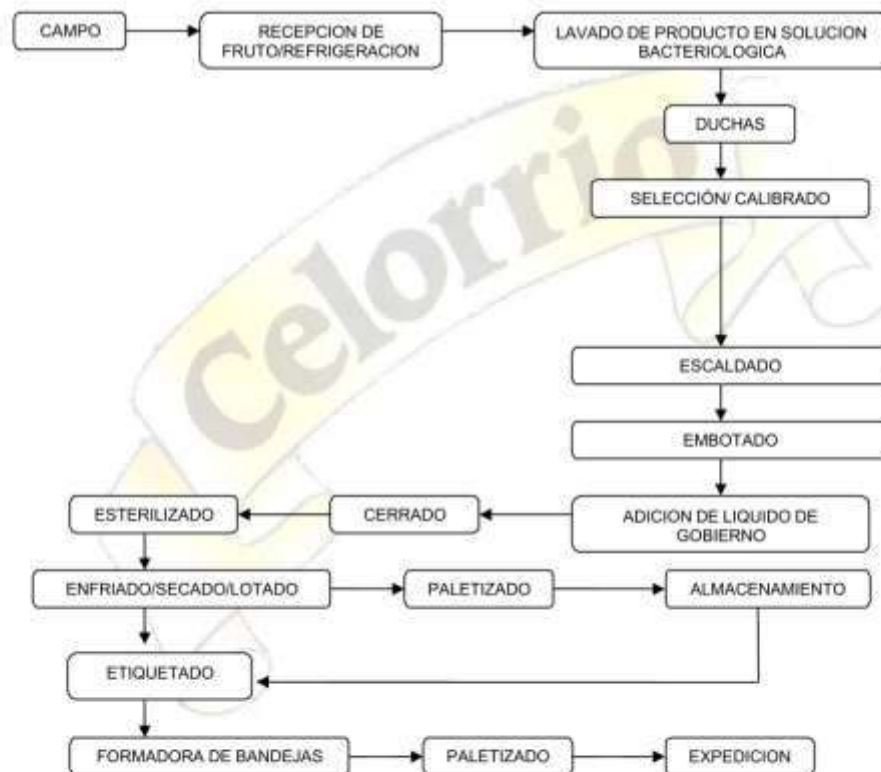
Director Calidad

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

Información nutricional promedio sobre 100 g de producto escurrido

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



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

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

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

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Patata	150,00	200,00	200,00	200,00	200,00
Agua	20,00	26,60	26,60	26,60	26,60
Berenjena	20,00	27,00	27,00	27,00	27,00
Zanahoria	20,00	27,00	27,00	27,00	27,00
Tomate	20,00	27,00	27,00	27,00	27,00
Potón	10,00	13,50	13,50	13,50	13,50
Aove	4,00	5,40	5,40	5,40	5,40
Pimentón dulce	0,70	0,90	0,90	0,90	0,90
Sal yodada	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10

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

Receta: 10698.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Masculino	437,6166 / 1824,9507	22,049	3,1084	49,3132	1,3312	10,0785	0,84
Secundaria	312,912 / 1304,9158	15,7876	2,2255	35,2202	0,9536	7,2002	0,6081
Bachiller Femenino	181,512 / 759,5158	15,4276	2,1715	7,8602	0,9536	3,2402	0,5396
Infantil Ciclo 2	210,667 / 878,519	10,601	1,4945	23,766	0,64	4,8536	0,4078
Primaria	281,511 / 1173,9644	14,1986	2,0015	31,6952	0,8576	6,4784	0,5125

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

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

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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

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

	TIRAS DE MANTO DE POTÓN DEL PACÍFICO A GRANEL	FICHA TÉCNICA REV. 7.0 FECHA: 10/03/16
---	--	---

1.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

Denominación de venta del producto:

TIRAS DE MANTO DE POTÓN DEL PACÍFICO GRANEL

Código interno: 46780

2.- MATERIAS PRIMAS:

Denominación comercial y científica de las especies:

Filete de manto de potón congelado (*Dosidicus gigas*)

Forma de presentación:

En bloque, envuelto en pastillas individualmente.
Filetes de manto de potón sin piel congelados.

Método de producción:

Capturado
Arte de pesca: sedales y anzuelos

Zona de captura:

Océano Pacífico (FAO87)

País de origen:

Perú o Chile

CONGELADOS SARIEGO S.L.
Pol. Ind. de Rábade, Parcela 23-A
27.370 RÁBADE (LUGO)

3.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO ULTRACONGELADO-CORTE:

Filete de manto de potón ultracongelado. Se corta en tiras de aproximadamente 2,5 cm de ancho, de alto 2,5 y de entre 8-10 cm de largo sin glaseo.

El corte es recto y con gramajes sin glaseo que oscilan entre 90 y 180 gramos aprox.

Ultracongelación individual pieza a pieza en túnel de congelación (IQF)

Glaseo comercial: 25%

4.- INGREDIENTES:

Manto de potón (MULUSCO), agua, sal, regulador de acidez E-331 y estabilizante E-450.

5.- MARCA: ANÓNIMA o RÁBADE

NºRSA:

ES
12.08852/LU
C.E.

Elaborador: Congelados Sariego, S.L. Pol. Ind. de Rábade, parc. 23-A, Rábade-Lugo, España.

6.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Sabor: Característico de la materia prima, sin sabores extraños

Color: Característico de la materia prima

Olor: Característico de la materia prima, sin olores extraños

Textura: Característico de la materia prima.

7.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Mesófilos aerobios: <1.000.000 ufc/gr.

Enterobacterias: <1.000 ufc/gr.

Salmonella s.p.: ausencia en 25 gramos

8.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS:

Plomo: <1,00 mg/kg peso fresco

Cadmio: <1,00 mg/kg peso fresco

Mercurio: <0,50 mg/kg peso fresco

CONGELADOS SARIEGO S.L.
Pol. Ind. de Rábade, Parcela 23-A
27.370 RÁBADE (LUGO)

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

9.- VALOR NUTRICIONAL:

Determinación / Técnica	Resultado
Humedad:	84 ± 6 g/100g
Proteínas:	13.4 ± 1.2 g/100g
Grasa ^[2] :	<3 g/100g
Cenizas:	1.4 ± 0.3 g/100g
Carbohidratos totales:	< 2 g/100g
Valor energético total:	60 Kcal/100g
	256 KJ/100g
Valor energético de la grasa:	4 Kcal/100g
	15 KJ/100g
Azúcares totales:	
- Glucosa:	<1.0 g/100g
- Sacarosa:	<1.0 g/100g
Sodio ^[1] :	0.40 g/100g
Ácidos Grasos ^[3] :	
- Saturados:	0.08 g/100g
- Monoinsaturados:	0.13 g/100g
- Poliinsaturados	0.15 g/100g
- EPA + DHA	0.05 g/100g
- Omega - 3	0.07 g/100g
- Omega - 6	0.08 g/100g

[1] El resultado del Na expresado como NaCl es de 1 g/100g.

[2] El valor experimental obtenido no está incluido en el rango cubierto por el Alcance de Acreditación para el ensayo (Valor: 0.4 g/100g)

[3] La suma de isómeros trans es <0.01 g/100g

10.-ENVASADO, EMBALADO, PALETIZACIÓN:

10.1.-Envasado a granel:

Producto a granel con bolsa de plástico transparente en su interior.

Material: plástico de polietileno de alta densidad transparente apto para uso alimentario

10.2.-Embalado:

Caja blanca con registro sanitario, de solapas normales.

Medidas de la caja: largo: 385xancho: 245xalto: 129

10.3.-Paletización:

Peso caja kg	6,000
Peso neto=peso escurrido kg	4,500
Número de cajas en la base del palet	9
Número de bases por palet	13
Número total de cajas por palet	117
Altura total aproximada del palet en metros	1,90
Peso neto de producto por palet en Kg.	702

CONGELADOS SARRIEGO S.L.
Pol. Ind. de Rábade, Parcela 23-A
27.370 RÁBADE (LUGO)

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

Peso total aproximado del palet	758,515
Tipo de palet	Europeo

11.- MODELO DE ETIQUETA PEGADA SOBRE EL EMBALAJE:

TIRAS DE MANTO DE POTÓN DEL PACIFICO GRL
TIRAS DE POTA DO PACIFICO A GRANEL

NOMBRE/NOME CIENTÍFICO: (*Dosidicus gigas*)
 CAPTURADO EN/NO: OCÉANO PACIFICO (FAO87)
 PAIS DE ORIGEN/ORIGEM: PERÚ

MÉTODO DE PRODUCCIÓN/PRODUÇÃO: CAPTURADO (ARTE DE PESCA:SEDALES Y/E ANZUELOS/ANZOL)
 INGREDIENTES: MANTO DE POTÓN/POTA (MOLUSCO), AGUA, AGUA, SAL, REGULADOR DE ACIDEZ E-331 Y/E ESTABILIZANTE E-450.
 PRODUCTO/PRODUTO ULTRA CONGELADO, MANTENER/MANTER A -18° C.

UNA/UMA VEZ DESCONGELADO NO/NAO VOLVER/VOLTAR A CONGELAR.

ELABORADO/PRODUZIDO POR: CONGELADOS SARRIEGO, S.L. Pol. Ind. de Rábade, parc.23-A, C.P. 27370, Rábade-Lugo

FECHA DE ENVASADO: **10.03.16** CONSUMIR PREF. ANTES DEL: **10.03.18**
 DATA DE EMBALADO: **10.03.16** CONS DE PREF. ANTES DE: **10.03.18**

CONSERVACION/CONSERVAÇÃO: Frigorífico 1 día; Congelador sin estrellas 3 días
 *- 1 semana ** - 1 mes/mês *** - 3 meses
 **** - hasta fecha de consumo preferente/até data indicada.

FECHA DE CONGELACIÓN/DATA DE CONGELAÇÃO: 19-09-2015

INFORMACIÓN NUTRICIONAL: VALOR ENERGÉTICO: 40 Kcal/100, 354 KJ/100 g; HIDRATOS DE CARBONO: <1 g/100 g PROTEÍNAS: 11,4 mas-vemas 1,2 g/100 g
 ÁCIDOS GRASOS SATURADOS: 0,04 g/100 g
 AZÚCAROS: <1,0 g/100 g; SAL: 1,40 g/100 g

PESO: 6.000 Kg **PESO NETO=PESO ESCURRIDO: 4.500 Kg**
PESO LIQUIDO=PESO ESCORRIDO: 4.500 Kg



(01)18436028433053(15)180310(3103)006000(10)10164

12.- MARCADO DE FECHAS:

LOTE: Compuesto de 5 cifras; las dos primeras indicando el número de la semana del año, las dos segundas el año con sus dos últimas cifras y la última cifra el número del día de la semana comenzando en el lunes.

Ejemplo: Lote 10164 (semana 10, año 2016(16), jueves (4))

13.- VIDA ÚTIL:

- 24 meses desde la fecha de envasado
- Leyenda: "Consumir preferentemente antes del"
- Formato: dd(día).mm(mes).aa(año)

14.- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

- Mantener a -18°C
- No volver a congelar una vez descongelado.

CONSERVACIÓN:	
FRIGORIFICO	1 DÍA

CONGELADOS SARRIEGO S.L.
 Pol. Ind. de Rábade, Parcela 23-A
 27.370 RÁBADA (LUGO)

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

CONGELADOR SIN ESTRELLAS	3 DIAS
* 1 SEMANA	** 1 MES
*** 3 MESES	**** HASTA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.

15.-MODO DE EMPLEO:

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

16.- CONDICIONES DE TRANSPORTE:

-Conservar a -18°C

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

Este producto no ha sido elaborado a partir de OMG

18.-ALÉRGENOS.(según el RD 1245/2008)

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

(*) Contiene moluscos

CONGELADOS SARRIEGO S.L.
Pol. Ind. de Rábade, Parcela 23-A
27.370 RÁBADE (LUGO)

19.-FOTO.



20.-NORMATIVA LEGAL VIGENTE

- ❑ Real Decreto 1380/2002 sobre identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados y modificaciones posteriores RD 1380/2002.
- ❑ Reglamento 854/2004, de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano y posteriores modificaciones.
- ❑ Reglamento 852/2004 de 29 de abril de 2004 relativa a la higiene de los productos alimenticios y modificaciones posteriores.
- ❑ Reglamento 853/2004 de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y modificaciones posteriores.
- ❑ Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio, en el que se deroga el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- ❑ Resolución de 31 de marzo de 2014, de la Secretaría General de Pesca por la que se establece y publica el listado de denominaciones comerciales y posteriores modificaciones.

CONGELADOS SARRIEGO S.L.
Pol. Ind. de Rábade, Parcela 23-A
27.370 RÁBADE (LUGO)

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

- ❑ Reglamento (CE) N° 1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- ❑ Reglamento 882/2004, de 29 de abril del 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales y posteriores modificaciones.
- ❑ Real Decreto 1801/2008, de 24 de junio, por el que se aprueba la Norma General para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados.
- ❑ Real Decreto 890/2011, del 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999.
- ❑ Reglamento 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, (algunos apartados modificados en 2013) por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos y posteriores modificaciones.
- ❑ Directiva 2000/13/CE del parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
- ❑ [Reglamento \(UE\) n° 1169/2011](#) del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión. (Con fecha 13 de septiembre de 2012, se ha publicado en el Diario Oficial de la Unión Europea una [corrección de errores de la versión en lengua española del Reglamento \(UE\) n° 1169/2011](#), sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.)
- ❑ Reglamento (CE) N° 1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

CONGELADOS SARRIEGO S.L.
Pol. Ind. de Rábade, Parcela 23-A
27.370 RÁBADE (LUGO)

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

- ❑ Reglamento 853/2004, de 29 de abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

CONGELADOS SARRIEGO S.L.
Pol. Ind. de Rábade, Parcela 23-A
27.370 RÁBADE (LUGO)

Estofado de patatas con verduras [berenjena, zanahoria, tomate, pimiento, cebolla] rev.3

Denominación Comercial: Estofado de patatas con verduras [berenjena, zanahoria, tomate, pimiento, cebolla] 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: patata, berenjena, zanahoria, tomate, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, aceite de oliva virgen extra, pimentón dulce y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Patata	150,00	180,00	180,00
Berenjena	10,00	12,00	12,00
Zanahoria	10,00	12,00	12,00
Tomate	10,00	12,00	12,00
Pimiento rojo	10,00	12,00	12,00
Pimiento verde	10,00	12,00	12,00
Cebolla	10,00	12,00	12,00
AOVE	4,00	4,80	4,80
Pimentón dulce	0,70	0,84	0,84
Sal yodada	0,10	0,12	0,12

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

Receta: 9351.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Primaria	195,2844 / 817,0203	5,4732	0,7781	30,9828	0,36	4,7605	0,2198
Infantil Ciclo 2	162,737 / 680,8503	4,561	0,6484	25,819	0,3	3,9671	0,1831
Primaria	195,2844 / 817,0203	5,4732	0,7781	30,9828	0,36	4,7605	0,2198

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)	215gr		258gr		258gr	

Estofado de patatas con verduras [berenjena, zanahoria, tomate, pimiento, cebolla] rev.3

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 y merluza [pimiento verde, zanahoria, tomate]

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

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

*Contiene trazas de **MOLUSCOS y CRUSTÁCEOS**.

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

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

Receta: 9351.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

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

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

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

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		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.

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

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

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
FORMATO	LATA 3 Kg	CATEGORÍA COMERCIAL	EXTRA
FABRICADO POR	21.21508/BA	DISTRIBUIDO POR	21.21508/BA
DESCRIPCIÓN	El tomate triturado natural es el producto obtenido al someter a tomates seleccionados a un tratamiento térmico (HOT BREAK) acertado a través de tamices adecuados, mediante los que se separan la mayor parte de pieles y semillas del fruto. El resultado es un producto consistente, de aspecto grumoso y sabor totalmente natural.		
CÓDIGO EAN	8437009834077	CALIBRE	_____
NORMATIVA APLICABLE	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. Orden de 21 de noviembre de 1984, Calidad de conservas vegetales y su posterior modificación Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.		

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	4 años		
RELACIÓN DE PESOS (g)	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
CODIFICACIÓN DEL LOTE	L XXX donde X es el día juliano del año.		
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	- Conservar en lugar fresco (15 – 30 °C), seco y ventilado. - Proteger de la luz solar directa.		
POBLACION SUSCEPTIBLE	Destinado a toda la población en general. Adecuado para celiacos. Una vez abierto el envase: - 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
--	----------------------------

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

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

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

SABOR	Típico	OLOR	Típico
COLOR	Rojo típico	TEXTURA/CONSISTENCIA	Típico

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

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

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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

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

STANDARES MICROBIOLÓGICOS

7. VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producto)

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

Elaborado por:
Responsable de Calidad

Aprobado por:
Dirección

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

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

8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

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

9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

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

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

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

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

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

12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)

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

Elaborado por:
Responsable de Calidad

Aprobado por:
Dirección

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



FICHA COMERCIAL DE PRODUCTO

PRODUCTO: Filetes de Merluza del Cabo con piel 5 kg Ultracongelados
MARCA: Pescanova

1. DATOS DE LA EMPRESA COMERCIAL

NOMBRE EMPRESA:	PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U.
DIRECCIÓN:	Rúa José Fernández López s/n Chapela - 36320 Redondela - Pontevedra - España
Nº TELÉFONO:	0034 986818100
Nº DE FAX:	0034 986453264

2. DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE EMPRESA:	NOVANAM LTD.
DIRECCIÓN:	Industry Street, Lüderitz, Namibia
Nº TELÉFONO:	+264632002200
N. Reg. Sanitario:	NAMIBIA Nº 6E, 8E

3. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

3.1. MATERIAS PRIMAS

DESCRIPCIÓN	ESPECIE	MÉTODO DE PRODUCCIÓN	ARTE DE PESCA
Merluza del Cabo	<i>Merluccius capensis</i> , <i>Merluccius paradoxus</i>	Capturada en Atlántico Sureste	Redes de arrastre

3.2. INGREDIENTES

Merluza (**Pescado**) (*Merluccius capensis*/*M.Paradoxus*)
Puede contener: **moluscos**, **crustáceos**

3.3. LISTA ALÉRGENOS

Información relativa a la presencia de alérgenos alimentarios con arreglo al Reglamento (EU) Nº 1169/2011.
(SI) Indica la presencia, (PC) indica la posible presencia de sus trazas debido a un proceso de elaboración. (NC) Indica que no contiene el alérgeno.

Presencia de:	SI	PC	NC
*Cereales que contengan gluten			x
*Crustáceos y productos a base de crustáceos		x	
*Huevo y productos a base de huevo			x
*Pescado y productos a base de pescado	x		
*Cacahuete y productos a base de cacahuete			x
*Soja y productos a base de soja			x
*Leche y sus derivados (incluida lactosa)			x
*Frutos con cáscara y derivados			x
*Apio y productos derivados			x
*Mostaza y productos derivados			x
*Sésamo y productos a base de sésamo			x
*Dióxido de azufre y sulfitos (>10ppm de SO ₂)			x
*Altramuces y productos a base de altramuces			x
*Moluscos y productos a base de moluscos		x	
OGM > 0,9%			x

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



FICHA COMERCIAL DE PRODUCTO

PRODUCTO: Filetes de Merluza del Cabo con piel 5 kg Ultracongelados
MARCA: Pescanova

4. CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO TERMINADO

4.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Filetes de merluza con piel, ultracongelados, sin glaseo. Envueltos individualmente en bolsa plástica azul. Envasado en caja de 5kg. Marca Pescanova.

Clasificación:

2/4 Oz.	55g – 115g.	Cod 173010
4/6 Oz.	115g – 170g.	Cod 173011
6/8 Oz.	170g – 230g.	Cod 173012
8/14 Oz.		Cod 173013

4.1.1. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Filete de merluza con piel 5 kg Ultracongelado Pescanova.

4.2. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

	Por 100 g Crudo
Valor Energético (kJ)	338
Valor Energético (kcal)	80
Grasas (g)	2,3
de las cuales saturadas (g)	0,4
Hidratos de Carbono (g)	0
de los cuales azúcares (g)	0
Proteínas (g)	14,9
Sal (g)	0,35
Omega 3 EPA + DHA (mg)	427

4.3. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Materia extraña	Ausencia	Visual	Continuo	Control Calidad

4.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Aerobios 30°C	≤3 000 000 cfu/g	AFNOR/ISO/FDA	Aleatoria	Externo
Enterobacteriaceae/g	≤3 000 cfu/g	AFNOR/ISO/FDA	Aleatoria	Externo
Salmonella / 25g	No detectado /25g	AFNOR/ISO/FDA	Aleatoria	Externo
Listeria monocytogenes / 25g	≤100 ufc/g	AFNOR/ISO/FDA	Aleatoria	Externo

4.5. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Fecha: 16/02/2024 v.06

Página 2

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



FICHA COMERCIAL DE PRODUCTO

PRODUCTO: Filetes de Merluza del Cabo con piel 5 kg Ultracongelados

MARCA: Pescanova

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia	Tipo
Mercurio	0,50 mg/Kg peso fresco	Acreditado	Anual	Externo
Cadmio	0,050 mg/Kg peso fresco	Acreditado	Anual	Externo
Plomo	0,30 mg/Kg peso fresco	Acreditado	Anual	Externo

Registro de referencia CE 2023/915

4.6. PREPARACIÓN

El producto debe ser cocinado antes de su consumo. El producto se puede cocinar congelado, aumentando los tiempos de cocción.

4.7. MARCADO DE FECHAS

	DESCRIPCIÓN	EJEMPLO
LOTE	EE SSAA DT EE: indica el número del establecimiento autorizado SS: indica el número de semana D: indica el número de día de la semana T: indica el turno (A o B)	6E 0217 3A
FECHA DE CONGELACIÓN	DD MM AAAA DD indica día (2 dígitos) MM indica mes (2 dígitos) AAAA indica año (4 dígitos)	Fecha de congelación: 07 03 2018
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	DD MM AAAA DD día MM mes 2 dígitos AAAA año 4 dígitos	Consumir preferentemente antes del: 07 03 2020
VIDA ÚTIL	24 meses	

4.8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / CONSERVACIÓN

Mantener a -18°C hasta la fecha de consumo preferente. No volver a congelar una vez descongelado.

4.9. OTRAS CARACTERÍSTICAS

PESCA SOSTENIBLE

PRODUCTO DEL MAR ELABORADO CON MATERIA PRIMA SOSTENIBLE 'PESCANOVA BLUE'

Según nuestro Programa de Sostenibilidad 'Pescanova Blue', las materias primas sostenibles son aquellas que demuestran el cumplimiento de: a) los requisitos de los esquemas de certificación de sostenibilidad reconocidos por la Global Sustainable Seafood Initiative (GSSI), y su garantía de trazabilidad si corresponde, b) los requisitos del Estándar de Pesca Sostenible del GRUPO NUEVA PESCANOVA, c) la participación en proyectos de mejora pesquera o acuícola (FIP o AIP), o d) los criterios de evaluación de los perfiles de FishSource.

La etiqueta 'Pescanova Azul' que se encuentra en este embalaje significa que las materias primas de pesca o acuicultura utilizadas en este producto del mar se obtuvieron de forma sostenible y cuentan con la correspondiente evidencia de origen documentada y verificable, cumpliendo con el principio de abastecimiento sostenible de la NUEVA PESCANOVA. Programa de Sostenibilidad 'Pescanova Blue' del GRUPO. Para obtener más información sobre este programa, consulte www.pescanovablue.com.

Fecha: 16/02/2024 v.06

Página 3

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



FICHA COMERCIAL DE PRODUCTO

PRODUCTO: Filetes de Merluza del Cabo con piel 5 kg Ultracongelados
MARCA: Pescanova

5. ENVASADO PALETIZACION Y ECOTASA

5.1. PALETIZACIÓN

Variable Logística	EAN 14	Peso Neto kg	Peso Bruto kg	U. Logísticas			U. Vta. Básica	Dimensiones (mm)		
				Base	Altura	TOTAL		length	Base	Altura
U. venta		5	5,5	1	1	1	1	382	245	60
Caja		5	5,5	1	1	1	1	382	245	60
Fila		40	44	8	1	8	8	1200	800	60
Pallet		1000	1100	8	25	200	200	1200	800	2000

Códigos EAN

Código producto	173010	173011	173012	173013
U. venta	8410063018515	8410063018522	8410063018539	8410063033518
Caja	18410063018512	18410063018529	18410063018536	18410063033515
Fila	38410063018516	38410063018523	38410063018530	38410063033519
Pallet	48410063018513	48410063018520	48410063018537	48410063033516

Unidad de venta básica					
Descripción	Nº Elemen.	P. Uni.(g)	P. Tot.(g)	Dimensiones(mm) (L x ancho x alto)	Material
Bolsa individual	1	2,5	2,5	330 X 120 X 25mic	LDPE

Caja o Retráctil					
Descripción	Nº Elemen.	P. Uni.(g)	P. Tot.(g)	Dimensiones(mm) (L x ancho x alto)	Material
Caja Máster (tapa+fondo)	1	230	245	382 x 245 x 60	Cartón Corrugado

Pallet					
Descripción	Nº Elemen.	P. Uni.(g)	P. Tot.(g)	Dimensiones(mm) (L x ancho x alto)	Material
Film de embalaje	1	300	300		Plástico
Etiqueta pallet	2	5	10	210x150	Papel

Peso neto unidad de venta (g):	5.000
Nº de unidades de venta por caja o retráctil:	1
Peso neto por caja o retráctil (g):	5.000
Nº de cajas o retráctil por pallet:	200
Peso neto del pallet (g):	1.000.000

Guiso de arroz con verduras y magro de cerdo [cebolla, tomate, zanahoria, pimiento] rev.2

Denominación Comercial: Guiso de arroz con verduras y magro de cerdo [cebolla, tomate, zanahoria, pimiento] 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: Arroz, cebolla, tomate, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, magro de cerdo, aceite de oliva virgen extra, pimentón dulce y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Arroz	50,00	60,00	85,00
Cebolla	9,60	11,52	16,32
Tomate	9,60	11,52	16,32
Zanahoria	9,60	11,52	16,32
Pimiento rojo	9,60	11,52	16,32
Pimiento verde	9,60	11,52	16,32
Magro de cerdo	5,00	6,00	8,50
AOVE	4,00	4,80	6,80
Pimentón dulce	0,70	0,84	1,19
Sal yodada	0,10	0,12	0,17

Procesado: En primer lugar, se pelan, se lavan y se trocean las verduras. Después, se guisan en olla a temperatura media durante 30 minutos con aceite de oliva virgen extra junto con la carne. Una vez cocinadas, se trituran. Posteriormente, se añaden el resto de ingredientes y se guisa todo junto hasta que el arroz esté cocinado (15 minutos).

Receta: 22656.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Secundaria	425,6817 / 1776,5552	8,177	1,2861	77,4249	0,4896	9,048	0,2329
Infantil Ciclo 2	250,401 / 1045,0325	4,81	0,7565	45,5441	0,288	5,3224	0,137
Primaria	300,4812 / 1254,0389	5,772	0,9078	54,6529	0,3456	6,3868	0,1644

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)	182g		218g		309g	

Guiso de arroz con verduras y magro de cerdo [cebolla, tomate, zanahoria, pimiento] rev.2

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
Frutos de cáscara , es decir almendras (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 magro de cerdo [cebolla, tomate, zanahoria, pimiento] rev.2

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	

Guiso de arroz con verduras y pollo [cebolla, tomate, zanahoria, pimiento] rev.2

Denominación Comercial: Guiso de arroz con verduras y pollo [cebolla, tomate, zanahoria, pimiento] 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: Arroz, cebolla, tomate, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, pollo, aceite de oliva virgen extra, pimentón dulce y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Arroz	50,00	60,00	85,00
Cebolla	9,60	11,52	16,32
Tomate	9,60	11,52	16,32
Zanahoria	9,60	11,52	16,32
Pimiento rojo	9,60	11,52	16,32
Pimiento verde	9,60	11,52	16,32
Pollo	5,00	6,00	8,50
AOVE	4,00	4,80	6,80
Pimentón dulce	0,70	0,84	1,19
Sal yodada	0,10	0,12	0,17

Procesado: En primer lugar, se pelan, se lavan y se trocean las verduras. Después, se guisan en olla a temperatura media durante 30 minutos con aceite de oliva virgen extra junto con la carne. Una vez cocinadas, se trituran. Posteriormente, se añaden el resto de ingredientes y se guisa todo junto hasta que el arroz esté cocinado (15 minutos).

Receta: 22656.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	249,701 / 1042,1037	4,855	0,7776	45,5441	0,288	5,0524	0,1422
Primaria	299,6412 / 1250,5244	5,826	0,9331	54,6529	0,3456	6,0628	0,1707
Secundaria	424,4917 / 1771,5762	8,2535	1,3219	77,4249	0,4896	8,589	0,2418

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)	182g		218g		309g	

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

Guiso de arroz con verduras y pollo [cebolla, tomate, zanahoria, pimiento] rev.2

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
Frutos de cáscara , es decir almendras (<i>Amygdalus communis</i> L) avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i>) Anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>) Pacanas (<i>Carya illinoensis</i>) castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia Vera</i>) nueces de macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia Ternifolia</i>) y productos derivados.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
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 [cebolla, tomate, zanahoria, pimiento] 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 0º C y 4º C		

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		
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.

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

Prontosfoglia®

DESCARGA EL CATÁLOGO

Ingredientes+

Valores nutricionales medios por cada 100 g×

Ficha de datos×

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

**167g**
POR PIEZAS

**48cm**
LONGITUD DE UNA PIEZA

**26,5cm**
ALTURA DE UNA PIEZA

Lasaña boloñesa con pollo y ternera rev.2



● 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.

Ingredients: 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	Reglamento (CE) 852/2004 y su posterior modificación Reglamento (CE) 219/2009 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento (CE) 178/2002 sobre procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Reglamento (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios; R.D. 135/2010 que deroga las disposiciones relativas a criterios microbiológicos de los productos alimenticios; R.D. 1441/2007 que modifica a 2073/2005 sobre los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en el etiquetado. Orden de 21 de noviembre de 1984, Calidad de conservas vegetales y su posterior modificación Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.		

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

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
	6		
CODIFICACIÓN DEL LOTE	L XXX donde X es el día juliano del año.		
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	• 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: • 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
--	----------------------------

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 ⁴ ufc/g
• Salmonella spp.	Ausencia en 25 g
• Staphylococcus aureus y otros	≤ 1,0 x 10 ⁴ ufc/g
• Clostridium botulinum	≤ 1,0 x 10 ⁴ ufc/g
• Bacillus cereus	≤ 1,0 x 10 ⁴ ufc/g
• Aerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ⁴ ufc/g
• Anaerobios termófilos	≤ 1,0 x 10 ⁴ ufc/g

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

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

LECHUGA Y MAÍZ ALIÑADOS CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y SAL YODADA



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

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
lechuga	48,0	48,0	80,0	80,0	80,0
maíz	5	5	8,3	8,3	8,3
aove	10,0	10,0	16,7	16,7	16,7
Sal yodada	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2

Procesado: Lavar, desinfectar, cortar los ingredientes y presentar.

Receta: 8924

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

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

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

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Primaria	100,58 / 419,8936	10,358	1,4986	1,372	0,335	0,665	0,1273
Infantil Ciclo 2	100,58 / 419,8936	10,358	1,4986	1,372	0,335	0,665	0,1273
Bachiller Femenino	167,902 / 700,9468	17,2962	2,5023	2,282	0,5561	1,1075	0,245
Secundaria	167,902 / 700,9468	17,2962	2,5023	2,282	0,5561	1,1075	0,245
Bachiller Masculino	167,902 / 700,9468	17,2962	2,5023	2,282	0,5561	1,1075	0,245

LECHUGA 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)	63g		63g		105g		105g	105g

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
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		

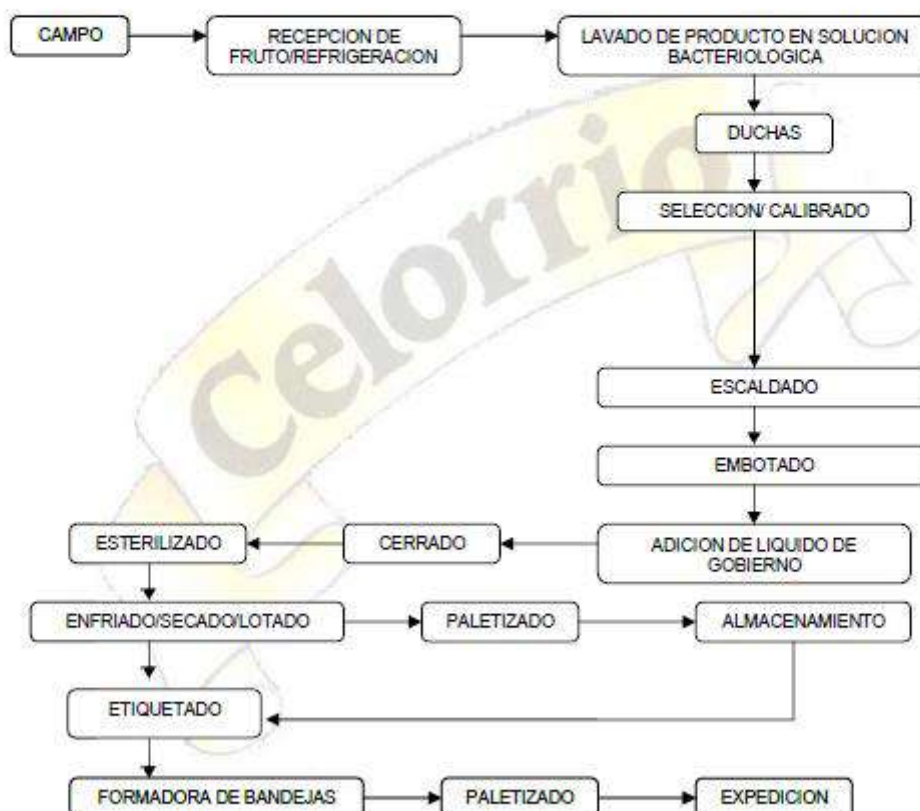
ETIQUETADO:

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.

LECHUGA Y MAÍZ ALIÑADOS CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y SAL YODADA

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

PROCESO



LECHUGA 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 período de incubación
 - b) Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
 - c) Diferencia del pH $< 0,5$ Unidades en relación al testigo

ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL

Vida útil: 4 años

ETIQUETADO

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

LECHUGA Y MAÍZ ALIÑADOS CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y SAL YODADA

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

FORMATOS Y PRESENTACION

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

VALORES NUTRICIONALES

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

Información nutricional promedio sobre 100 g de producto escurrido



Denominación Comercial: LECHUGA Y 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 D Comidas preparadas a base de vegetales crudos

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

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

Modo de Empleo: Listo para consumir

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Lechuga	24,0	24,0	40,0	40,0	40,0
Tomate	24,0	24,0	40,0	40,0	40,0
Aove	8,0	8,0	13,4	13,4	13,4
Sal yodada	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2

Procesado: Lavar, desinfectar, cortar los ingredientes, ALÍÑAR (con las cantidades mostradas anteriormente) y presentar.

Receta: 9164

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

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

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

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Primaria	79,44 / 331,7914	8,168	1,1656	1,176	0	0,486	0,1115
Bachiller Masculino	132,992 / 555,4625	13,68	1,9521	1,96	0	0,81	0,2187
Secundaria	132,992 / 555,4625	13,68	1,9521	1,96	0	0,81	0,2187
Infantil Ciclo 2	79,44 / 331,7914	8,168	1,1656	1,176	0	0,486	0,1115
Bachiller Femenino	132,992 / 555,4625	13,68	1,9521	1,96	0	0,81	0,2187

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Consumo directo, tras lavado y desinfección.

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)	55g		55g		95g		95g	95g

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 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: LECHUGA Y ZANAHORIA ALIÑADA

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

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

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

Modo de Empleo: Listo para consumir

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Lechuga	24,0	24,0	40,0	40,0	54,0
Zanahoria	24,0	24,0	40,0	40,0	54,0
AOVE	7,0	7,0	11,7	11,7	15,8
Sal yodada	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2

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

Receta: 9228

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

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

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

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	74,16 / 310,2374	7,216	1,0355	2,016	0	0,462	0,1432
Primaria	74,16 / 310,2374	7,216	1,0355	2,016	0	0,462	0,1432
Bachiller Masculino	167,304 / 699,8919	16,286	2,337	4,536	0	1,0395	0,2975
Secundaria	123,896 / 518,3009	12,06	1,7306	3,36	0	0,77	0,2715
Bachiller Femenino	123,896 / 518,3009	12,06	1,7306	3,36	0	0,77	0,2715

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)	55g		55g		90g		90g	125g

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
Frutos de cáscara , es decir almendras (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.

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.

Rev. 7 25/11/2025

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.

LOMO DE CERDO A LA PLANCHA AL AJILLO

	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

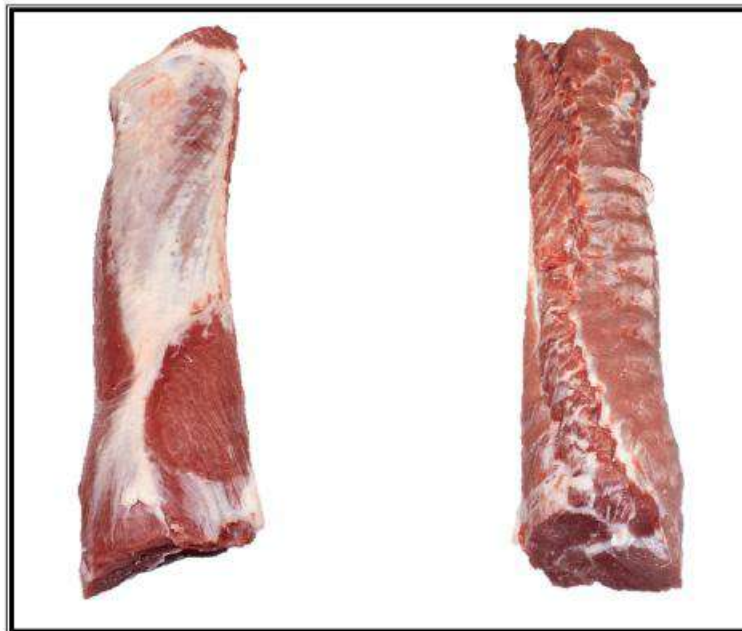
Siete días.

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:
---	---	--



Denominación Comercial: LOMO DE CERDO A LA RIOJANA
Empresa: Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

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

Caducidad y Conservación: Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a 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 (63.1%), cebolla (7%), tomate triturado [Tomate triturado (99,37%), sal y acidulante: E-330] (7%), pimiento rojo (7%), harina de maíz (7%), aceite de oliva virgen extra (5.6%), ajo (1.4%), perejil (1.4%), pimienta negra molida (0.3%) y sal yodada (0.1%).

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

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

PARTICULARIDADES

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

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	55g		90g		120g		120g	120g
Medidas culinarias	1 filete (de 50gr) + salsa		2 filetes aprox. (de 50gr) + salsa		2 filetes aprox. (de 50gr) + salsa		2 filetes aprox. (de 50gr) + salsa	

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

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

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

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
FORMATO	LATA 3 Kg	CATEGORÍA COMERCIAL	EXTRA
FABRICADO POR	21.21598/BA	DISTRIBUIDO POR	21.21598/BA
DESCRIPCIÓN	El tomate triturado natural es el producto obtenido al someter a tomates seleccionados a un tratamiento térmico (HOT BREAK) acertado a través de tamices adecuados, mediante los que se separan la mayor parte de pieles y semillas del fruto. El resultado es un producto consistente, de aspecto grumoso y sabor totalmente natural.		
CÓDIGO EAN	8437009834077	CALIBRE	—
NORMATIVA APLICABLE	Reglamento (CE) 852/2004 y su posterior modificación Reglamento (CE) 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. Orden de 21 de noviembre de 1984, Calidad de conservas vegetales y su posterior modificación Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.		

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	4 años		
RELACIÓN DE PESOS (g)	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	- 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: - Almacenar en refrigeración 2 – 5 °C. - Vida útil: 4 días - Se recomienda guardar cerrado tras la apertura. Listo para su consumo		
CONDICIONES DE USO			

3. INGREDIENTES

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

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

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

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

SABOR	Típico	OLOR	Típico
COLOR	Rojo típico	TEXTURA/CONSISTENCIA	Típico

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Ph	>4.10 y < 4.40	RESIDUO ÓPTICO	≥ 5.5 ° BRUX
VACIO (cm Hg)	> 15	VISCOSIDAD (°Bostwick)	≤ 9 ±1
ACIDEZ	0,3 – 0,6 %	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	≤ 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

LÍMITES

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

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

8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

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

9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

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

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

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

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

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

12. DATOS LOGÍSTICOS (LATA, CAJA Y PALLET)

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

Elaborado por:
Responsable de Calidad

Aprobado por:
Dirección



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



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO CARNE DE CERDO REFRIGERADA

Revisión 08
(22/01/18)

FECHA DE CADUCIDAD

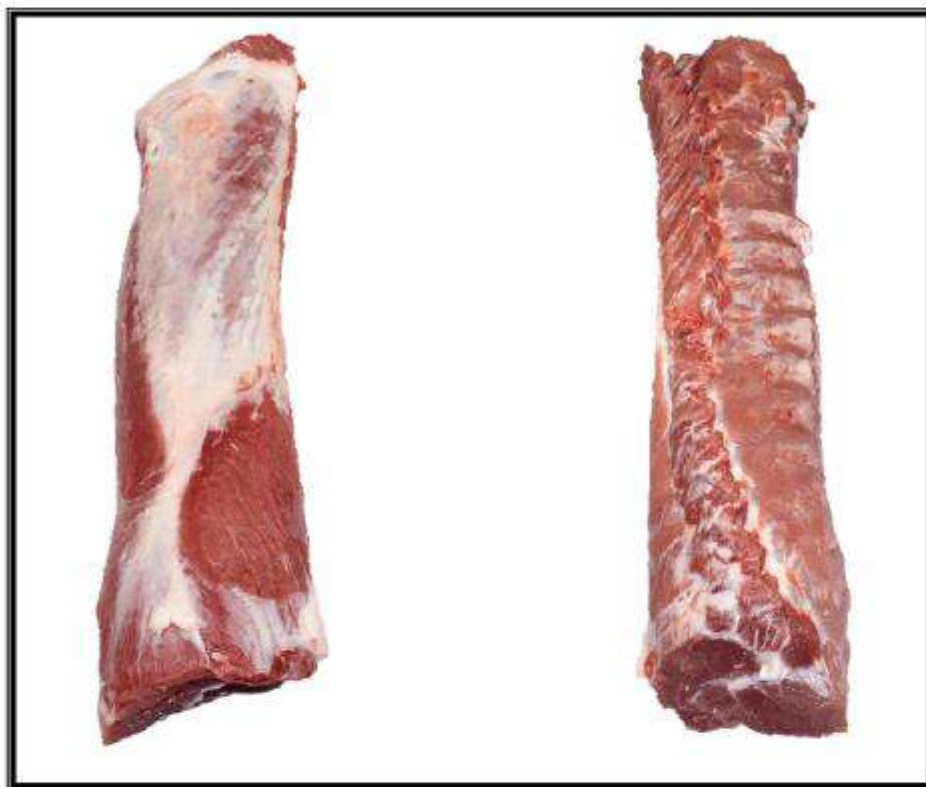
Siete días.

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

Lomo de cerdo adobado a la plancha

Denominación Comercial: Lomo de cerdo adobado a la plancha

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

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

Tlf.955644648

www.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, aceite de oliva virgen extra, pimentón dulce, ajo, pimienta negra, orégano y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Lomo	50,00	80,00	110,00	110,00	110,00
aove	8,00	12,80	17,60	17,60	17,60
pimentón	5,00	8,00	11,00	11,00	11,00
ajo	5,00	8,00	11,00	11,00	11,00
pimienta negra	1,00	1,60	2,20	2,20	2,20
orégano	0,20	0,32	0,44	0,44	0,44
sal yodada	0,10	0,16	0,22	0,22	0,22

Procesado: se mezcla pimentón dulce, ajo picado, pimienta negra, orégano y sal yodada con un poco de aceite de oliva virgen extra, se marina el lomo de cerdo con esta mezcla. Se cocina a fuego medio en una plancha o sartén durante 3-4 minutos por lado.

Receta: 10461.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

PARTICULARIDADES

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	172,576 / 721,7318	13,1651	2,9015	3,6358	0	10,0689	0,1866
Primaria	276,5816 / 1156,6928	21,0708	4,6444	5,8939	0	16,1322	0,2988
Secundaria	379,6672 / 1587,8099	28,9632	6,3833	7,9988	0	22,1515	0,4106
Bachiller Femenino	379,6672 / 1587,8099	28,9632	6,3833	7,9988	0	22,1515	0,4106
Bachiller Masculino	379,6672 / 1587,8099	28,9632	6,3833	7,9988	0	22,1515	0,4106

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Lomo de cerdo adobado a la plancha

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	59g		95g		130g		130g	130g

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan 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, N° de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

Lomo de cerdo adobado a la plancha



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO CARNE DE CERDO REFRIGERADA

Revisión 08
(22/01/18)

DENOMINACIÓN

Cinta de lomo.

CÓDIGO ARTÍCULO

01120

DESCRIPCIÓN

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

ORIGEN DEL PRODUCTO

España

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento total Aerobios	Enterobacterias	<i>E. coli</i>	<i>Salmonella</i>	<i>L. monocytogenes</i>
< 10 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 adobado a la plancha



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO CARNE DE CERDO REFRIGERADA

Revisión 08
(22/01/18)

FECHA DE CADUCIDAD

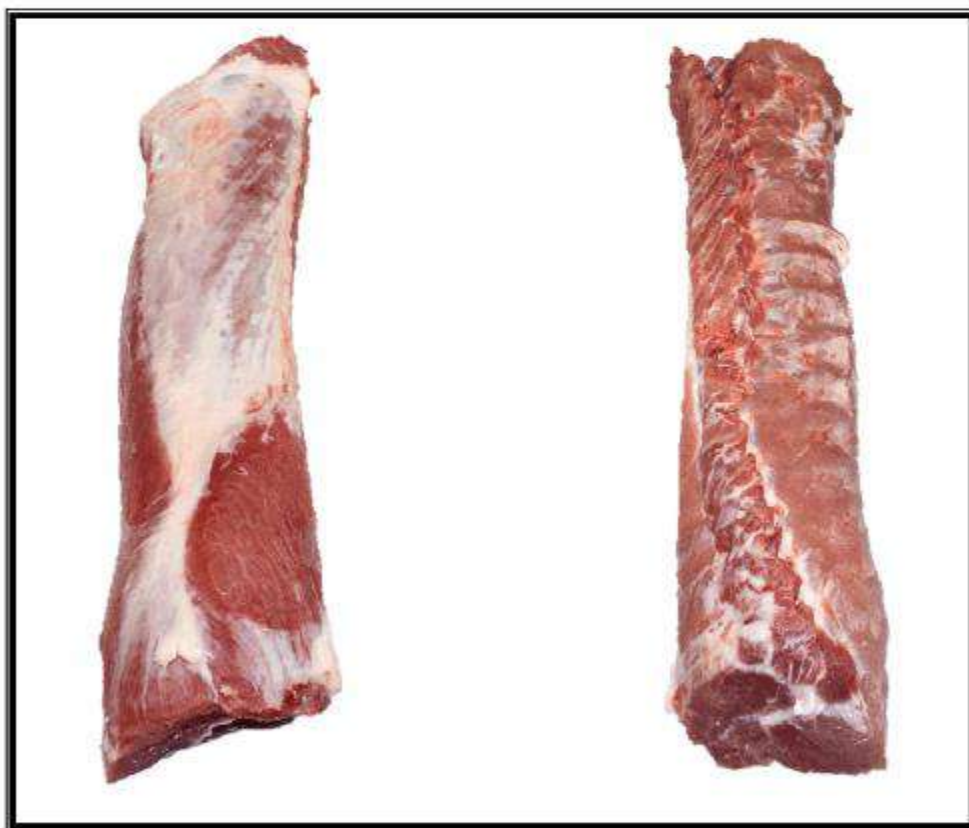
Siete días.

USO Y CONSUMO PREVISTO

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

IDONEIDAD DEL PRODUCTO

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



Elaborado: Dir. Calidad

ES COPIA

Fecha:

Revisado: Dir. Producción

ES COPIA

Fecha:

Aprobado: Dir. Comercial

ES COPIA

Fecha:

RG067.03

Magro de cerdo guisado en salsa [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, champiñones]

Denominación Comercial: Magro de cerdo guisado en salsa [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, champiñones]

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: Magro de cerdo, cebolla, zanahoria, pimiento rojo, champiñones, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Magro de cerdo	50,00	80,00	110,00
Cebolla	12,00	19,20	26,40
Zanahoria	12,00	19,20	26,40
Pimiento rojo	12,00	19,20	26,40
Champiñones	12,00	19,20	26,40
AOVE	4,00	6,40	8,80
Sal yodada	0,10	0,16	0,22

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

Receta: 22656.

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

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

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

- o Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	111,32 / 465,7629	5,394	1,0891	2,496	0	13,053	0,1764
Primaria	178,112 / 745,2206	8,6304	1,7426	3,9936	0	20,8848	0,2822
Secundaria	244,904 / 1024,6783	11,8668	2,396	5,4912	0	28,7166	0,388

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)	92g		147g		203g	

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		

Magro de cerdo guisado en salsa [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, champiñones]

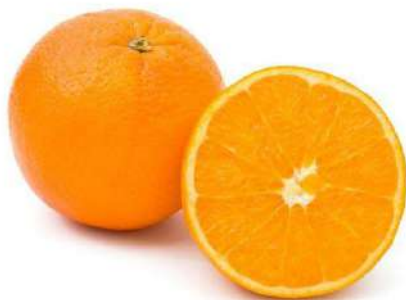
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
Frutos de cáscara , es decir almendras (<i>Amygdalus 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, 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.

Magro de cerdo guisado en salsa [cebolla, zanahoria, pimiento rojo, champiñones]

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	



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		
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.



MERLUZA AL HORNO A LA MENIER [harina de trigo, aove, limón, perejil]

Denominación Comercial: MERLUZA AL HORNO A LA MENIER [harina de trigo, aove, limón, perejil]

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: merluza (**PESCADO**), harina de **TRIGO**, aceite de oliva virgen extra, limón, perejil y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Merluza	63	90	135	135	201,6
Harina de trigo	10	14,3	21,5	21,5	32
AOVE	8	11,4	17,2	17,2	25,6
Limón	1	1,4	2,2	2,2	3,2
Perejil	0,4	0,6	0,9	0,9	1,28
Sal yodada	0,1	0,1	0,2	0,2	0,32

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

Receta: 11425.

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	145,8315 / 610,1532	9,1432	1,3573	7,2508	0,025	8,5349	0,2614
Primaria	208,1231 / 870,7784	13,0334	1,9349	10,3667	0,035	12,1948	0,3312
Secundaria	313,2793 / 1310,7476	19,6505	2,9166	15,5948	0,055	18,2979	0,5462
Bachiller Femenino	313,2793 / 1310,7476	19,6505	2,9166	15,5948	0,055	18,2979	0,5462
Bachiller Masculino	466,6608 / 1952,4904	29,2582	4,3434	23,2026	0,08	27,3117	0,8366

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.

Rev. 1 30/10/2023

MERLUZA AL HORNO A LA MENIER [harina de trigo, aove, limón, perejil]

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		150g		150g	235g

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		
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.

MERLUZA AL HORNO A LA MENIER [harina de trigo, aove, limón, perejil]



EUROPACÍFICO

FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO / **PRODUCT**

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

REFERENCIA / **REFERENCE**

EM1025356

R-14-02 Rev 01

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / **PRODUCT DESCRIPTION**

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT NAME	MZA AUST CL FIL C/P EMD 3L 3x6.8 APROX. 0.7-1 INT T: 1.2 KGS. HAKE FILLET SKIN ON AUST CL EMD 4L 3x6.8 APROX. 0.7-1 INTERL T: 1.2 KGS.
NOMBRE CIENTÍFICO / LATIN NAME	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 TIERNA / TURGENT, FIRM AND TENDER	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
ASPECTO / ASPECT	NORMAL, BIEN CONSERVADO / NORMAL, WELL PRESERVED	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER

4. COMPOSICIÓN - LISTA DE INGREDIENTES / **COMPOSITION - INGREDIENT LIST**

CANTIDAD O PROPORCIÓN / QUANTITY OR PROPORTION	
NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / **PHYSICAL CHARACTERISTICS**

	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	CONTROL / CONTROL
CUERPOS EXTRAÑOS / FOREIGN BODIES	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
ALTERACIONES DE LA CARNE / ALTERATIONS OF THE MEAT	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
ALETAS Y VISCERAS / FINS & ENTRAILS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
GLASEO / GLAZING	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	PROVEEDOR / PROVIDER
PIEZAS ROTAS / BROKEN UNITS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
PIEZAS DEFORMES / DEFORMED UNITS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
PIEZAS PEGADAS / GLUED UNITS	AUSENCIA / ABSENCE	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
QUEMADURAS POR 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)	700-1000 GRS. PIEZA / 700-1000 GRS. UNIT	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
PESO NETO / NET WEIGHT	20.4 KGS. APROX. / 20.4 KGS. APROX.	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGHT	NO APLICABLE / NOT APPLICABLE	-	PROVEEDOR / PROVIDER
TARA / TARE	1200 GRS. / 1200 GRS.	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER
FORMA / FORM	FILETE MERLUZA C/P HAKE FILLET SKIN ON	SIN TOLERANCIA / NONE	PROVEEDOR / PROVIDER

MERLUZA AL HORNO A LA MENIER [harina de trigo, aove, limón, perejil]



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 / 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, 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 reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante (Anhydride sulphurous and sulphites-concentration over)			X
Altramuces y productos a base de altramuces (Lupins)			X
Moluscos y productos a base de moluscos (Mollusc and by-products)			X

MERLUZA AL HORNO A LA MENIER [harina de trigo, aove, limón, perejil]



FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO / PRODUCT: MZA AUST CL FIL G/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	MERLUCCIVUS AUSTRALIS / MERLUCCIVUS 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. BÉRBÉS 2 36202 - VIGO (PONTEVEDRA) ESPAÑA Nº RGSEAA: ES.40.035901/PO
LOTE / LOTE	VARIABLE / CHANGEABLE

MERLUZA AL HORNO A LA MENIER [harina de trigo, aove, limón, perejil]



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, NAO 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	CAPÍTULO IV, REGLAMENTO CE 852/2004 CHAPTER IV, REGULATION EC 852/2004	SIN TOLERANCIA / NONE	SI / YES
EMPRESA AUTORIZADA / AUTHORISED COMPANY	SI / YES	SIN TOLERANCIA / NONE	SI / YES

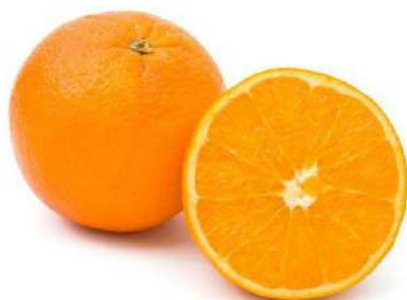
16. DECLARACIÓN DE ENVASES / **PACKAGING DECLARATION**

FUNCIÓN / 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 CARTÓN / CARBOARD CASE	ENVASE PRIMARIO / PRIMARY PACKAGE	120-130 GRS. APROX. 120-130 GRS. APROX.	48x25x6 CMS. APROX. 48x25x6 CMS. APROX.	INTERNO / INTERNAL
CAJA MÁSTER CARTÓN / CARDBOARD BOX	ENVASE SECUNDARIO / SECONDARY PACK	480-500 GRS. APROX. 480-500 GRS. APROX.	49x26x20 CMS. APROX. 49x26x20 CMS. APROX.	INTERNO / INTERNAL

17. FOTOS / **PHOTOS**



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



Denominación Comercial: 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 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 ☒ Operador ☐ 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 30 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		

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	I.1 Número de documento ES-ECO-001-AN-724-0028644-2024.001			I.2 Tipo de Operador ☒ Operador ☐ 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 22:36:15 UTC		I.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

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 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 (<i>Curcuma longa</i>)	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, S.L.U.		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				
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	DIMENSION ES CAJA (cm) BOX DIMENSIO NS Largo X Ancho x Alto	DIMENSIONES PALET (cm) PALETTE DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	PESO CAJA (kg) BOX WEIGH T	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 ☒ Operador ☐ 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 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 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 ☒ Operador ☐ 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. en 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 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 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 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

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								

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 (Amygdalus communis L) avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal. Juglans Regia) Anacardos (Anacardium occidentale) Pacanas (Carya illinoensis) castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia Vera) nueces de macadamia y nueces de Australia (Macadamia Ternifolia) y productos derivados.		
Apio y Productos derivados		
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhídrido Sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Mostaza y productos derivados		

ETIQUETADO:

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



Denominación Comercial: PERA

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: pera (100%).

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

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

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

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

VALOR NUTRICIONAL

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

PARTICULARIDADES

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

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

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

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

ETIQUETADO:

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

Denominación Comercial: Pinchitos de pollo a la plancha 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: Pollo, aceite de oliva virgen extra, harina de maíz, 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
Harina de maíz	5,00	6,00	8,25
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
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, harina de maíz, 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)
Infantil Ciclo 2	166,27 / 695,5938	9,6865	1,9765	5,462	0	14,1764	0,2485
Primaria	199,524 / 834,7126	11,6238	2,3719	6,5544	0	17,0116	0,2982
Secundaria	274,3455 / 1147,7298	15,9827	3,2613	9,0123	0	23,391	0,4149

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		89g		123g	

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

Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, pimiento, zanahoria] rev.2

Denominación Comercial: Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, pimiento, zanahoria] 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: Alubias, patata, tomate, cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, 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	10,00	20,00	20,00
Tomate	10,00	20,00	20,00
Cebolla	10,00	20,00	20,00
Pimiento rojo	10,00	20,00	20,00
Pimiento verde	10,00	20,00	20,00
Aove	7,00	14,00	14,00
Agua	5,00	10,00	10,00
Ajo	0,70	1,40	1,40
Pimentón dulce	0,7	1,40	1,40
Sal yodada	0,1	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

- 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	166,736 / 697,5821	7,6444	1,1089	17,0811	0,8427	7,0587	0,1413
Primaria	333,472 / 1395,1642	15,2888	2,2179	34,1622	1,6854	14,1173	0,2826
Secundaria	333,472 / 1395,1642	15,2888	2,2179	34,1622	1,6854	14,1173	0,2826

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)	144gr		288gr		288gr	

Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, pimiento, zanahoria] rev.2

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
Frutos de cáscara , es decir almendras (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, pimiento, zanahoria] 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 ☒ Operador ☐ 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, pimiento, zanahoria] 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 2438/87 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 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/documents/7020/3da6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e	
II.9 Otros datos		
Última Inspección: 14/06/2024		

Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, pimiento, zanahoria] 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 ☒ Operador ☐ 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 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, pimiento, zanahoria] 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

Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, pimiento, zanahoria] 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
	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, pimiento, zanahoria] 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

Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, pimiento, zanahoria] 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	

Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, pimiento, zanahoria] 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-82d2-45a435897d8e
	II.9 Otros datos Última Inspección: 06/09/2024

EMITIDO

Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, pimiento, zanahoria] rev.2

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	



Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, pimiento, zanahoria] rev.2

Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, pimiento, zanahoria] rev.2

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											

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

Denominación Comercial: Potaje de garbanzos 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: garbanzo, patata, cebolla, zanahoria, pimiento verde, pimiento rojo, tomate, chorizo [magro de cerdo 80%, grasa de cerdo 10%, sal, ajo (**SULFITOS**), orégano, pimentón dulce, pimienta, tripa natural de porcino y agua], agua, aceite de oliva virgen extra, ajo, pimentón dulce y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Garbanzo	27,0	54,0	54,0
Patata	20,0	40,0	40,0
Cebolla	10,0	20,0	20,0
Zanahoria	10,0	20,0	20,0
Pimiento verde	10,0	20,0	20,0
Pimiento rojo	10,0	20,0	20,0
Tomate	10,0	20,0	20,0
Chorizo	10,0	20,0	20,0
Agua	5,0	10,0	10,0
Aceite	4,00	8,0	8,0
Ajo	1,00	2,0	2,0
Pimentón	1,00	2,0	2,0
Sal yodada	0,10	0,2	0,2

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

Receta: 9351.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	187,02 / 780,320 2	8,5833	1,9717	19,7325	0,31	8,7532	0,360 2
Primaria	374,04 / 1560,64 03	17,166 6	3,9435	39,465	0,62	17,5065	0,720 3
Secundaria	374,04 / 1560,64 03	17,166 6	3,9435	39,465	0,62	17,5065	0,720 3

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.

Potaje de garbanzos con verduras y chorizo [cebolla, zanahoria, pimiento verde y rojo, tomate] 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)	159gr		317gr		317gr	

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	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.

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



FICHAS TECNICAS
CARNES Y EMBUTIDOS FERNANDO CAÑABATE SL

FECHA ELABORACIÓN:

REVISIÓN: 1

DICIEMBRE 2025

PÁGINA 1 DE 2

CHORIZO NATURAL

1. DATOS DE LA EMPRESA

Razón Social	Carnes y Embutidos Fernando Cañabate, S.L. B91208298
Dirección	Calle Viar Nº 31, 41320 Cantillana (Sevilla)
Teléfonos:	955 730 430
Nº R.G.S.E.A.A.	10.0018445/SE
Email:	Calidad@candoibericos.es

2. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

Marca Comercial	CANDO
Denominación	CHORIZO NATURAL
Categoría	Extra
Clasificación	Preparado Cárnico
Presentación	Piezas de 100 g.
Descripción del procesado	Incorporación a la picadora de los componentes cárnicos para obtener una masa homogénea. Seguidamente se introducen en la amasadora, donde se le añade el resto respetando las dosificaciones en función de la cantidad de masa obtenida, y se deja amasando, durante unos minutos.

3. INGREDIENTES

Ingredientes: magro de cerdo 80%, grasa de cerdo 10%, sal, ajo, orégano, pimentón dulce, pimienta, tripa natural de porcino y agua.

IMAGEN



4. ALERGENOS

CONTIENE SULFITOS QUE PROVIENE DEL AJO NATURAL.

5. CONDICIONES DEL PRODUCTO

Vida útil del producto	Fecha de caducidad de 60 días tras la fecha de elaboración.
Loteado	Fecha de elaboración (año/mes/día) del día de elaboración.
Conservación	Conservar a temperatura 0ºC y 4ºC
Condiciones de Transporte	Transporte frigorífico a temperatura igual o inferior a 4ºC
Modo de empleo	MODO DE CONSUMO CONSUMIR TRAS SU COCINADO COMPLETO (COCINAR DURANTE 5 MIN A 150ºC)

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



FICHAS TÉCNICAS
CARNES Y EMBUTIDOS FERNANDO CAÑABATE SL

FECHA ELABORACIÓN:

REVISIÓN: 1

DICIEMBRE 2025

PÁGINA 2 DE 2

6. ANALISIS MICROBIOLÓGICOS R(CE) Nº 1441/2007

Muestra n=5

Salmonella: Ausencia/25 g.

L. monocytogenes: Ausencia / 25 g. (según criterios de seguridad alimentaria)

E. coli: 5000 ufc/g (según criterios de higiene de los procesos).

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES MEDIOS EN 100 GR	
Grasas Totales	25.6G
Saturados	12.4%
Hidratos de Carbono	4G
Azúcares Totales	<0.10G
Proteínas	24.20G
Cloruro Sódico (SAL)	2.06G
Valor Energético	283Kcal/1184 KJ

PUCHERO DE GARBANZOS CON ARROZ, PATATAS Y VERDURAS [patata, cebolla, puerro, zanahoria]

Denominación Comercial: PUCHERO DE GARBANZOS CON ARROZ, PATATAS Y VERDURAS [patata, cebolla, puerro, zanahoria]

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

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

Tlf.955644648

www.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: Garbanzo, patata, cebolla, puerro, zanahoria, arroz vaporizado y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Garbanzo	27,0	54,0	54,0	81,0	108,0
Patata	20,0	40,0	40,0	60,0	80,0
Cebolla	10,0	20,0	20,0	30,0	40,0
Puerro	10,0	20,0	20,0	30,0	40,0
Zanahoria	10,0	20,0	20,0	30,0	40,0
Agua	10,0	20,0	20,0	30,0	40,0
Arroz	5,0	10,0	10,0	15,0	20,0

Procesado: 24 horas antes del procesado, los garbanzos se hidratan poniéndolos en remojo con agua tibia. Este proceso de hidratación permite iniciar la actividad enzimática de la legumbre haciéndola más digestivas.

En una olla se introducen los garbanzos hidratados, y las patatas, el arroz y verduras peladas, lavadas y troceadas junto con el fondo de verduras elaborado previamente a base de cebolla, zanahoria y puerro. 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)
Secundaria	266,14 / 1108,2032	3,692	0,2759	44,473	0,002	12,7097	0,2984
Bachiller Masculino	532,28 / 2216,4064	7,384	0,5517	88,946	0,004	25,4194	0,5967
Primaria	266,14 / 1108,2032	3,692	0,2759	44,473	0,002	12,7097	0,2984
Bachiller Femenino	399,21 / 1662,3048	5,538	0,4138	66,7095	0,003	19,0645	0,4475
Infantil Ciclo 2	133,07 / 554,1016	1,846	0,1379	22,2365	0,001	6,3548	0,1492

PUCHERO DE GARBANZOS CON ARROZ, PATATAS Y VERDURAS [patata, cebolla, puerro, zanahoria]

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)	120g		240g		240g		355g	475g

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.



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

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

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

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

Procesado: 24 horas antes del procesado, los garbanzos se hidratan poniéndolos en remojo con agua tibia. En primer lugar, se pelan, lavan y trocean las verduras para rehogarlas con aceite de oliva virgen. Posteriormente, en una olla se introducen los garbanzos hidratados, y las patatas junto con el fondo de verduras elaborado previamente. Cocemos a temperatura > 65°C durante 50 minutos. Sazonamos con sal yodada antes de terminar la cocción.

Receta: 12402.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	157,32 / 656,1144	6,821	0,8391	17,6805	0,0016	6,0404	0,1583
Secundaria	471,96 / 1968,3432	20,463	2,5174	53,0415	0,0048	18,1211	0,4749
Primaria	314,64 / 1312,2288	13,642	1,6783	35,361	0,0032	12,0807	0,3166

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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



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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	138g		275g		275g	

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan 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 ECOLÓGICO [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.4

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

Parte I: Elementos obligatorios	I.1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0028644.2024.001				I.2 Tipo de Operador ☒ Operador ☐ 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 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)			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					

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

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

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	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 ECOLÓGICO [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.4

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

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	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
	Huevo	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 ECOLÓGICO [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.4

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

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Kaki	Ecológico
	Kiwi	Ecológico
	Kumquat	Ecológico
	Laurel	Ecológico
	Lavanda	Ecológico
	Leche UHT desnatada	Ecológico
	Leche UHT desnatada sin lactosa	Ecológico
	Leche UHT entera	Ecológico
	Leche UHT entera sin lactosa	Ecológico
	Leche UHT semidesnatada	Ecológico
	Leche UHT semidesnatada sin lactosa	Ecológico
	Lechuga	En conversión
	Lechuga	Ecológico
	Lentejas	Ecológico
	Lima	Ecológico
	Limón	Ecológico
	Lingüat	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 ECOLÓGICO [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.4

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

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

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

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

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

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

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

Parte I: Elementos obligatorios	I.1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0043771.2024.001			I.2 Tipo de Operador ☒ Operador ☐ 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 30 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

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

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

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	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/documentos/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e	
II.9 Otros datos		
Última Inspección: 14/06/2024		

Denominación Comercial: SALMÓN AL HORNO rev.8

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

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

Tlf.955644648

www.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: SALMÓN y aceite de oliva virgen extra.

***Puede contener trazas de MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS.**

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Salmón	66,5	95,0	119,0	119,0	119,0
AOVE	2,0	2,9	3,6	3,6	3,6

***El peso del SALMÓN hace referencia al producto una vez que ha sido descongelado.**

Procesado: se introduce el salmón rociado con aceite de oliva virgen extra en el horno a 180°C durante 20 minutos.

Receta: 8961.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	138,79 / 580,6974	9,98	1,7206	0	0	12,236	0,0652
Primaria	198,652 / 831,16	14,3	2,4641	0	0	17,48	0,0931
Secundaria	248,548 / 1039,9248	17,88	3,082	0	0	21,896	0,1166
Bachiller Femenino	248,548 / 1039,9248	17,88	3,082	0	0	21,896	0,1166
Bachiller Masculino	248,548 / 1039,9248	17,88	3,082	0	0	21,896	0,1166

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	60g		85g		105g		105g	105g

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

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

ETIQUETADO:

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

ficha técnica



Código: FTP Formato: Documento Revisión: 7 Fecha: 26/12/19
Revisión: 3 Técnico: Dpto. Calidad Aprobado: Responsable Dpto. Calidad
Página 1 de 1

SALMON MCD PORC 80/90 IQF FACT

DATOS GENERALES

CÓDIGO: 0210335
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN NORMATIVA: Pescados.
FAMILIA: Llinares.
MARCA:

DATOS ESPECÍFICOS

NOMBRE CIENTÍFICO: *Salmo salar*
GROSOR CORTE (cm): 1.7 cm aprox
TAMAÑO (cm): 8-10 x 6 cm
MÉTODO DE PRODUCCIÓN: Criado (acuicultura)
ORIGEN: Varios.

PESO: Máximo
PIEZAS: Medio

PESO: Mínimo
PIEZAS: 80 g

Nº PIEZAS/KG: 11-12

GLASEO (%): ≤ 5%

DISPONIBILIDAD: Ilimitada

INGREDIENTES: Salmón (100%)

ALÉRGENOS: Pescado y productos a base de pescados. Trazas de moluscos y crustáceos.

CONSERVACIÓN: Conservar a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado.

VIDA ÚTIL: 24 meses desde la fecha de congelación.

MODO DE EMPLEO: Descongelar en refrigeración y cocinar antes de consumir.

USO/DESTINO PREVISTO: Población en general. No apto población alérgica productos de la pesca.

ENVASE: En cajas de cartón con bolsa interior de HDPE apto para uso alimentario.

PRESENTACIÓN: FIS- Fileteado sin piel

FORMATO: (1x10kg)

OBSERVACIONES: Cocinar al horno a 160 °C, opción mixta (vapor y seco) durante 30-35 min. Puede contener espinas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(por 100 g de alimento)

VALOR ENERGÉTICO (kJ/kCal): 757/182
GRASAS (g), de las cuales: 12
Ácidos grasos saturados (g): 2,16
Ác. grasos monoinsaturados (g): 5,43
Ác. grasos poliinsaturados (g): 3,1
HIDRATOS DE CARBONO (g): 0
AZÚCARES (g): 0
PROTEÍNAS (g): 18,04
SAL (mg): 98

Para cualquier consulta pueden dirigirse a calidad@llinares.com



Tomate natural aliñado [aceite de oliva virgen extra, vinagre y sal] rev.2

Denominación Comercial: Tomate natural aliñado [aceite de oliva virgen extra, vinagre y sal] rev.2

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

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

Tlf.955644648

www.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

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

VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	47 / 196,6533	4,06	0,5684	2,112	0	0,548	0,1265
Primaria	54,05 / 226,1513	4,669	0,6537	2,4288	0	0,6302	0,1406
Secundaria	72,85 / 304,8126	6,293	0,881	3,2736	0	0,8494	0,1912
Bachiller Femenino	75,2 / 314,6452	6,496	0,9094	3,3792	0	0,8768	0,2024
Bachiller Masculino	98,7 / 412,9719	8,526	1,1936	4,4352	0	1,1508	0,246

PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Consumo directo.

Producto destinado al consumo de la población en general.

PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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

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.

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:



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

GARANTIAS

GMO: Este producto no es sujeto a la legislación de etiquetado indicando presencia de productos con presencia de ingredientes manipulados genéticamente, siguiendo el requerimiento 1829-1830/2003/CE.

Ionización: El producto no ha tenido tratamiento de ionización.

Contaminantes: Pesticidas (Regul. 396/2005 y sus modificaciones), Residuos medicinales (regulación 37/2010 y sus modificaciones), Otros contaminantes (Dioxinas y PCB) en acuerdo con el requerimiento 2023/915 y sus modificaciones.

CONSEJOS DE ALMACENAJE Y CALENTAMIENTO

Como almacenar:

Antes de abrir: Almacenar a -18°C.

No volver a congelar una vez descongelado

Uso :

+4°C después descongelación 24H:

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

-18°C :

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

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

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

EMBALAJE Y PALETIZACION

Omelet peso	Código producto	Unds / 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



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
3.5 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Parámetro	Valor
Color	Blanco característico de la leche
Sabor	Característico de yogur suave
Textura	Gel blando al corte pero cremoso
Aspecto	Característico de yogur firme con aspecto de gelificado.
3.3 INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	
Valor energético (kcal / kj)	304 kJ/72 kcal
Grasas (g)	2,0 g
de las cuales saturadas (g)	1,4 g
Hidratos de Carbono (g)	10,0 g
de los cuales azúcares (g)	10,0 g
Proteínas (g)	3,0 g
Sal (g)	0,12 g
Calcio (mg)	110 mg (14% VRN*)
* Valor de Referencia de Nutriente	
4. INFORMACIÓN ADICIONAL	
4.1 ORIGEN	Origen de la leche: España (Galicia)
4.2 CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE	máximo 35 días después de la f.f.
4.3 LOTE	Se identifica con la caducidad
4.4 LOTE INTERNO	(Letra máquina envasadora), día juliano y HH:MM (Hora:Minuto)
4.5 INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	A temperatura entre 1º y 8º (PT: entre 0º y 6ºC)
4.6 DESTINATARIOS	Consumidor en general, salvo intolerantes a la lactosa y alérgicos a la leche
4.7 TRATAMIENTO TECNOLÓGICO	Pasteurización y fermentación
4.8 CÓDIGO EAN / DUM	84114419
4.9 CONTENIDO NETO (por unidad de venta)	500 g (4 x 125 g)

5. CERTIFICACIONES, LOGOS, CLAIMS...		
6. ENVASES Y EMBALAJES		
ENVASE	Presentación	Pack de 4 unidades. Tarrina de poliestireno, con etiquetado en la banderola que envuelve el envase y tapa complejo PET sin metalizar/papel termosoldado
	Dimensiones	6.5 x 12.6 x 12.6 (cm) (hxaxl)
EMBALAJE	Presentación	Cesto de Cartón, abierto
	Dimensiones	13,5 x 39,5 x 26,0 (cm) (hxaxl)
PALETIZADO	Dimensiones	168,5 (cm)
	Nº. Unidades	99 cajas, 12 unidades por caja
	Exigencias	

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.

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)	60g		90g		95g		100g	105g

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base de Pescados		
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		
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: ZANAHORIA Y MAÍZ

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 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, 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)
Zanahoria	48,0	60,0	80,0	80,0	120,0
Maíz	10,0	12,5	16,8	16,8	25,0
Aove	9,0	11,3	15,1	15,1	22,5
Sal yodada	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3

Procesado: Lavar y desinfectar la zanahoria, cortarla a tiras, agregar el maíz, **añadir aceite 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	104,44 / 436,977	9,284	1,3429	4,76	0,67	0,634	0,234
Bachiller Masculino	261,1 / 1092,4424	23,21	3,3573	11,9	1,675	1,585	0,5851
Secundaria	175,064 / 732,4678	15,5752	2,2529	7,952	1,1256	1,06	0,4236
Primaria	130,994 / 548,0789	11,655	1,6857	5,95	0,8375	0,7925	0,2679
Bachiller Femenino	175,064 / 732,4678	15,5752	2,2529	7,952	1,1256	1,06	0,4236

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)	65g		85g		112g		112g	135g

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

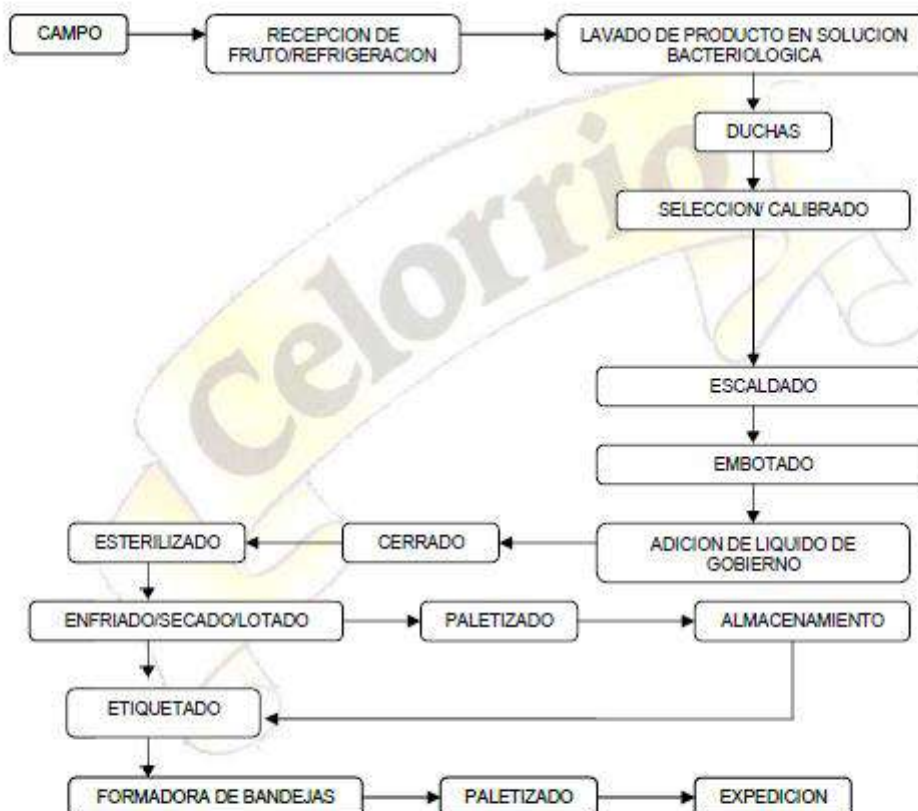
ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Huevos y productos a base de huevos		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescados y Productos a base 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.

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

PROCESO



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)

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

FORMATOS Y PRESENTACION

FORMATO

MAIZ EN GRANO 3KG. LATA

EAN

8411916200293

DIMENSIONES

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

CAJA

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

PALET

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

VALORES NUTRICIONALES

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

Información nutricional promedio sobre 100 g de producto escurrido