

**MONDAT BAKER,  
S.L.**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE  
PRODUCTOS**

**Mondat**  
Siempre de hoy

**CÓDIGO PRODUCTO: 406002**

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

**Mondat**  
Siempre de hoy

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

# FICHA TÉCNICA

**Mondat**  
Siempre de hoy



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

Página: 2 de 6

1.- CÓDIGO: 406002

Panecito Integral 100% Ecológico Easy

## 2.- INGREDIENTES:

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

\*Porcentajes sobre el total de ingredientes.

## 3.- VALORES ANALÍTICOS:

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

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

### Valores microbiológicos

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

### Valores Físico - Químicos

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

## 4.- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

### Dimensiones

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

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

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

# FICHA TÉCNICA

**Mondat**  
Siempre de hoy



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

Página: 3 de 6

CÓDIGO: 406002

Panecito Integral 100% Ecológico Easy

## 5.- EMBALAJE Y PALETIZACIÓN:

Bolsa:

Plástico de la máxima resistencia

Caja:

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

Uds / Cj: 170 UN

Peso: 6,800 Kg.

Palet:

Europalet (800X1200)

Núm. Cajas Nivel: 4

Niveles: 7

Altura Total: 215 cm

Núm. De Cajas: 28

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

Almacenar en cámara a -18 ° C durante 12 meses

NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

## 7.- CONDICIONES DE UTILIZACIÓN:

Tiempo de descongelación 25 min

Fermentación 0 min

Horneado 0 -3 min 190/200 °C

USO ESPERADO DEL PRODUCTO: Para población en general salvo intolerantes al gluten.

Este producto contiene gluten. Puede contener trazas de soja, mostaza, sésamo y sus derivados.

# FICHA TÉCNICA

**Mondat**  
Siempre de hoy



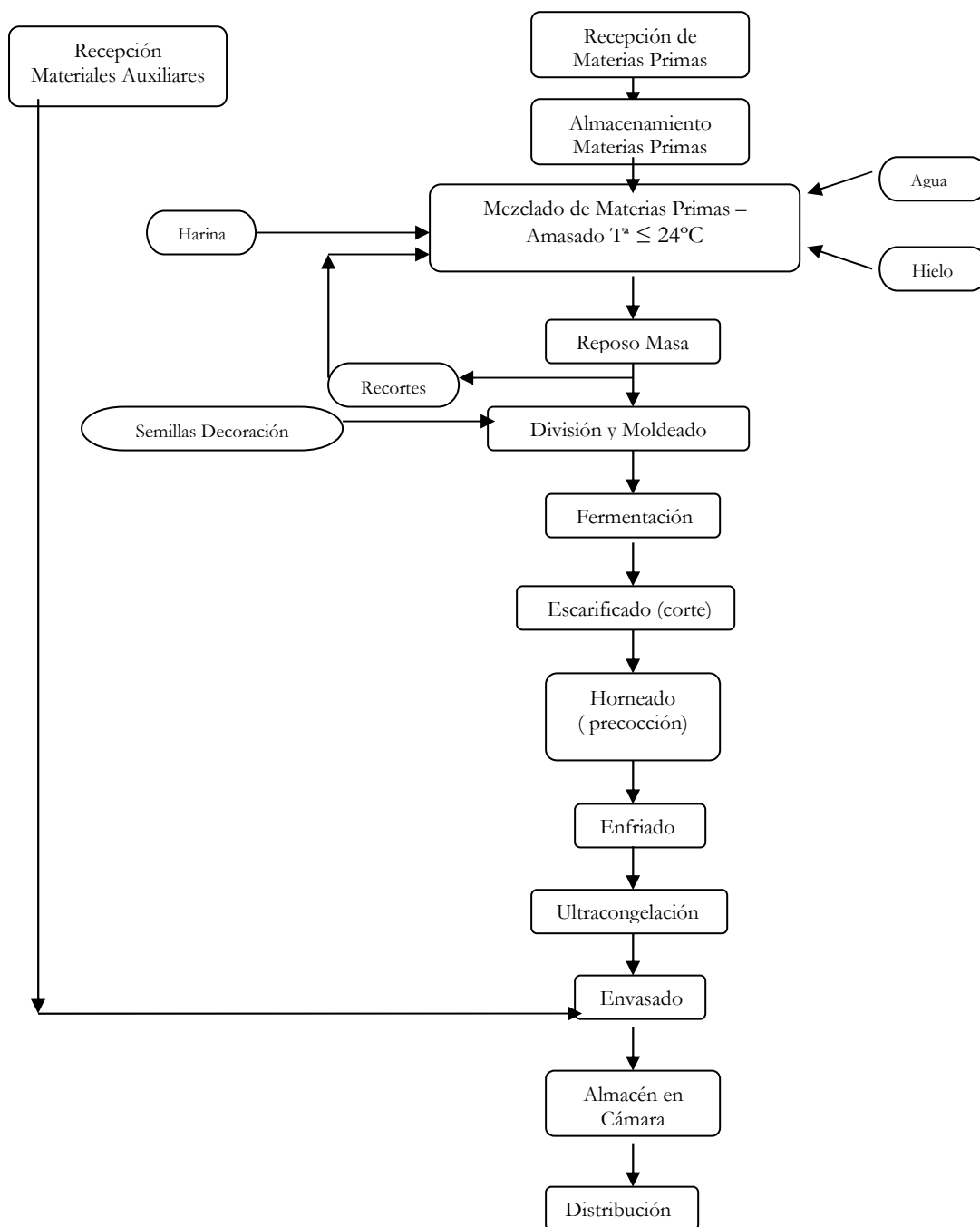
Doc:  
Revisión:1  
Edición:03/02/2021  
Fecha: 25/03/2021

Página: 4 de 6

CÓDIGO: 406002

Panecito Integral 100% Ecológico Easy

## 8.- PROCESO DE PRODUCCIÓN:



# FICHA TÉCNICA

**Mondat**  
Siempre de hoy



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

Página: 5 de 6

CÓDIGO: 406002

Panecito Integral 100% Ecológico Easy

## 9.- DECLARACIÓN ALERGENOS:

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

(1) Puede haber presencia en el producto.

# FICHA TÉCNICA

**Mondat**  
Siempre de hoy



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

Página: 6 de 6

CÓDIGO: 406002

Panecito Integral 100% Ecológico Easy

## 10.- DECLARACIÓN OGM:

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

## 11.-LOTEADO DEL PRODUCTO:

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

AADDD

Donde: AA se corresponde con el año de fabricación.

DDD se corresponde con el día juliano de fabricación.

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

## 12.- TRANSPORTE DEL PRODUCTO:

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

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

## 13.- INFORMACIÓN ETIQUETADO:

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

**MONDAT BAKER,  
S.L.**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE  
PRODUCTOS**

**Mondat**  
Siempre de hoy

**CÓDIGO PRODUCTO: 430702**

**NOMBRE PRODUCTO: Panecito Ecológico Easy**

**Mondat**  
Siempre de hoy

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

# FICHA TÉCNICA

**Mondat**  
Siempre de hoy



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

Página: 2 de 6

1.- CÓDIGO: 430702

Panecito Ecológico Easy

## 2.- INGREDIENTES:

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

\*Porcentajes sobre el total de ingredientes

## 3.- VALORES ANALÍTICOS:

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

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

### Valores microbiológicos

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

### Valores químicos

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

## 4.- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

### Dimensiones

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

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

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

# FICHA TÉCNICA

**Mondat**  
Siempre de hoy



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

Página: 3 de 6

CÓDIGO: 430702

Panecito Ecológico Easy

## 5.- EMBALAJE Y PALETIZACIÓN:

Bolsa:

Plástico de la máxima resistencia

Caja:

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

Uds / Cj: 170 UN

Peso: 6,800 Kg.

Palet:

Europalet (800X1200)

Núm. Cajas Nivel: 4

Niveles: 7

Altura Total: 215 cm

Núm. De Cajas: 28

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

Almacenar en cámara a -18 ° C durante 12 meses

NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

## 7.- CONDICIONES DE UTILIZACIÓN:

Tiempo de descongelación 25 min

Fermentación 0 min

Horneado 0 - 2 min 190/200 °C

CONSUMIDORES SENSIBLES: Intolerantes al gluten.

# FICHA TÉCNICA

**Mondat**  
Siempre de hoy



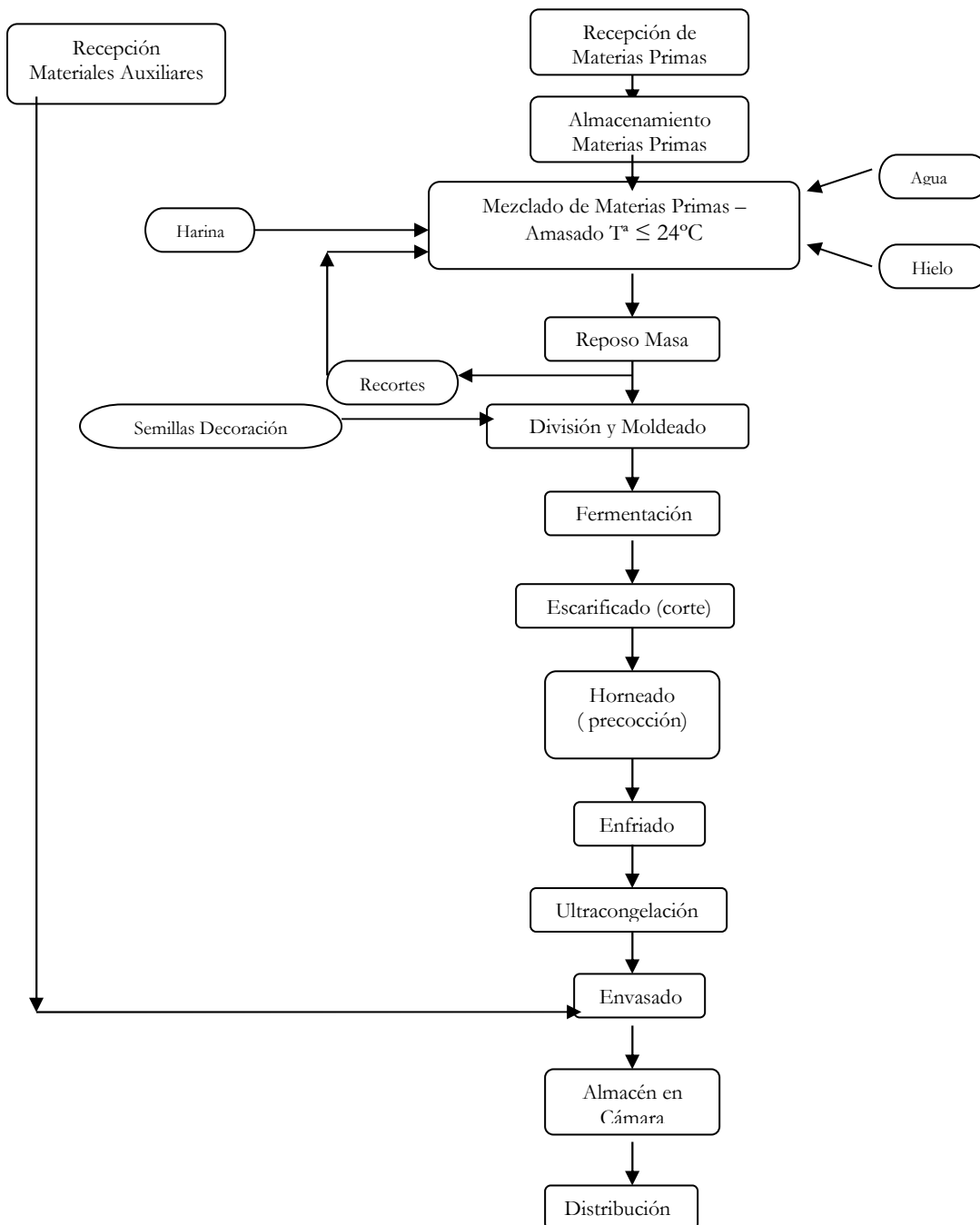
Doc:  
Revisión: 5  
Edición: 21/02/2017  
Fecha: 24/03/2021

Página: 4 de 6

CÓDIGO: 430702

Panecito Ecológico Easy

## 8.- PROCESO DE PRODUCCIÓN:



# FICHA TÉCNICA

**Mondat**  
Siempre de hoy



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

Página: 5 de 6

CÓDIGO: 430702

Panecito Ecológico Easy

## 9.- DECLARACIÓN ALERGENOS:

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

(1) Puede haber presencia en el producto.

# FICHA TÉCNICA

**Mondat**  
Siempre de hoy



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

Página: 6 de 6

CÓDIGO: 430702

Panecito Ecológico Easy

## 10.- DECLARACIÓN OGM:

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

## 11.-LOTEADO DEL PRODUCTO:

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

AADDD hh:mm

Donde: AA se corresponde con el año de fabricación.

DDD se corresponde con el día juliano de fabricación.

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

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

## 12.- TRANSPORTE DEL PRODUCTO:

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

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

## 13.- INFORMACIÓN ETIQUETADO:

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

# Abadejo al horno en salsa de 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

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

## ETIQUETADO

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

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

## 8.3.Paletizado

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

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

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

## 10.-INGREDIENTES:

Abadejo, agua y estabilizador E-451.

## 11.- VIDA ÚTIL:

-24 meses

-Leyenda: "Consumir preferentemente antes del fin de"

-Formato: mm(mes)-aa(año)

## 12.- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

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

## CONSERVACIÓN:

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

# Abadejo al horno en salsa de 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
<b>El pescado</b> o sus derivados, por ej. proteína y productos a base de pescado.	SI
Los crustáceos, incluido cangrejo, gamba, bogavante, gamba y los moluscos, incluidos caracol, almejas, ostras, vieiras o sus derivados, por ej.- extraídos, etc.	NO
La soja o sus derivados, por ej.- aceite, lecitina, rofu y proteínas, y productos derivados.	NO
Cereales que contengan gluten, es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos, en concentraciones superior a 10 mg/ kg o 10 mg/ litro expresado como SO <sub>2</sub> .	NO
Apio y productos derivados.	NO
Mostaza y productos derivados.	NO


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

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



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

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

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

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

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

## 2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

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

## 3. INGREDIENTES

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

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

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

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

#### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

SABOR	Típico	OLOR	Típico
COLOR	Rojo típico	TEXTURA/CONSISTENCIA	Típico

#### 5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

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

#### 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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

- Ausencia de deformación del envase después del 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]

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

## 8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

- Provenir de tomate saneado
- La sal añadida no sobrepasará el 3% de la masa del producto
- Recuento de mohos por el método Howard según Orden 21/11/84 Anejo n° 18 Calidad Primera será  $\leq 80$  % ( Campos positivos).

## 9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

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

ADECUADO PARA CELIACOS

NO CONTIENE GLUTEN

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

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

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

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

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

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

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



**Denominación Comercial:** AGUA

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** agua (100%).

### VALOR NUTRICIONAL

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

### PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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

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

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

# ALBÓNDIGAS DE POLLO GUISADA EN SALSA ESPAÑOLA

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

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

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

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

**Categorización listeria:** No favorecedora

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

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

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



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

\*Contiene **SOJA Y SULFITOS**.

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

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

**Receta:** 16644.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	158,94 / 665,4761	7,8123	0,7219	13,278	4,905	8,5331	0,4439
Primaria	254,304 / 1064,7617	12,4997	1,155	21,2448	7,848	13,653	0,7497
Secundaria	349,668 / 1464,0474	17,1871	1,5882	29,2116	10,791	18,7729	0,9568
Bachiller Femenino	254,304 / 1064,7617	12,4997	1,155	21,2448	7,848	13,653	0,7497
Bachiller	349,668 / 1464,0474	17,1871	1,5882	29,2116	10,791	18,7729	0,9568

# ALBÓNDIGAS DE POLLO GUISADA EN SALSA ESPAÑOLA

Masculino	74	1				8
-----------	----	---	--	--	--	---

## PARTICULARIDADES

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

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

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

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	105g		165g		230g		165g	230g

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

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

## ETIQUETADO:

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

# ALBÓNDIGAS DE POLLO GUISADA EN SALSA ESPAÑOLA

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

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

# ALBÓNDIGAS DE POLLO GUISADA EN SALSA ESPAÑOLA

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

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

<b>DENOMINACIÓN</b>	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
<b>FORMATO</b>	LATA 3 Kg	<b>CATEGORÍA COMERCIAL</b>	EXTRA
<b>FABRICADO POR</b>	21.21598/BA	<b>DISTRIBUIDO POR</b>	21.21598/BA
<b>DESCRIPCIÓN</b>	El tomate triturado natural es el producto obtenido al someter a tomates seleccionados a un tratamiento térmico (HOT BREAK) acertado a través de tamices adecuados, mediante los que se separan la mayor parte de pieles y semillas del fruto. El resultado es un producto consistente, de aspecto grumoso y sabor totalmente natural.		
<b>CÓDIGO EAN</b>	843700834077	<b>CALIBRE</b>	_____
<b>NORMATIVA APLICABLE</b>	<p>Reglamento (CE) 852/2004 y su posterior modificación Reglamento (CE) 219/2009 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento (CE) 178/2002 sobre procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Reglamento (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios; R.D. 135/2010 que deroga las disposiciones relativas a criterios microbiológicos de los productos alimenticios; R.D. 1441/2007 que modifica a 2073/2005 sobre los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en el etiquetado.</p> <p>Orden de 21 de noviembre de 1984, Calidad de conservas vegetales y su posterior modificación Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.</p>		

## 2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

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

## 3. INGREDIENTES

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

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

# ALBÓNDIGAS DE POLLO GUISADA EN SALSA ESPAÑOLA

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

#### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

#### 5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

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

#### 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

##### RECuento

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

##### LÍMITES

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

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

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

##### STANDARES MICROBIOLÓGICOS

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

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

Elaborado por:  
Responsable de Calidad

Aprobado por:  
Dirección

# ALBÓNDIGAS DE POLLO GUISADA EN SALSA ESPAÑOLA

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

## 8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

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

## 9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

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

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

**Categorización listeria:** No favorecedora

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

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

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

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

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

**Receta: 10239.**

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

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

## PARTICULARIDADES

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

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

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

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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

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

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

## ETIQUETADO:

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



# ARROZ SALTEADO CON SALSA DE TOMATE

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

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

<b>DENOMINACIÓN</b>	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
<b>FORMATO</b>	LATA 3 Kg	<b>CATEGORÍA COMERCIAL</b>	EXTRA
<b>FABRICADO POR</b>	21.21598/BA	<b>DISTRIBUIDO POR</b>	21.21598/BA
<b>DESCRIPCIÓN</b>	El tomate triturado natural es el producto obtenido al someter a tomates seleccionados a un tratamiento térmico (HOT BREAK) acertado a través de tamices adecuados, mediante los que se separan la mayor parte de pieles y semillas del fruto. El resultado es un producto consistente, de aspecto grumoso y sabor totalmente natural.		
<b>CÓDIGO EAN</b>	8437009834077	<b>CALIBRE</b>	_____
<b>NORMATIVA APLICABLE</b>	<p>Reglamento (CE) 852/2004 y su posterior modificación Reglamento (CE) 219/2009 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento (CE) 178/2002 sobre procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Reglamento (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios; R.D. 135/2010 que deroga las disposiciones relativas a criterios microbiológicos de los productos alimenticios; R.D. 1441/2007 que modifica a 2073/2005 sobre los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en el etiquetado.</p> <p>Orden de 21 de noviembre de 1994, Calidad de conservas vegetales y su posterior modificación Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.</p>		

## 2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

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

## 3. INGREDIENTES

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

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

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

#### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

SABOR	Típico	OLOR	Típico
COLOR	Rojo típico	TEXTURA/CONSISTENCIA	Típico

#### 5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

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

#### 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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

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

#### STANDARES MICROBIOLÓGICOS

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

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

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

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

## 8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

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

## 9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

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

ADECUADO PARA CELIACOS

NO CONTIENE GLUTEN

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

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

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

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

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

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

Elaborado por:  
Responsable de Calidad

Aprobado por:  
Dirección

**Denominación Comercial:** ARROZ SALTEADO

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

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

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

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

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

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

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

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

**Receta: 9234.**

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

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

## PARTICULARIDADES

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

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

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

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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

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

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

## ETIQUETADO:

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

# Atún guisado en salsa de verduras [tomate, cebolla, zanahoria, pimiento rojo y verde]

**Denominación Comercial:** Atún guisado en salsa de verduras [tomate, cebolla, zanahoria, pimiento rojo y verde]

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

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

Tlf.955644648

www.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, , zanahoria, pimiento rojo, pimiento verde, aceite de oliva virgen extra, ajo y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
atún	63,0	90,0	135,0
tomate	10,0	14,3	21,4
cebolla	10,0	14,3	21,4
zanahoria	10,0	14,3	21,4
pimiento rojo	10,00	14,3	21,4
pimiento verde	10,00	14,3	21,4
aceite	5,00	7,1	10,7
ajo	1,00	1,4	2,1
sal	0,10	0,1	0,2

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

**Receta:** 16149.

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

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

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

- o Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	178,04 / 744,9194	10,1293	2,0414	3,183	0,3	14,5189	0,1944
Primaria	253,948 / 1062,5184	14,4277	2,9102	4,5436	0,429	20,7408	0,2355
Secundaria	381,299 / 1595,355	21,6908	4,3723	6,8035	0,642	31,1088	0,4024

## PARTICULARIDADES

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

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

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

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

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	107g		152g		228g	

# Atún guisado en salsa de verduras [tomate, cebolla, zanahoria, pimiento rojo y verde]

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

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

### ETIQUETADO

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

# **Atún guisado en salsa de verduras [tomate, cebolla, zanahoria, pimiento rojo y verde]**

# Atún guisado en salsa de verduras [tomate, cebolla, zanahoria, pimiento rojo y verde]

**SALICA**

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Documento: E204-PC-04-01

Rev: 1,8

10/03/2023

## LOMOS ATUN VACIO 5X16 HORECA

Foto Producto:



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

Page: 1 of 6

# Atún guisado en salsa de verduras [tomate, cebolla, zanahoria, pimiento rojo y verde]

**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 (g)	0,22 g

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

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

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

# Atún guisado en salsa de verduras [tomate, cebolla, zanahoria, pimiento rojo y verde]

**SALICA**

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Documento: E204-PC-04-01

Rev: 1,8

10/03/2023

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

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

CODIGO INTERNO	ALOMV5K16Z
EAN13	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)XXXXX(15)AAMMDD(10)XXXX(91)DDDAADC Peso Neto escurrido: 16 Kgs; Peso bruto Caja: 17,04 Kgs
MEDIDAS:	16,4 X 79,6 X 25,6 Cm (Alto x Ancho x Fondo)      Peso Cartón: 0,792 Kgs

# Atún guisado en salsa de verduras [tomate, cebolla, zanahoria, pimiento rojo y verde]

**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: PZ0001876		V2
REF.: *CJALOMV12W	DESC.: CAJA LOMOS 16 Kg. ANONIMA* CJALOMV12W	MED. EXT.: 790x255x102	MED. INT.:	PROV.:	FR
MODELO: 0201	CALIDAD: BC185	N° TROO:	FECHA: 03/10/22	TRAMA:	

COLORES: ■ GOMI 39

OBSERVACIONES:



# Atún guisado en salsa de verduras [tomate, cebolla, zanahoria, pimiento rojo y verde]

**SALICA**

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Documento: E204-PC-04-01

Rev: 1,8

10/03/2023

**ETIQUETADO**

Marcaje: Según muestra de ejemplo

<b>LOMOS DE ATUN 5X16 HORECA / LOMBOS ATUM VACUO 5X16 HORECA</b>		ALOMVSK16Z
Peso Neto= Peso Neto Escurredo= Peso Líquido= Peso Líquido Escurredo=	<b>5,46 Kg.</b>	
CI- 045ARN3	LOTE: L- 0453	2 948225 005463
Fecha de congelación / Data de congelação:	31/08/2022	
Fecha de producción / Data de produção:	14/02/2023	
Consumir preferentemente antes del / Consumir de preferência antes do:	14/02/2025	
Especie / Espécie:	BET-THUNNUS OBESUS	SALICA ALIMENTOS CONGELADOS S.A. Pol. Industrial A Tornada, 15940 Pobra do Caramiñal (A Coruña)
Denominación / Denominação:	PATUDO / ATUM	ES 12.10543/C CE
Capturado en / Capturado em:	ATLANTICO CENTRO ORIENTAL FAO 34 / ATLANTICO CENTRO-ORIENTAL FAO 34	
Elaborado en / Elaborado em:	España / Espanha	DUN 14: 98425663005839
Arte de pesca: Redes de cerco y redes izadas / Redes de cercar e redes de sacada		
Mantener a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar. Manter a -18°C. Uma vez descongelado não recongelar		
Este producto proviene de una agrupación de diferentes buques. Este produto provém de un agrupamento de diferentes embarcações		
Puede proceder de otras zonas de captura / Pode proceder de outras zonas de captura		
Cocinar antes de consumir / Cozinhar antes de consumir		
		
(01) 8 8425663 00563 9 (3102) 000546 (15) 250214 (10) 0453		

Marcaje de la caja: Según muestra de ejemplo

Etiqueta Caja:

<b>LOMOS ATUN VACIO 5X16 HORECA LOMBOS ATUM VACUO 5X16 HORECA</b>		ALOMVSK16Z
		EAN13 2948225017695
		DUN14 98425663005639
CI- 045ARN3	Lote L- 0453	2 948225 017695
Fecha de congelación Data de congelação	31/08/2022	Capturado en Capturado em
Fecha de elaboración Data de fabricação	14/02/2023	ATLANTICO CENTRO-ORIENTAL FAO 34 Atlántico Centro-Este FAO 34
Consumir preferentemente antes del Consumir de preferência antes de	14/02/2025	Especie BET-THUNNUS OBESUS Espécie BET-THUNNUS OBESUS
Mantener a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar Manter a -18°C. Uma vez descongelado, não voltar a congelar		Denominación PATUDO Denominação comercial Atum
Cocinar antes de consumir Cozinhar antes de consumir		Arte de Pesca: Redes de cerco y redes izadas Arte de Pesca: Redes de cercar e redes de sacada
Peso neto Peso líquido	17,69 Kg	Ingredientes PATUDO
Peso neto escurredo Peso líquido escurredo	17,69 Kg	Ingredientes Atum
1/000154552		
		SALICA ALIMENTOS CONGELADOS POLIGONO INDUSTRIAL A TORNADA, PARC. 11-12 15940 POBRA DO CARAMIÑAL
(01) 8 8425663 00563 9 (3102) 001769 (15) 250214 (10) 0453 (91) 045ARN3		ES 12.10543/C CE

# Atún guisado en salsa de verduras [tomate, cebolla, zanahoria, pimiento rojo y verde]

**SALICA**

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

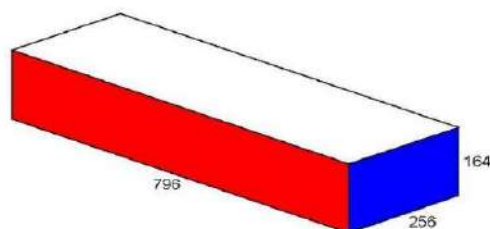
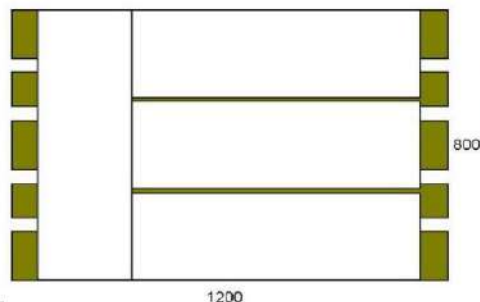
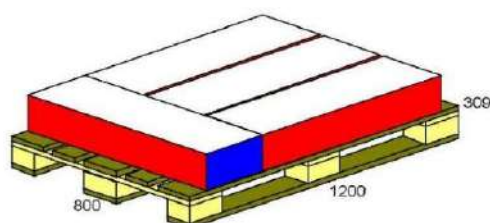
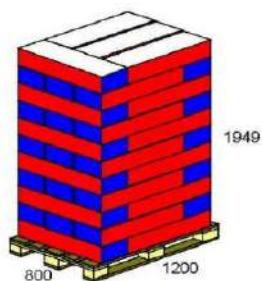
Documento: E204-PC-04-01

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
	Firmado: Responsable de Calidad Ana Domínguez	



# BACALAO AL HORNO EN SALSA CON VERDURAS



**Denominación Comercial:** BACALAO AL HORNO EN SALSA CON VERDURAS

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

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

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

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

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

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** **BACALAO** (47.4%), calabacín (14.6%), zanahoria (14.6%), cebolla (14.6%), aceite de oliva virgen extra (8.8%) y sal yodada (0.1%).

**\*Puede contener trazas de MOLUSCOS.**

**Procesado:** se cocina el bacalao junto con aceite de oliva virgen. Posteriormente se cocina 10 minutos junto con la salsa y el resto de ingredientes.

**Receta: 15386.**

**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	175,91 / 733,9	12,75	1,8337	2,86	0	12,575	0,2496
Bachiller Masculino	393,803 / 1642,99	29,195	4,1954	6,578	0	26,5565	0,5515
Secundaria	368,332 / 1536,692	26,762	3,8486	6,006	0	26,1709	0,5218
Primaria	263,865 / 1100,85	19,125	2,7506	4,29	0	18,8625	0,3743
Bachiller Femenino	368,332 / 1536,692	26,762	3,8486	6,006	0	26,1709	0,5218

# BACALAO AL HORNO EN SALSA CON VERDURAS

## PARTICULARIDADES

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

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

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

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	95g		140g		195g		195g	205g
<b>Medidas culinarias</b>	1 filete + salsa		1 filete + salsa		1,5 filetes + salsa		1,5 filetes + salsa	

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

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

## ETIQUETADO:

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

# Bacalao guisado a la roteña [tomate, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla] rev.2

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

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

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

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

**Categorización listeria:** No favorecedora

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

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

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Bacalao (**PESCADO**), tomate, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, aceite de oliva virgen extra, ajo, sal yodada, pimienta negra molida y laurel.

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

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
bacalao	63,00	90,00	135,00
tomate	10,00	14,29	21,43
pimiento rojo	10,00	14,29	21,43
pimiento verde	10,00	14,29	21,43
cebolla	10,00	14,29	21,43
aove	5,00	7,14	10,71
ajo	1,00	1,43	2,14
sal	0,10	0,14	0,21
pimienta negra	0,10	0,14	0,21
laurel	0,10	0,14	0,21

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

**Receta:** 16149.

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

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

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

- 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	118,474 / 495,688	5,575	0,7923	2,0029	0,3	14,8985	0,1201
Primaria	169,2139 / 707,9808	7,9611	1,1313	2,8599	0,4287	21,2832	0,1687
Secundaria	118,474 / 495,688	5,575	0,7923	2,0029	0,3	14,8985	0,1201

## PARTICULARIDADES

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

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

## MODO DE EMPLEO Y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

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

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	97g		138g		207g	

# Bacalao guisado a la roteña [tomate, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla] rev.2

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

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

### ETIQUETADO

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de 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.

P. LLINARES S.L.  
AVENIDA DE LA UNION 5 P.I. CORTIJO REAL  
ALGECIRAS 11206 (CADIZ)

Ref: MIPS/MMS  
CADIZ, 20/10/2023

Asunto: Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.


De conformidad con lo que determina el artículo 6º del Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y en virtud de las competencias que le atribuye el Decreto 61/2012 de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios de Andalucía y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía, esta Delegación Territorial AUTORIZA la/s modificación/es solicitada/s de la industria de referencia, quedando registrada con los siguientes datos:

Nombre o Razón Social	- DNI/CIF:
P. LLINARES S.L. B11234986	
Domicilio Social, Localidad, Código postal y Provincia: AVDA DE LA UNION 5 P.I. CORTIJO REAL, ALGECIRAS, 11206, CADIZ	
Domicilio Industrial, Localidad, Código postal y Provincia: AVDA DE LA UNION 5 P.I. CORTIJO REAL, ALGECIRAS, 11206, CADIZ	
Actividad: Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación de: Productos de la pesca frescos (incluidos crustáceos). Productos de la pesca congelados. Importación de: Productos de la pesca congelados. Polivalente. Almacenamiento de: Frigorífico de productos de origen animal (INDICAR SECTOR). En congelación de productos de origen animal (INDICAR SECTOR). Establecimiento de descongelación de productos de la pesca. Cocedero de productos de la pesca. Establecimiento de congelación de productos de la pesca. Envasado de: Productos de la pesca descongelados.	
Clave Categoría/Actividad	- N° RGSEAA:
40: 502, 498, 497	- 40.22403/CA
12: 622, 516, 115, 614, 116, 624, 232	- 12.16133/CA

Avda. María Auxiliadora 2  
11009 – Cádiz  
T: 956009000  
[dpca.csalud@juntadeandalucia.es](mailto:dpca.csalud@juntadeandalucia.es)



Código Seguro de Verificación: VH5DPEDNG3HQ5ULL2HLNFYUHK2VEX9. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	MARIA AURORA CLAVER DERQUI	FECHA	20/10/2023
ID. FIRMA	VH5DPEDNG3HQ5ULL2HLNFYUHK2VEX9	PÁGINA	1/2
			



Lo que se comunica para su conocimiento y efectos, con la indicación de que contra la misma y de conformidad con lo previsto en el artículo 121 de la Ley 39/2015 de 1 de octubre del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, cabe recurso de alzada ante la persona titular de la Dirección General con competencia en materia de salud pública, en el plazo de un mes.

LA JEFE DE SERVICIO DE SALUD

FDO: AURORA CLAVER DERQUI

Código Seguro de Verificación: VH5DPEDNG3HQ SULL2HLNFYUHK2VEX9. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	MARIA AURORA CLAVER DERQUI	FECHA	20/10/2023
ID. FIRMA	VH5DPEDNG3HQ SULL2HLNFYUHK2VEX9	PÁGINA	2/2
			

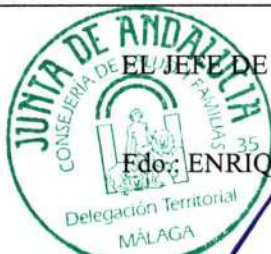


P. LLINARES S.L.  
 AVDA. DE LA UNION 5  
 POL.IND. CORTIJO REAL  
 11206 ALGECIRAS (CÁDIZ)

Ref: SS/SAL/is  
 MALAGA, 06/11/2020  
 Asunto: Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

De conformidad con lo que determina el artículo 6º del Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y en virtud de las competencias que le atribuye el Decreto 61/2012 de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios de Andalucía y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía, y recibida la comunicación de modificación de los datos obligatorios del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, esta Delegación Territorial le informa de los nuevos datos de la industria de referencia, con los que ha quedado registrada.

Nombre o Razón Social	- DNI/CIF:
P. LLINARES S.L.	B11234986
Domicilio Social, Localidad, Código postal y Provincia: AVDA DE LA UNION 5 P.I. CORTIJO REAL, ALGECIRAS, null, CADIZ	
Domicilio Industrial, Localidad, Código postal y Provincia: CTRA AZUCARERA-INTELHORCE 20 P.I. GUADALHORCE , MÁLAGA, 29004, MALAGA	
Actividad: Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación de: Productos de la pesca frescos (incluidos crustáceos).Productos de la pesca congelados.Productos de la pesca salados y en salazón. En congelación.Cocedero de productos de la pesca.Establecimiento de congelación de productos de la pesca Importación de: Productos de la pesca congelados. Almacenamiento de: Polivalente. En congelación de productos de origen animal (SECTOR:CÁRNICO).	
Clave Categoría/Actividad	- Nº RGSEAA:
40: 498, 402	- 40.07760/MA
12: 516, 622, 498, 120, 115, 614, 116	- 12.12437/MA



EL JEFE DE SERVICIO DE SALUD  
 Fdo: ENRIQUE MOYA BARRIONUEVO

C/ Córdoba, nº 4. 29001 Málaga  
 Teléfono 951 03 98 00

Handwritten text, possibly a signature or date, located in the upper left corner of the page.

Handwritten text, possibly a signature or date, located in the lower center of the page.



BUREAU  
VERITAS

Bureau Veritas Certification

# Certificación

Concedida a

**P LLINARES, S.L.**

AVENIDA DE LA UNIÓN, 5 - POLIGONO INDUSTRIAL CORTIJO REAL - 11206 -  
ALGECIRAS - CADIZ - ESPAÑA

Bureau Veritas Certification certifica que el Sistema de Gestión ha sido auditado y  
encontrado conforme con los requisitos de la norma:

NORMA

## ISO 9001:2015

El Sistema de Gestión se aplica a:

MANIPULACIÓN DE PESCADO Y CEFALOPODO. COCCIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA.  
ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN POLIVALENTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y  
REFRIGERADOS DE TODO TIPO: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS,  
PESCADO Y MARISCO.

Número del Certificado:	ES157611 - 1
Aprobación original:	05-08-2016
Auditoría de certificación/renovación:	19-05-2025
Caducidad del ciclo anterior:	04-08-2025
Certificado en vigor:	18-09-2025
Caducidad del certificado:	04-08-2028

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los  
servicios de certificación

Bureau Veritas Iberia S.L.  
C/ Valportillo Primera 22-24, 28108 Alcobendas - Madrid, España





BUREAU  
VERITAS

# Certificación

Concedida a

**P LLINARES, S.L.**

Emplazamiento	Dirección	Alcance
P LLINARES SL	POL IND CORTIJO REAL AVDA DE LA UNIÓN 5 - 11206 - ALGECIRAS - CÁDIZ - ESPAÑA	MANIPULACIÓN DE PESCADO Y CEFALOPODO. COCCIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN POLIVALENTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y REFRIGERADOS DE TODO TIPO: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS, PESCADO Y MARISCO.
P LLINARES, S.L.	POL IND GUADARLHORCE CTRA AZUCARERA INTELHORCE 20 - 29004 - MÁLAGA - ESPAÑA	MANIPULACIÓN DE PESCADO Y CEFALOPODO. COCCIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN POLIVALENTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y REFRIGERADOS DE TODO TIPO: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS, PESCADO Y MARISCO.
P LLINARES, S.L.	AVENIDA DE LA UNIÓN, 5 - POLIGONO INDUSTRIAL CORTIJO REAL - 11206 - ALGECIRAS - CADIZ - ESPAÑA	

Número del certificado:	ES157611 - 1
Aprobación original:	05-08-2016
Auditoría de certificación/renovación:	19-05-2025
Caducidad del ciclo anterior:	04-08-2025
Certificado en vigor:	18-09-2025
Caducidad del certificado:	04-08-2028

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los servicios de certificación

Bureau Veritas Iberia S.L.  
C/ Valportillo Primera 22-24, 28108 Alcobendas - Madrid, España





BUREAU  
VERITAS

Bureau Veritas Certification

# Certificación

Concedida a

**P LLINARES, S.L.**

AVENIDA DE LA UNIÓN, 5 - POLIGONO INDUSTRIAL CORTIJO REAL - 11206 -  
ALGECIRAS - CADIZ - ESPAÑA

Bureau Veritas Certification certifica que el Sistema de Gestión ha sido auditado y  
encontrado conforme con los requisitos de la norma:

NORMA

## ISO 14001:2015

El Sistema de Gestión se aplica a:

MANIPULACIÓN DE PESCADO Y CEFALOPODO. COCCIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA.  
ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN POLIVALENTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y  
REFRIGERADOS DE TODO TIPO: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS,  
PESCADO Y MARISCO.

Número del Certificado:	ES157610 - 1
Aprobación original:	05-08-2016
Auditoría de certificación/renovación:	19-05-2025
Caducidad del ciclo anterior:	04-08-2025
Certificado en vigor:	18-09-2025
Caducidad del certificado:	04-08-2028

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los  
servicios de certificación

Bureau Veritas Iberia S.L.  
C/ Valportillo Primera 22-24, 28108 Alcobendas - Madrid, España





BUREAU  
VERITAS

# Certificación

Concedida a

**P LLINARES, S.L.**

Emplazamiento	Dirección	Alcance
P LLINARES SL	POL IND CORTIJO REAL AVDA DE LA UNIÓN 5 - 11206 - ALGECIRAS - CÁDIZ - ESPAÑA	MANIPULACIÓN DE PESCADO Y CEFALOPODO. COCCIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN POLIVALENTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y REFRIGERADOS DE TODO TIPO: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS, PESCADO Y MARISCO.
P LLINARES, S.L.	POL IND GUADARLHORCE CTRA AZUCARERA INTELHORCE 20 - 29004 - MÁLAGA - ESPAÑA	MANIPULACIÓN DE PESCADO Y CEFALOPODO. COCCIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN POLIVALENTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y REFRIGERADOS DE TODO TIPO: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS, PESCADO Y MARISCO.
P LLINARES, S.L.	AVENIDA DE LA UNIÓN, 5 - POLIGONO INDUSTRIAL CORTIJO REAL - 11206 - ALGECIRAS - CADIZ - ESPAÑA	

Número del certificado:	ES157610 - 1
Aprobación original:	05-08-2016
Auditoría de certificación/renovación:	19-05-2025
Caducidad del ciclo anterior:	04-08-2025
Certificado en vigor:	18-09-2025
Caducidad del certificado:	04-08-2028

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los servicios de certificación

Bureau Veritas Iberia S.L.  
C/ Valportillo Primera 22-24, 28108 Alcobendas - Madrid, España





BUREAU  
VERITAS

Bureau Veritas Certification

# Certificación

Concedida a

**P LLINARES SL**

**POL IND CORTIJO REAL AVDA DE LA UNIÓN 5 - 11206 - ALGECIRAS - CÁDIZ -  
ESPAÑA**

Bureau Veritas Certification certifica que el Sistema de Gestión ha sido auditado y  
encontrado conforme con los requisitos de la norma:

NORMA

## ISO 22000:2018

El Sistema de Gestión se aplica a:

**MANIPULACIÓN (CORTE, GLASEADO, EVISCERADO, PELADO) Y ENVASADO DE PESCADO  
Y CEFALÓPODOS. ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS  
(IQF) Y REFRIGERADOS: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS,  
PESCADOS Y MARISCOS.**

Número del Certificado:	ES155407 - 1
Aprobación original:	27-07-2016
Auditoría de certificación/renovación:	27-05-2025
Caducidad del ciclo anterior:	26-07-2025
Certificado en vigor:	22-10-2025
Caducidad del certificado:	26-07-2028

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los  
servicios de certificación

Bureau Veritas Iberia S.L.  
C/ Valportillo Primera 22-24, 28108 Alcobendas - Madrid, España





## BACALAO MCD TAQ 2 X 2 IQF FACT

### DATOS GENERALES

<b>CÓDIGO</b>	0210913
<b>CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN NORMATIVA.</b>	Producto de la pesca.
<b>FAMILIA</b>	Pescados.
<b>MARCA</b>	Anonima

### INFORMACIÓN NUTICIONAL

(por 100 g de alimento)

<b>VALOR ENERGÉTICO (kJ/kCal):</b>	415/99
<b>GRASAS (g), de las cuales:</b>	0,7
<b>Ácidos grasos saturados (g):</b>	0,1
<b>Ác. grasos monoinsaturados (g):</b>	
<b>Ác. grasos poliinsaturados (g):</b>	
<b>HIDRATOS DE CARBONO (g):</b>	0
<b>AZÚCARES (g):</b>	0
<b>PROTEÍNAS (g):</b>	22,9
<b>SAL (mg):</b>	20

### DATOS ESPECÍFICOS

<b>NOMBRE CIENTÍFICO:</b>	<i>Gadus morhua</i>
<b>GROSOR CORTE (cm):</b>	2 x 2 cm aprox
<b>TAMAÑO (cm):</b>	Xxxxx
<b>MÉTODO DE PRODUCCIÓN:</b>	Capturado (extractiva)
<b>ORIGEN:</b>	Islandia
<b>PESO Máximo</b>	xxxxx
<b>Medio</b>	xxxxx
<b>PIEZAS Mínimo</b>	xxxxx
<b>Nº PIEZAS/KG:</b>	xxxxx
<b>GLASEO (%)</b>	0 %
<b>DISPONIBILIDAD:</b>	Ilimitada
<b>INGREDIENTES:</b>	<b>Bacalao (100%)</b>
<b>ALÉRGENOS:</b>	Pescado y productos a base de pescado. Trazas de moluscos y crustáceos.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Conservar a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado.
<b>VIDA ÚTIL</b>	24 meses desde la fecha de congelación.
<b>MODO DE EMPLEO:</b>	Descongelar en refrigeración y cocinar antes de consumir.
<b>USO/DESTINO PREVISTO:</b>	Población en general. No apto población alérgica productos de la pesca.
<b>ENVASE:</b>	En cajas de cartón con bolsa interior de HDPE apto para uso alimentario.
<b>PRESENTACIÓN:</b>	FIS- Fileteado sin piel
<b>FORMATO:</b>	(1x10kg)
<b>OBSERVACIONES:</b>	Cocinar al horno a 160°C, opción mixta (vapor y seco) durante 30-35 min. Puede contener espinas.

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

P.Llinares, S.L.

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



Tel/fax: 956 580 407  
956 570 693

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

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

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

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

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

**Categorización listeria:** No favorecedora

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

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

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

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

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

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

**Receta: 9611.**

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

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

## PARTICULARIDADES

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

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

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

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

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

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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

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

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

## ETIQUETADO:

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

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

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

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

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

## 2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

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

## 3. INGREDIENTES

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

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

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

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

#### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

SABOR	Típico	OLOR	Típico
COLOR	Rojo típico	TEXTURA/CONSISTENCIA	Típico

#### 5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

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

#### 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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

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

#### STANDARES MICROBIOLÓGICOS

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

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

Elaborado por:  
Responsable de Calidad

Aprobado por:  
Dirección

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

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

## 8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

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

## 9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

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

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

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

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

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


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

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

Elaborado por:  
Responsable de Calidad

Aprobado por:  
Dirección

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

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

# 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.cateringgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Fórmula Cualitativa: Calabacín, patata, agua, cebolla, 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	
	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 <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus		

# Crema de calabacín y patata ECOLÓGICA

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

## ETIQUETADO:

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

# Crema de calabacín y patata ECOLÓGICA

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

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

# 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	
Parte II: Elementos opcionales específicos	Aceite de oliva virgen	Ecológico
	Aceite de oliva virgen extra	Ecológico
	Aceitunas	Ecológico
	Aceitunas aliñadas	Ecológico
	Acelga	En conversión
	Acelga	Ecológico
	Aguacate	Ecológico
	Ajo	En conversión
	Ajo	Ecológico
	Ajo granulado	Ecológico
	Albaricoque	Ecológico
	Alcachofa	En conversión
	Alcachofa	Ecológico
	Alcachofas en mitades	Ecológico
	Almendra	Ecológico
	Almendra bombón	Ecológico
	Almendras tostadas con sal	Ecológico
	Aloe vera	En conversión
	Aloe vera	Ecológico
	Alubias	Ecológico
	Alubias en conserva	Ecológico
	Anacardos	Ecológico
	Apio	En conversión
	Apio	Ecológico
	Arándano	Ecológico
	Arroz	Ecológico
	Arroz Basmati	Ecológico
	Arroz integral	Ecológico
	Avellanas	Ecológico
	Azúcar	Ecológico
	Bebida de puré de melocotón y zumo de uva con fibra	Ecológico
	Bebida de zumo de granada y zumo de uva	Ecológico
	Bebida de zumo de limón con ágave	Ecológico
	Bebida de zumo de manzana con ágave	Ecológico
	Bebida de zumo de naranja con agave	Ecológico
	Bebida de zumo de naranja sin azúcar	Ecológico
	Berenjena	En conversión
	Berenjena	Ecológico
	Boniato	En conversión
	Boniato	Ecológico
	Brócoli	En conversión
	Brócoli	Ecológico
	Calabacín	En conversión
	Calabacín	Ecológico
	Calabaza	En conversión
	Calabaza	Ecológico
	Canela molida	Ecológico
Canónigos	En conversión	
Canónigos	Ecológico	
Castañas	Ecológico	
Cebolla	En conversión	
Cebolla	Ecológico	
Cebolleta	Ecológico	
Cereza	Ecológico	
Champiñón	Ecológico	
Chirimoya	Ecológico	
Cilantro	Ecológico	
Cirucla	Ecológico	
Cogollo	En conversión	
Cogollo	Ecológico	

# Crema de calabacín y patata ECOLÓGICA

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

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

# 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

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

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 <b>ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)</b> Enlace al certificado de acreditación <b><a href="https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e">https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e</a></b>
II.9 Otros datos <b>Última Inspección: 06/09/2024</b>	

EMITIDO

# Crema de calabacín y patata ECOLÓGICA

DESARROLLOS BIO EMPRESARIALES, SLU.		FICHA DE PRODUCTO / DATA	
		rev 06	29/08/2024
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO / PRODUCT DATA</b>			
<b>Denominación del producto</b> / <i>Product name:</i> Aceite de oliva / Olive Oil			
<b>Categoría /</b> Virgen Extra Ecológico / Organic Extra Virgin			
<b>Marca / Brand:</b>			
<b>Campaña /</b>			
<b>Peso Neto / Net</b> GRANEL			
<b>Variedad de la aceituna /</b> Mix de variedades de aceitunas / Mix of olive varieties <i>Olive variety:</i>			
<b>Características / Characteristics</b>			
Aceite de oliva virgen extra de categoría superior elaborados a partir de aceituna mediante un proceso mecánico de extracción en frío / Superior category extra virgin olive oil made from through a mechanical cold extraction process.			
<b>Ingredientes /</b> 100% Aceite de oliva virgen extra / 100% Extra virgin olive oil			
<b>Condiciones de conservación / Storage conditions:</b> En lugar limpio y seco, protegido de la luz / In a clean and dry place, protected from light			
<b>Fecha de consumo preferente / Preferential use date:</b>			
12 meses desde la fecha de envasado / 12 months from the date of packaging			
<b>2. DATOS DE LA EMPRESA / COMPANY DATA</b>			
Desarrollos Bio Empresariales, S.L.U. Cif B56652258 Dirección : C/Tailandia, nº 8, Cp. 41020 , Sevilla. Email: <a href="mailto:desarrollosbioempresariales@gmail.com">desarrollosbioempresariales@gmail.com</a> Contacto: 614 175 459			
<b>3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>			
<b>Color /</b> Oro con reflejos verdes / Gold with green reflections. <i>Color:</i>			
<b>Perfil Sensorial / Sensory Profile :</b> Frutado medio-alto de aceituna verde, frutado de macedonia, manzana verde, verde hierba, almendra verde, tomatera, madera verde, plátano y ortiga. De sabor dulce de intensidad media, más picante y ligeramente amargo / Medium-high fruity of green olive, fruity of Macedonian, green apple, green grass, green almond, tomato, green wood, banana and nettle. Sweet flavor of medium intensity, more spicy and slightly bitter.			
<b>4. VALOR NUTRICIONAL (por cada 100g) / NUTRITIONAL VALUE (per 100g)</b>			
Valor Energético /	Energetic value	3700kJ/900kcal	
Grasas / Fats		99,00g	
	de las cuales saturadas / of which saturates	13g	
Hidratos de carbono /	Carbohydrates	0g	
	de los cuales azúcares / Of which sugars	0g	
Proteínas /	Proteins	0g	
Sal /	Salt	0g	
<b>5. ANÁLISIS DEL PRODUCTO / PRODUCT ANALYSIS</b>			
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> <i>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</i>		<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD</b> <i>QUALITY FEATURES</i>	
Ausencia total de patógenos / Total absence of pathogens			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (olor y sabor)</b> <i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS (smell and taste)</i>		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 <i>LIMITS OF CONTAMINANTS</i>				LÍMITES DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS <i>PESTICIDE RESIDUE LIMITS</i>				
<p>Se tendrá en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (UE) 2023/915.</p> <p>Reglamento Delegado (UE) 2022/2104 por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y el Consejo, en lo que respecta a las normas de comercialización del aceite de oliva (y sus posteriores modificaciones) / The maximum limits established in REGULATION (EU) 2023/915. Delegated Regulation (EU) 2022/2104 supplementing Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council as regards marketing standards for olive oil (and subsequent amendments)</p>				<p>Se tendrá en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (CE) 396/2005 y el Reglamento (UE) 2020/749 / The maximum limits established in Regulation (CE) 396/2005 and Regulation (UE) 2020/749 will be taken into account.</p>				
6. ALÉRGICOS CONSUMIDORES SENSIBLES / OMG' S / PRODUCTOS IRRADIADOS								
<p>No contiene alérgicos Reglamento (UE) n.º 1169/2011. Libre de GMO Reglamento (CE) n.º 1830/2003. Libre de priones (BSE/TSE) Reglamento (CE) n.º 999/2001. Libre de nanomateriales Reglamento (UE) n.º 1169/2011. No ha sido tratado con radiaciones ionizantes Real Decreto 348/2001. No ha sido obtenido por extracción con disolventes Directiva 2009/32/CE. Libre de ETO Reglamento (UE) 2015/868. Libre de Alcaloides pirrolizidínicos Reglamento (UE) 2020/2040. Libre de sustancias dopantes (lista WADA).</p>								
7. USO ESPERADO / EXPECTED USE								
Consumo en crudo, guisos y frituras / <i>Consumption in raw, stewing and frying</i>								
8. LOGÍSTICA: PALET EUROPEO / LOGISTICS: EUROPEAN PALETTE								
ENVASE Y MATERIAL CONTAINER AND MATERIAL	UND / CAJA UND / BOX	CAJAS / CAPA BOX / LAYER	CAJAS / PALET BOX / PALETTE	DIMENSIONES UND (cm) UND DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	DIMENSIONES CAJA (cm) BOX DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	DIMENSIONES PALET (cm) PALETTE DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	PESO CAJA (kg) BOX WEIGHT	PESO PALET (Kg) PALETTE WEIGHT
IBC 1000 L								

# Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

## Denominación Comercial: Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

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

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

Tlf.955644648

www.cateringgonzalez.com

R.G.S.A: 26.0007551/SE

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

Categorización listeria: No favorecedora

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

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

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

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

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

Receta: 9305.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

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

## PARTICULARIDADES

No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

Línea Caliente: consumo directo.

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

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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

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

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

# Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

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

## ETIQUETADO:

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

# Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

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

<b>Parte I: Elementos obligatorios</b>	I.1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0028644.2024.001			I.2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores		
	I.3 Operador o grupo de operadores Nombre <b>BIOALCORES, S.L.</b> Dirección <b>C/ FRAY BARTOLOME DE LAS CASAS, N° 24 41520 El Viso del Alcor</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>		I.4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN)</b> Dirección <b>C/ Avda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3° módulo 12., 41013, Sevilla</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>			
	I.5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores • 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 <b>24 octubre 2024 22:33:27 +02 (Europe/Luxembourg)</b> Lugar <b>Sevilla (ES)</b>		Nombre y firma <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U.</b> Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. en 2024-10-24 20:36:15 UTC		I.8 Validez Certificado válido desde el <b>24/10/2024</b> hasta el <b>24/01/2026</b>	

# Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

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

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

# Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

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

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Col	En conversión
Col	Ecológico
Col lombarda	En conversión
Col lombarda	Ecológico
Col romanesco	Ecológico
Coliflor	En conversión
Coliflor	Ecológico
Colirrabano	En conversión
Colirrabano	Ecológico
Copos de avena	Ecológico
Crema de cacahuets	Ecológico
Crema de calabacín	Ecológico
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 coln de caballo	Ecológico
Infusión de jengibre citrus	Ecológico
Infusión de manzanilla	Ecológico
Infusión de melisa, tila y hierbaluisa	Ecológico
Infusión de menta poleo	Ecológico
Infusión de tila	Ecológico
Jengibre	Ecológico
Jengibre en polvo	Ecológico
Judías verdes	En conversión
Judías verdes	Ecológico
Judías verdes en conserva	Ecológico

# Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

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

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Kaki	Ecológico
Kiwi	Ecológico
Kumquat	Ecológico
Laurel	Ecológico
Lavanda	Ecológico
Leche UHT desnatada	Ecológico
Leche UHT desnatada sin lactosa	Ecológico
Leche UHT entera	Ecológico
Leche UHT entera sin lactosa	Ecológico
Leche UHT semidesnatada	Ecológico
Leche UHT semidesnatada sin lactosa	Ecológico
Lechuga	En conversión
Lechuga	Ecológico
Lentejas	Ecológico
Lima	Ecológico
Limón	Ecológico
Limquat	Ecológico
Macarrón	Ecológico
Macarrón integral	Ecológico
Macedonia de frutas	Ecológico
Maíz	Ecológico
Maíz en conserva	Ecológico
Mandarina	Ecológico
Mango	Ecológico
Mantequilla	Ecológico
Manzana	Ecológico
Melocotón	Ecológico
Melón	Ecológico
Mermelada extra de arándano con azúcar	Ecológico
Mermelada extra de fresa	Ecológico
Mermelada extra de naranja	Ecológico
Mezcla de cacao en polvo con panela	Ecológico
Miel	Ecológico
Nabo	En conversión
Nabo	Ecológico
Naranja	Ecológico
Naranja amarga	Ecológico
Nectarina	Ecológico
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

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
Rooihos naranja	Ecológico
Rúcula	En conversión
Rúcula	Ecológico
Salsa de tomate	Ecológico
Sandía	Ecológico
Setas	Ecológico
Soja	Ecológico
Tagarnina	En conversión
Tagarnina	Ecológico
Té	Ecológico
Té rojo	Ecológico
Té rojo con hierbaluisa	Ecológico
Té verde	Ecológico
Tomate	En conversión
Tomate	Ecológico
Tomate cherry	En conversión
Tomate cherry	Ecológico
Tomate frito	Ecológico
Tomate triturado	Ecológico
Tomillo (Thymus spp.)	Ecológico
Torta de anís sin gluten	Ecológico
Turrón	Ecológico
Uva	Ecológico
Uvas pasas	Ecológico
Vinagre	Ecológico
Vino blanco	Ecológico
Vino rosado	Ecológico
Vino tinto	Ecológico
Zanahoria	En conversión
Zanahoria	Ecológico
Zumo de manzana	Ecológico
Zumo de naranja	Ecológico

Parte II: Elementos opcionales específicos

EMITIDO

II.2 Cantidad de productos

II.3 Información sobre el terreno

es

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

5 / 6

# Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

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

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

EMITIDO

# Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

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

# Crema de calabaza y patata ECOLÓGICA

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



# Crema de zanahoria y patata ECOLÓGICA

## Denominación Comercial: Crema de zanahoria y patata ECOLÓGICA

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

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

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

**Categorización listeria:** No favorecedora

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

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

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

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

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

**Receta: 9305.**

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

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

## PARTICULARIDADES

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

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

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

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

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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



# Crema de zanahoria y patata ECOLÓGICA

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

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

### ETIQUETADO:

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

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

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

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

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

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

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

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 (CE) 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
	Nispero	Ecológica
	Nueces de macadamia	Ecológico
	Nuez	Ecológico
	Okra	Ecológico
	Orégano	Ecológico
	Ortiga	Ecológico
	Pan	Ecológico
	Panela	Ecológico
	Papaya	Ecológico
	Paraguayo	Ecológico
	Pasas sultanas	Ecológico
	Pasta alimenticia Mariposas integrales	Ecológico
	Pastas	Ecológico
	Patatas	En conversión
	Patatas	Ecológico
	Pepino	En conversión
	Pepino	Ecológico
	Pera	Ecológico
	Perejil	Ecológico
	Picos	Ecológico
	Picos integrales	Ecológico
	Pimentón dulce	Ecológico

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

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

Parte II: Elementos opcionales específicos

EMITIDO

II.2 Cantidad de productos

II.3 Información sobre el terreno

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

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

EMITIDO

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

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

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

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

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

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

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

**Categorización listeria:** favorecedora

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

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

**Modo de Empleo:** Listo para consumir

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

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

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

**Receta: 16303**

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

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

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

## VALOR NUTRICIONAL

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

## PARTICULARIDADES

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

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

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Consumo directo, no es necesario lavar ni desinfectar.

Producto destinado al consumo de la población en general.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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

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

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

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

### ETIQUETADO:

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

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



Primaflor

## FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA CAMPESTRE

### 1 - DESCRIPCIÓN Y PRESENTACIÓN:

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

### ASPECTO DEL PRODUCTO ENVASADO



### 2 – DESCRIPCIÓN PROCESO FABRICACIÓN:

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

### 3 - LISTADO DE INGREDIENTES:

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

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

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



Primaflor

## FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA CAMPESTRE

### 4 - ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y DE ASPECTO:

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

### 5- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS PRODUCTO FINAL

Reglamento 2073/2005 sobre criterios microbiológicos

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

### 6- ESPECIFICACIONES QUÍMICAS PRODUCTO FINAL

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

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

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



Primaflor

### FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA CAMPESTRE

#### 7- INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS PRODUCTO FINAL

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

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

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



Primaflor

## FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA CAMPESTRE

### 8- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

DISPONIBILIDAD: Todo el año.

CONSERVACION: 1°- 4° C.

CONDICIONES DE TRANSPORTE: 1°-6° C

CONDICIONES DE USO: Producto listo para consumir.

FECHA CADUCIDAD: Producción +8 días.

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

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

LOTE: Reflejado en cada unidad.

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

#### CERTIFICACIONES:

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

### 9. HISTÓRICO DE CAMBIOS

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

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

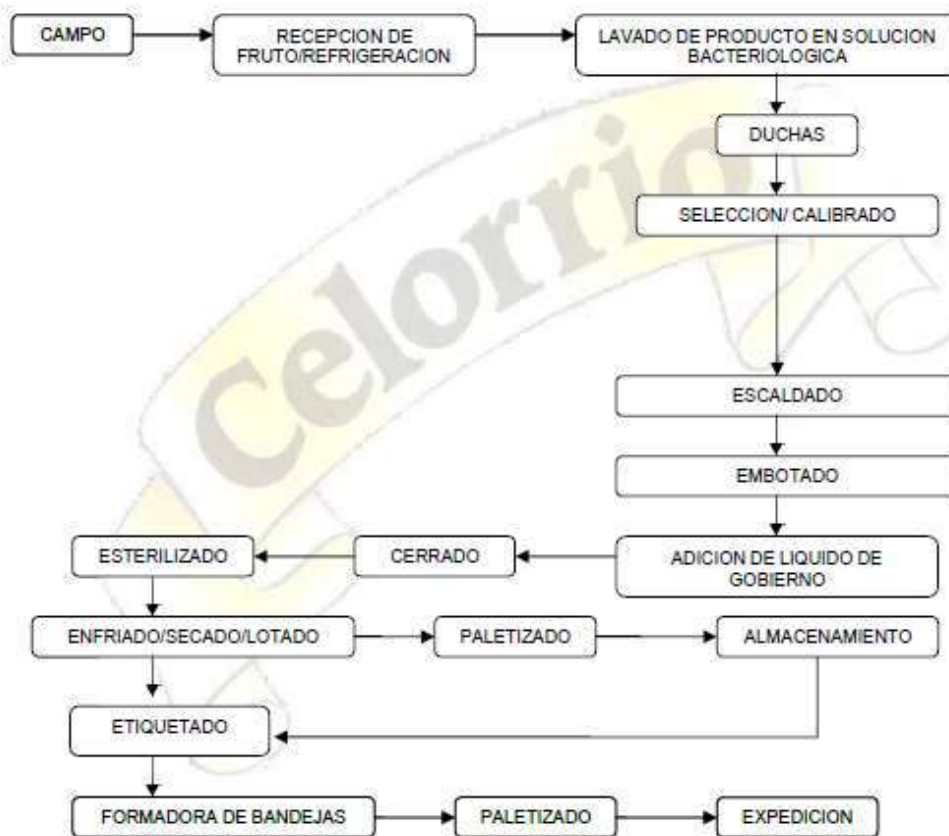
**Ensalada campestre con tomate, maíz y huevo [tomate, lechuga, escarola, achicoria, acelga, maíz, huevo]**



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

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

## PROCESO



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

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

## DESCRIPCION

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

## INGREDIENTES

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

## ESPECIFICACIONES DE LAS VARIABLES FISICO-QUIMICAS

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

## OTRAS ESPECIFICACIONES

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

## CARACTERISTICAS

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

## ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL

Vida útil: 4 años

## ETIQUETADO

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

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

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

## FORMATOS Y PRESENTACION

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

## VALORES NUTRICIONALES

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

Información nutricional promedio sobre 100 g de producto escurrido

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

## FT 2150ES HUEVO COCIDO DOVO DIALCOSAN



### IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

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

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100G)

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

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

### ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE
Huevos y productos a base de huevos	X

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

FT 2150

## ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM)

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

## MODO DE PREPARACIÓN/UTILIZACIÓN


### CONSEJOS DE UTILIZACIÓN:

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

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

## REFERENCIAS

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

PRODUCIDO Y COMERCIALIZADO POR EMPRESAS DE 

### DEROVO – DERIVADOS DE OVOS S.A.

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



### OVOFOODS, S.A.

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



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

**Denominación Comercial:** Ensalada de tomate, cuatro estaciones y huevo [tomate, lechuga, zanahoria, col lombarda, 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, **HUEVO**, lechuga, zanahoria, col lombarda, aceite de oliva virgen extra, vinagre [vinagre de vino 100%, **METABISULFITO POTÁSICO** (E-224)], sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Tomate	80,00	80,00	136,00
Huevo	34,00	34,00	57,80
Ensalada cuatro estaciones	28,00	28,00	47,60
aceite de oliva	6,00	6,00	10,20
vinagre	2,00	2,00	3,40
sal	0,10	0,10	0,17

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

**Receta:** 16303

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

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

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

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Primaria	122,64 / 513,131	9,994	1,9346	2,952	0,14	5,314	0,2734
Infantil Ciclo 2	122,64 / 513,131	9,994	1,9346	2,952	0,14	5,314	0,2734
Secundaria	208,488 / 872,3228	16,9898	3,2888	5,0184	0,238	9,0338	0,4647

## PARTICULARIDADES

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

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

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Consumo directo, no es necesario lavar ni desinfectar.

Producto destinado al consumo de la población en general.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	150g		203g		203g	

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

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN	TRAZAS
------------------------	--------------	--------

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

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

### ETIQUETADO:

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

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



Acceso cliente



## Restauración

### Ensalada cuatro estaciones – 1kg

Peso neto: 1 kilo.

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

#### Información Nutricional

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



Col lombarda



Lechuga iceberg



Zanahoria rallada

Rev. 1 05/11/2025

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



## FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA 4 ESTACIONES

### 1 - DESCRIPCIÓN Y PRESENTACIÓN:

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

### ASPECTO DEL PRODUCTO ENVASADO



### 2 – DESCRIPCIÓN PROCESO FABRICACIÓN:

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

### 3 - LISTADO DE INGREDIENTES:

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

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

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



## 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 y huevo [tomate, lechuga, zanahoria, col lombarda, huevo]



## FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA 4 ESTACIONES

### 7- INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS PRODUCTO FINAL

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

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

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



## FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA 4 ESTACIONES

### 8- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

DISPONIBILIDAD: Todo el año.

CONSERVACION: 1°- 4° C.

CONDICIONES DE TRANSPORTE: 1°-6° C

CONDICIONES DE USO: Producto listo para consumir.

FECHA CADUCIDAD: Producción +8 días.

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

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

LOTE: Reflejado en cada unidad.

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

#### CERTIFICACIONES:

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

### 9. HISTÓRICO DE CAMBIOS

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

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

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

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

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

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

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

**Categorización listeria:** favorecedora

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

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

**Modo de Empleo:** Listo para consumir

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

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

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

**Receta:** 16303

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

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

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

## VALOR NUTRICIONAL

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

## PARTICULARIDADES

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

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

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Consumo directo, no es necesario lavar ni desinfectar.

Producto destinado al consumo de la población en general.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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

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

Rev. 1 05/03/2025

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

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

### ETIQUETADO:

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

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



Acceso cliente



## Restauración

### Ensalada cuatro estaciones – 1kg

Peso neto: 1 kilo.

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



#### Información Nutricional

Valores energéticos (KJ)	45
Valores energéticos (Kcal)	11
Grasas (g)	0.3
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 <sub>2</sub>	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

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

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



## FICHAS TECNICAS PRODUCTO FINAL – MARCA PRIMA 4 ESTACIONES

### 8- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

DISPONIBILIDAD: Todo el año.

CONSERVACION: 1°- 4° C.

CONDICIONES DE TRANSPORTE: 1°-6° C

CONDICIONES DE USO: Producto listo para consumir.

FECHA CADUCIDAD: Producción +8 días.

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

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

LOTE: Reflejado en cada unidad.

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

#### CERTIFICACIONES:

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

### 9. HISTÓRICO DE CAMBIOS

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

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

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



## FICHA TÉCNICA

ATÚN

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: SNE 2013  
REVISIÓN: 1

CONSERVAS DANI, S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

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

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

### 4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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

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

### 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

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

Realizado  
  
Dpto. Calidad



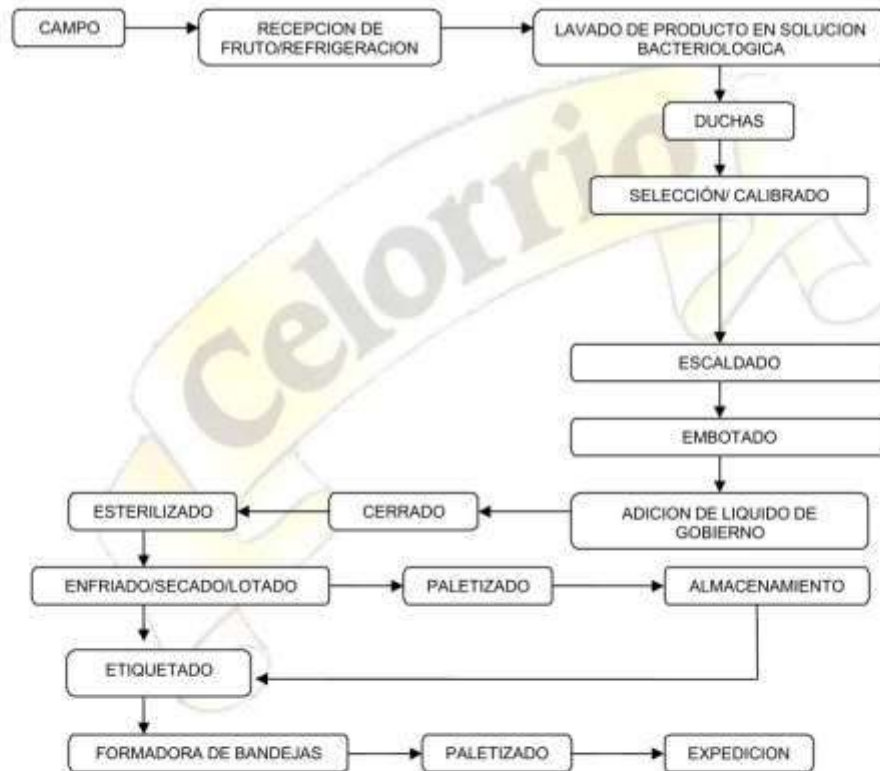
Aprobado  
  
Director Calidad

Grupo Dani, participa en el sistema integrado de gestión de residuos de consumo por particulares ICCSMBERS  
El poseedor final es el responsable de la correcta gestión ambiental de los residuos de consumo individual ocasionados 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	<b>MAIZ DULCE PRIMERA</b>	-FICHA TECNICA
-------------------------	---------------------------	----------------

## FORMATOS Y PRESENTACION

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

## VALORES NUTRICIONALES

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

Información nutricional promedio sobre 100 g de producto escurrido

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

## ETIQUETADO:

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

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

	<b>TIRAS DE MANTO DE POTÓN DEL PACÍFICO A GRANEL</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>  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 SARIAGO S.L.**  
Pol. Ind. de Rábade, Parcela 23-A  
27.370 RÁBADE (LUGO)

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

## 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)

## 9.- VALOR NUTRICIONAL:

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

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

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

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

## 10.-ENVASADO, EMBALADO, PALETIZACIÓN:

### 10.1.-Envasado a granel:

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

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

### 10.2.-Embalado:

Caja blanca con registro sanitario, de solapas normales.

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

### 10.3.-Paletización:

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

**CONGELADOS SARRIEGO S.L.**  
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*)  **ES 12.08852/LU C.E.**

**CAPTURADO EN/NO:** OCÉANO PACIFICO (FAOB7)

**PAIS DE ORIGEN/ORIGEM:** PERÚ

**MÉTODO DE PRODUCCIÓN/PRODUÇÃO:** CAPTURADO (ARTE DE PESCA:SEDALES Y/E ANZUELOS/ANZOL)

**INGREDIENTES:** MANTO DE POTÓN/POTA.(MOLUSCO),AGUA,ÁGUA,SAL,REGULADOR DE ACIDEZ E-331 Y/E ESTABILIZANTE E-450.

**PRODUCTO/PRODUTO ULTRACONGELADO, MANTENER/MANTER A -18° C.**

**UNA/UMA VEZ DESCONGELADO NO/NAO VOLVER/VOLTAR A CONGELAR. **LOTE: 10164****

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

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

**DATA DE EMBALADO:** **10.03.16** **CONS DE PREF. ANTES DE:** **10.03.18**

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

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

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** VALOR ENERGÉTICO: 40 Kcal/100, 264 KJ/100 g; HIDRATOS DE CARBONO: <1 g/100 g; PROTEÍNAS: 13,4 macromoles 1,2 g/100 g

**ACIDOS GRASOS SATURADOS:** 0,36 g/100 g

**AZÚCARES:** <1,0 g/100 g; SAL: 1,40 g/100 g

**PESO NETO=PESO ESCURRIDO: 4.500 Kg**

**PESO LIQUIDO=PESO ESCURRIDO: 6.000 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.

<b>CONSERVACIÓN:</b>	
FRIGORIFICO	1 DÍA

**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]

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 <sub>2</sub> .	NO
Apio y productos derivados.	NO
Mostaza y productos derivados.	NO

(\* ) Contiene moluscos

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

## 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]



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

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

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

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

**Categorización listeria:** No favorecedora

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

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

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

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

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

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

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

**Receta: 10698.**

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

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

## PARTICULARIDADES

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

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

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

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

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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

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

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

## ETIQUETADO:

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

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

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

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

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

## 2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

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

## 3. INGREDIENTES

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

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

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

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

#### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

SABOR	Típico	OLOR	Típico
COLOR	Rojo típico	TEXTURA/CONSISTENCIA	Típico

#### 5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

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

#### 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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

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

#### STANDARES MICROBIOLÓGICOS

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

ENERGÍA	21 kcal / 90 kJ
PROTEÍNAS	0.7 g
HIDRATOS DE CARBONO	3.1 g
GRASA TOTAL	< 0.5 g
GRASA SATURADA	0 g
AZUCARES TOTALES	2.7 g
SAL (SODIO)	0.60 g (0.24 g)
FIBRA ALIMENTARIA	0.8 g
HUMEDAD	93.8 %
CENIZAS	0.98 %

Elaborado por:  
Responsable de Calidad

Aprobado por:  
Dirección

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

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

## 8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

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

## 9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

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

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

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

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

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

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

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

Elaborado por:  
Responsable de Calidad

Aprobado por:  
Dirección



**Denominación Comercial:** GUARNICIÓN DE REMOLACHA Y CEBOLLA ALIÑADA

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

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

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

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

**Caducidad y Conservación:** Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Listo para consumir

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** remolacha (65.5%), cebolla (32.7%), aceite de oliva virgen extra (1.6%) y sal yodada (0.2%).

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

**Receta:** 9168

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

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

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

## VALOR NUTRICIONAL

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

## PARTICULARIDADES

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

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

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

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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

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

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

## ETIQUETADO:

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

**Denominación Comercial:** GUISO DE ARROZ CON VERDURAS Y POLLO

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

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

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

**Categorización listeria:** No favorecedora

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

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

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

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

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

**Receta: 9825.**

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

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

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

- o Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

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

## VALOR NUTRICIONAL

## PARTICULARIDADES

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

## MODO DE EMPLEO Y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

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

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO


Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	165g		245g		255g		265g	345g

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

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

## ETIQUETADO:

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

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

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

### 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

<b>DENOMINACIÓN</b>	TOMATE TRITURADO EXTRA SOL DE EXTREMADURA 3 KG		
<b>FORMATO</b>	LATA 3 Kg	<b>CATEGORÍA COMERCIAL</b>	EXTRA
<b>FABRICADO POR</b>	21.21598/BA	<b>DISTRIBUIDO POR</b>	21.21598/BA
<b>DESCRIPCIÓN</b>	El tomate triturado natural es el producto obtenido al someter a tomates seleccionados a un tratamiento térmico (HOT BREAK) acertado a través de tamices adecuados, mediante los que se separan la mayor parte de pieles y semillas del fruto. El resultado es un producto consistente, de aspecto grumoso y sabor totalmente natural.		
<b>CÓDIGO EAN</b>	8437009834077	<b>CALIBRE</b>	_____
<b>NORMATIVA APLICABLE</b>	<p>Reglamento (CE) 852/2004 y su posterior modificación Reglamento (CE) 210/2009 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento (CE) 178/2002 sobre procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Reglamento (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios; R.D. 135/2010 que deroga las disposiciones relativas a criterios microbiológicos de los productos alimenticios; R.D. 1441/2007 que modifica a 2073/2005 sobre los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en el etiquetado.</p> <p>Orden de 21 de noviembre de 1984, Calidad de conservas vegetales y su posterior modificación Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.</p>		

### 2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

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

### 3. INGREDIENTES

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

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

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

#### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

SABOR	Típico	OLOR	Típico
COLOR	Rojo típico	TEXTURA/CONSISTENCIA	Típico

#### 5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

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

#### 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

##### RECuento

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

##### LÍMITES

- ≤ 1,0 x 10<sup>2</sup> ufo/g
- ≤ 1,0 x 10 ufo/g
- Ausencia en 25 g
- ≤ 1,0 x 10 ufo/g
- ≤ 1,0 x 10 ufo/g
- ≤ 1,0 x 10 ufo/g
- ≤ 1,0 x 10 ufo/g
- ≤ 1,0 x 10 ufo/g

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

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

#### STANDARES MICROBIOLÓGICOS

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

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

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

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

### 8. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

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

### 9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Denominación Comercial:** Hamburguesa de pollo a la plancha en salsa de zanahorias [zanahoria, cebolla]

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

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

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

**Categorización listeria:** No favorecedora

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

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

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

\*Contiene **SULFITOS**.

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

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

**Receta:** 10657.

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

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

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

- o Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

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

## PARTICULARIDADES

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

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

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

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

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

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	100g		160g		220g		220g	220g

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

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

### ETIQUETADO:

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

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



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### BURGER MEAT DE POLLO 3 KG

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

ETIQUETADO:



PRESENTACIÓN COMERCIAL:

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

**ENVASE-EMBALAJE:**

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

DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS:

CONTIENE: SULFITOS.

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

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

Ver etiqueta.

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

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

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

LOTEADO Y CADUCIDAD:

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

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

MODO DE EMPLEO:

Consumir completamente cocinado.

CONSERVACIÓN:

Conservar entre 0 y 4 °C.



**Denominación Comercial:** LECHUGA

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

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

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

**Categorización listeria:** favorecedora

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

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

**Modo de Empleo:** Listo para consumir

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Lechuga, aceite de oliva virgen extra 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
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, **aliñar con las cantidades mostradas en la tabla** y presentar.

**Receta:** 14080

**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)
Secundaria	131,792 / 549,8625	13,88	2,0001	1,12	0	0,9	0,2035
Bachiller Femenino	131,792 / 549,8625	13,88	2,0001	1,12	0	0,9	0,2035
Bachiller Masculino	131,792 / 549,8625	13,88	2,0001	1,12	0	0,9	0,2035
Infantil Ciclo 2	78,72 / 328,4314	8,288	1,1944	0,672	0	0,54	0,1023
Primaria	78,72 / 328,4314	8,288	1,1944	0,672	0	0,54	0,1023

## PARTICULARIDADES

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

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

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

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	56g		56g		93g		93g	93g

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

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

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de 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:** LECHUGA Y ZANAHORIA  
**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).  
Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

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

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

**Categorización listeria:** Favorecedora

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

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

**Modo de Empleo:** Listo para consumir

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Lechuga	30	45	46.5	49.5	51
Zanahoria	30	45	46.5	49.5	51
AOVE	4	6	6.2	6.6	6.8
Sal yodada	0.1	0.15	0.6	0.17	0.17

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

**Receta:** 9228

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

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

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

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	50,52 / 210,7	4,27	0,6194	2,52	0	0,5775	0,1543
Primaria	75,78 / 316,05	6,405	0,9291	3,78	0	0,8662	0,2315
Bachiller Masculino	78,306 / 326,585	6,6185	0,9601	3,906	0	0,8951	0,2441
Secundaria	83,358 / 347,655	7,0455	1,022	4,158	0	0,9529	0,2595
Bachiller Femenino	85,884 / 358,19	7,259	1,053	4,284	0	0,9818	0,2623

## PARTICULARIDADES

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

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

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

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

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	65g		95g		100g		105g	110g

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

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

## ETIQUETADO:

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

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

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

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

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

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

**Categorización listeria:** No favorecedora

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

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

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

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

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

**Receta: 9051.**

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

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

## PARTICULARIDADES

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

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

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

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

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

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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

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

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

## ETIQUETADO

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

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

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

Parte I: Elementos obligatorios	<b>L1 Número de documento</b> ES-ECO-001-AN.724-0043771.2024.001			<b>L2 Tipo de Operador</b> <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores
	<b>L3 Operador o grupo de operadores</b> Nombre: <b>GARCIA MORENO LOS MALAGUEÑOS S.L.</b> Dirección: <b>CALLE LIMITACION N° 21, 23, 25, 27 Y GENERACION 30 29196 Málaga</b> País: <b>España</b> Código ISO: <b>ES</b>		<b>L4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control</b> Autoridad: <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN)</b> Dirección: <b>C/ Avda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla</b> País: <b>España</b> Código ISO: <b>ES</b>	
	<b>L5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores</b> • Distribución/Comercialización • Almacenamiento			
	<b>L6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción</b> • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: – producción ecológica con producción no ecológica  • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica			
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.			
	<b>L7 Fecha, lugar</b> Fecha: <b>05 julio 2024 22:37:21 +02 (Europe/Luxembourg)</b> Lugar: <b>Sevilla (ES)</b>		Nombre y firma: <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U.</b> Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024-07-05 20:39:23 UTC	

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

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

<b>Parte II: Elementos opcionales específicos</b>	<b>II.1 Directorio de productos</b>	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Aceite de oliva virgen	Ecológico
	Alubias	Ecológico
	Arroz	Ecológico
	Arroz vaporizado	Ecológico
	Espaguetis	Ecológico
	Garbanzos	Ecológico
	Hélices	Ecológico
	Judías blancas	Ecológico
Lentejas	Ecológico	
Macarrón	Ecológico	
Tomate en polvo	Ecológico	
Tomate frito	Ecológico	
Tomate triturado	Ecológico	
<b>II.2 Cantidad de productos</b>		
<b>II.3 Información sobre el terreno</b>		
<b>II.4 Lista de instalaciones o unidades en las que el operador o grupo de operadores realiza la actividad</b>		
<b>II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas</b>		
<b>II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848</b>		
<b>II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a 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</b>		
<b>II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848</b>		
Nombre del organismo de acreditación	ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)	
Enlace al certificado de acreditación	<a href="https://www.enac.es/documenta/70203daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897dbe">https://www.enac.es/documenta/70203daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897dbe</a>	
<b>II.9 Otros datos</b>		
Última Inspección: 14/06/2024		

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

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

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

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

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

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

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

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

II.1 Directorio de productos:	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Col	En conversión
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 cacahuetes	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

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

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

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

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

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

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

Parte II: Elementos opcionales específicos

II.2 Cantidad de productos

II.3 Información sobre el terreno

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

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

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

EMITIDO

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

DESARROLLOS BIO EMPRESARIALES, SLU.		FICHA DE PRODUCTO / DATA	
		rev 06	29/08/2024
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO / PRODUCT DATA</b>			
Denominación del producto / Product name: Aceite de oliva / Olive Oil			
Categoría / <b>Virgen Extra Ecológico</b> / Organic Extra Virgin			
Marca / Brand:			
Campana /			
Peso Neto / Net GRANEL			
Variedad de la aceituna / Mix de variedades de aceitunas / Mix of olive varieties 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			
<b>2. DATOS DE LA EMPRESA / COMPANY DATA</b>			
Desarrollos Bio Empresariales, S.L.U. Cif B56652258 Dirección : C/Tailandia, nº 8, Cp. 41020 , Sevilla. Email: <a href="mailto:desarrollosbioempresariales@gmail.com">desarrollosbioempresariales@gmail.com</a> Contacto: 614 175 459			
<b>3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>			
Color / Oro con reflejos verdes / Gold with green reflections. 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			
<b>4. VALOR NUTRICIONAL (por cada 100g) / NUTRITIONAL VALUE (per 100g)</b>			
Valor Energético / Energetic value		3700kJ/900kcal	
Grasas / Fats		99,00g	
de las cuales saturadas / of which saturates		13g	
Hidratos de carbono / Carbohydrates		0g	
de los cuales azúcares / Of which sugars		0g	
Proteínas / Proteins		0g	
Sal / Salt		0g	
<b>5. ANÁLISIS DEL PRODUCTO / PRODUCT ANALYSIS</b>			
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD QUALITY FEATURES</b>	
Ausencia total de patógenos / Total absence of pathogens			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS (olor y sabor) ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS (smell and taste)</b>		Acidez (%): ≤ 0,80 Índice de peróxidos (mEq O2/kg): ≤ 20,0 K232: ≤ 2,50 K268 o K270: ≤ 0,22 ΔK: ≤ 0,01 Esteres etílicos de los ácidos grasos (mg/kg): ≤ 35	
Caract. organolépticas: Mediana del defecto (Md) = 0,0 Mediana del frutado (Mf) > 0,0			

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

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



**Denominación Comercial:** MAGRO DE CERDO SALTEADO EN SALSA

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

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

Tif.955644648

www.cateringhgonzalez.com

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

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

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

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

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Magro de cerdo (41.2%), calabacín (18.3%), calabaza (18.3%), champiñones (18.3%), aceite de oliva virgen extra (3.7%) y sal yodada (0.1%).

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

**Receta:** 15387.

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Secundaria	274,494 / 1146,1245	17,655	4,4773	5,104	0	23,793	0,3633
Bachiller Femenino	199,632 / 833,5451	12,84	3,2562	3,712	0	17,304	0,3181
Infantil Ciclo 2	124,77 / 520,9657	8,025	2,0352	2,32	0	10,815	0,1741
Bachiller Masculino	274,494 / 1146,1245	17,655	4,4773	5,104	0	23,793	0,3633
Primaria	199,632 / 833,5451	12,84	3,2562	3,712	0	17,304	0,3181

## PARTICULARIDADES

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

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

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

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

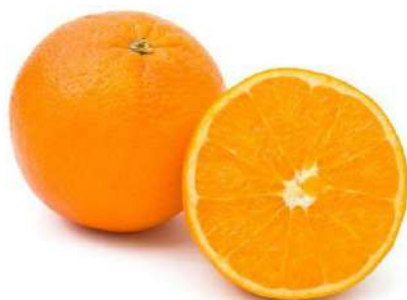
Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	70g		110g		150g		110g	150g
<b>Medidas culinarias</b>	0,5 cazo		1 cazo pequeño		1 cazo		1 cazo	

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

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

## ETIQUETADO:

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



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

## ETIQUETADO:

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



**Denominación Comercial:** MANZANA

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

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

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

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

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

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** manzana (100%).

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

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

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

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

## VALOR NUTRICIONAL

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

## PARTICULARIDADES

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

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

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

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

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

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

## ETIQUETADO:

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

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

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

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

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

**Categorización listeria:** No favorecedora

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

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

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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

\*Contiene trazas de **MOLUSCOS**.

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

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

**Receta: 8958.**

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

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

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

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

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

## PARTICULARIDADES

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

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

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

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

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	82g		117g		176g	

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

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

### ETIQUETADO:

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



## MERLUZA MCD TAQ 2x2 IQF

### DATOS GENERALES

<b>CÓDIGO</b>	0210614
<b>CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN NORMATIVA.</b>	Producto de la pesca.
<b>FAMILIA</b>	Pescados.
<b>MARCA</b>	Llinares.

### INFORMACIÓN NUTICIONAL

(por 100 g de alimento)

<b>VALOR ENERGÉTICO (kJ/kCal):</b>	353/85
<b>GRASAS (g), de las cuales:</b>	1,87
<b>Ácidos grasos saturados (g):</b>	0,42
<b>Ác. grasos monoinsaturados (g):</b>	0,52
<b>Ác. grasos poliinsaturados (g):</b>	0,8
<b>HIDRATOS DE CARBONO (g):</b>	0
<b>AZÚCARES (g):</b>	0
<b>PROTEÍNAS (g):</b>	16,7
<b>SAL (mg):</b>	100

### DATOS ESPECÍFICOS

<b>NOMBRE CIENTÍFICO:</b>	<i>Merluccius capensis</i>
<b>GROSOR CORTE (cm):</b>	2x2 cm aprox
<b>TAMAÑO (cm):</b>	2x2 cm aprox
<b>MÉTODO DE PRODUCCIÓN:</b>	Capturado en FAO 47. Oc. Atlantico Sudoriental.
<b>ORIGEN:</b>	Namibia
<b>PESO</b> <i>Máximo</i>	xx g
<b>PIEZAS</b> <i>Medio</i>	xx g
<b>PIEZAS</b> <i>Mínimo</i>	xx
<b>Nº PIEZAS/KG:</b>	xx
<b>GLASEO (%)</b>	≤ 0%
<b>DISPONIBILIDAD:</b>	Ilimitada
<b>INGREDIENTES:</b>	<b>Merluza (99%), agua.</b>
<b>ALÉRGENOS:</b>	Pescado y productos a base de pescado. Trazas de moluscos
<b>CONSERVACIÓN</b>	Conservar a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Se respeta la fecha de caducidad de la materia prima.
<b>MODO DE EMPLEO:</b>	Descongelar en refrigeración y cocinar antes de consumir.
<b>USO/DESTINO PREVISTO:</b>	Población en general. Restauración colectiva.
<b>ENVASE:</b>	
<b>PRESENTACIÓN:</b>	En cajas de cartón ondulado con bolsa interior de plástico
<b>FORMATO:</b>	(1 x 10 kg)
<b>OBSERVACIONES:</b>	



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

P.Llinares, S.L.

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



Tel/fax: 956 580 407  
 956 570 693

P. LLINARES S.L.  
AVENIDA DE LA UNION 5 P.I. CORTIJO REAL  
ALGECIRAS 11206 (CADIZ)

Ref: MIPS/MMS  
CADIZ, 20/10/2023

Asunto: Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.


De conformidad con lo que determina el artículo 6º del Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y en virtud de las competencias que le atribuye el Decreto 61/2012 de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios de Andalucía y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía, esta Delegación Territorial AUTORIZA la/s modificación/es solicitada/s de la industria de referencia, quedando registrada con los siguientes datos:

Nombre o Razón Social	- DNI/CIF:
P. LLINARES S.L. B11234986	
Domicilio Social, Localidad, Código postal y Provincia: AVDA DE LA UNION 5 P.I. CORTIJO REAL, ALGECIRAS, 11206, CADIZ	
Domicilio Industrial, Localidad, Código postal y Provincia: AVDA DE LA UNION 5 P.I. CORTIJO REAL, ALGECIRAS, 11206, CADIZ	
Actividad: Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación de: Productos de la pesca frescos (incluidos crustáceos). Productos de la pesca congelados. Importación de: Productos de la pesca congelados. Polivalente. Almacenamiento de: Frigorífico de productos de origen animal (INDICAR SECTOR). En congelación de productos de origen animal (INDICAR SECTOR). Establecimiento de descongelación de productos de la pesca. Cocedero de productos de la pesca. Establecimiento de congelación de productos de la pesca. Envasado de: Productos de la pesca descongelados.	
Clave Categoría/Actividad	- N° RGSEAA:
40: 502, 498, 497	- 40.22403/CA
12: 622, 516, 115, 614, 116, 624, 232	- 12.16133/CA

Avda. María Auxiliadora 2  
11009 – Cádiz  
T: 956009000  
[dpca.csalud@juntadeandalucia.es](mailto:dpca.csalud@juntadeandalucia.es)



Código Seguro de Verificación: VH5DPEDNG3HQ5ULL2HLNFYUHK2VEX9. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	MARIA AURORA CLAVER DERQUI	FECHA	20/10/2023
ID. FIRMA	VH5DPEDNG3HQ5ULL2HLNFYUHK2VEX9	PÁGINA	1/2
			



Lo que se comunica para su conocimiento y efectos, con la indicación de que contra la misma y de conformidad con lo previsto en el artículo 121 de la Ley 39/2015 de 1 de octubre del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, cabe recurso de alzada ante la persona titular de la Dirección General con competencia en materia de salud pública, en el plazo de un mes.

LA JEFE DE SERVICIO DE SALUD

FDO: AURORA CLAVER DERQUI

Código Seguro de Verificación: VH5DPEDNG3HQSULL2HLNFYUHK2VEX9. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	MARIA AURORA CLAVER DERQUI	FECHA	20/10/2023
ID. FIRMA	VH5DPEDNG3HQSULL2HLNFYUHK2VEX9	PÁGINA	2/2
			

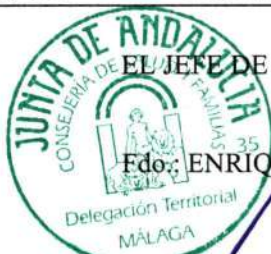


P. LLINARES S.L.  
 AVDA. DE LA UNION 5  
 POL.IND. CORTIJO REAL  
 11206 ALGECIRAS (CÁDIZ)

Ref: SS/SAL/is  
 MALAGA, 06/11/2020  
 Asunto: Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

De conformidad con lo que determina el artículo 6º del Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y en virtud de las competencias que le atribuye el Decreto 61/2012 de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios de Andalucía y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía, y recibida la comunicación de modificación de los datos obligatorios del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, esta Delegación Territorial le informa de los nuevos datos de la industria de referencia, con los que ha quedado registrada.

Nombre o Razón Social	- DNI/CIF:
P. LLINARES S.L.	B11234986
Domicilio Social, Localidad, Código postal y Provincia: AVDA DE LA UNION 5 P.I. CORTIJO REAL, ALGECIRAS, null, CADIZ	
Domicilio Industrial, Localidad, Código postal y Provincia: CTRA AZUCARERA-INTELHORCE 20 P.I. GUADALHORCE , MÁLAGA, 29004, MALAGA	
Actividad: Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación de: Productos de la pesca frescos (incluidos crustáceos).Productos de la pesca congelados.Productos de la pesca salados y en salazón. En congelación.Cocedero de productos de la pesca.Establecimiento de congelación de productos de la pesca Importación de: Productos de la pesca congelados. Almacenamiento de: Polivalente. En congelación de productos de origen animal (SECTOR:CÁRNICO).	
Clave Categoría/Actividad	- Nº RGSEAA:
40: 498, 402	- 40.07760/MA
12: 516, 622, 498, 120, 115, 614, 116	- 12.12437/MA



EL JEFE DE SERVICIO DE SALUD

Fdo: ENRIQUE MOYA BARRIONUEVO

C/ Córdoba, nº 4. 29001 Málaga  
 Teléfono: 951 03 98 00

Handwritten text, possibly a signature or date, located in the upper left corner of the page.

Handwritten text, possibly a signature or date, located in the lower center of the page.



BUREAU  
VERITAS

Bureau Veritas Certification

# Certificación

Concedida a

**P LLINARES, S.L.**

AVENIDA DE LA UNIÓN, 5 - POLIGONO INDUSTRIAL CORTIJO REAL - 11206 -  
ALGECIRAS - CADIZ - ESPAÑA

Bureau Veritas Certification certifica que el Sistema de Gestión ha sido auditado y  
encontrado conforme con los requisitos de la norma:

NORMA

## ISO 9001:2015

El Sistema de Gestión se aplica a:

MANIPULACIÓN DE PESCADO Y CEFALOPODO. COCCIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA.  
ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN POLIVALENTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y  
REFRIGERADOS DE TODO TIPO: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS,  
PESCADO Y MARISCO.

Número del Certificado:	ES157611 - 1
Aprobación original:	05-08-2016
Auditoría de certificación/renovación:	19-05-2025
Caducidad del ciclo anterior:	04-08-2025
Certificado en vigor:	18-09-2025
Caducidad del certificado:	04-08-2028

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los  
servicios de certificación

Bureau Veritas Iberia S.L.  
C/ Valportillo Primera 22-24, 28108 Alcobendas - Madrid, España





BUREAU  
VERITAS

# Certificación

Concedida a

**P LLINARES, S.L.**

Emplazamiento	Dirección	Alcance
P LLINARES SL	POL IND CORTIJO REAL AVDA DE LA UNIÓN 5 - 11206 - ALGECIRAS - CÁDIZ - ESPAÑA	MANIPULACIÓN DE PESCADO Y CEFALOPODO. COCCIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN POLIVALENTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y REFRIGERADOS DE TODO TIPO: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS, PESCADO Y MARISCO.
P LLINARES, S.L.	POL IND GUADARLHORCE CTRA AZUCARERA INTELHORCE 20 - 29004 - MÁLAGA - ESPAÑA	MANIPULACIÓN DE PESCADO Y CEFALOPODO. COCCIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN POLIVALENTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y REFRIGERADOS DE TODO TIPO: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS, PESCADO Y MARISCO.
P LLINARES, S.L.	AVENIDA DE LA UNIÓN, 5 - POLIGONO INDUSTRIAL CORTIJO REAL - 11206 - ALGECIRAS - CADIZ - ESPAÑA	

Número del certificado:	ES157611 - 1
Aprobación original:	05-08-2016
Auditoría de certificación/renovación:	19-05-2025
Caducidad del ciclo anterior:	04-08-2025
Certificado en vigor:	18-09-2025
Caducidad del certificado:	04-08-2028

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los servicios de certificación

Bureau Veritas Iberia S.L.  
C/ Valportillo Primera 22-24, 28108 Alcobendas - Madrid, España





BUREAU  
VERITAS

Bureau Veritas Certification

# Certificación

Concedida a

**P LLINARES, S.L.**

AVENIDA DE LA UNIÓN, 5 - POLIGONO INDUSTRIAL CORTIJO REAL - 11206 -  
ALGECIRAS - CADIZ - ESPAÑA

Bureau Veritas Certification certifica que el Sistema de Gestión ha sido auditado y  
encontrado conforme con los requisitos de la norma:

NORMA

## ISO 14001:2015

El Sistema de Gestión se aplica a:

MANIPULACIÓN DE PESCADO Y CEFALOPODO. COCCIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA.  
ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN POLIVALENTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y  
REFRIGERADOS DE TODO TIPO: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS,  
PESCADO Y MARISCO.

Número del Certificado:	ES157610 - 1
Aprobación original:	05-08-2016
Auditoría de certificación/renovación:	19-05-2025
Caducidad del ciclo anterior:	04-08-2025
Certificado en vigor:	18-09-2025
Caducidad del certificado:	04-08-2028

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los  
servicios de certificación

Bureau Veritas Iberia S.L.  
C/ Valportillo Primera 22-24, 28108 Alcobendas - Madrid, España





BUREAU  
VERITAS

# Certificación

Concedida a

**P LLINARES, S.L.**

Emplazamiento	Dirección	Alcance
P LLINARES SL	POL IND CORTIJO REAL AVDA DE LA UNIÓN 5 - 11206 - ALGECIRAS - CÁDIZ - ESPAÑA	MANIPULACIÓN DE PESCADO Y CEFALOPODO. COCCIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN POLIVALENTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y REFRIGERADOS DE TODO TIPO: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS, PESCADO Y MARISCO.
P LLINARES, S.L.	POL IND GUADARLHORCE CTRA AZUCARERA INTELHORCE 20 - 29004 - MÁLAGA - ESPAÑA	MANIPULACIÓN DE PESCADO Y CEFALOPODO. COCCIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN POLIVALENTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y REFRIGERADOS DE TODO TIPO: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS, PESCADO Y MARISCO.
P LLINARES, S.L.	AVENIDA DE LA UNIÓN, 5 - POLIGONO INDUSTRIAL CORTIJO REAL - 11206 - ALGECIRAS - CADIZ - ESPAÑA	

Número del certificado:	ES157610 - 1
Aprobación original:	05-08-2016
Auditoría de certificación/renovación:	19-05-2025
Caducidad del ciclo anterior:	04-08-2025
Certificado en vigor:	18-09-2025
Caducidad del certificado:	04-08-2028

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los servicios de certificación

Bureau Veritas Iberia S.L.  
C/ Valportillo Primera 22-24, 28108 Alcobendas - Madrid, España





BUREAU  
VERITAS

Bureau Veritas Certification

# Certificación

Concedida a

**P LLINARES SL**

**POL IND CORTIJO REAL AVDA DE LA UNIÓN 5 - 11206 - ALGECIRAS - CÁDIZ -  
ESPAÑA**

Bureau Veritas Certification certifica que el Sistema de Gestión ha sido auditado y  
encontrado conforme con los requisitos de la norma:

NORMA

## ISO 22000:2018

El Sistema de Gestión se aplica a:

**MANIPULACIÓN (CORTE, GLASEADO, EVISCERADO, PELADO) Y ENVASADO DE PESCADO  
Y CEFALÓPODOS. ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS  
(IQF) Y REFRIGERADOS: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS,  
PESCADOS Y MARISCOS.**

Número del Certificado:	ES155407 - 1
Aprobación original:	27-07-2016
Auditoría de certificación/renovación:	27-05-2025
Caducidad del ciclo anterior:	26-07-2025
Certificado en vigor:	22-10-2025
Caducidad del certificado:	26-07-2028

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los  
servicios de certificación

Bureau Veritas Iberia S.L.  
C/ Valportillo Primera 22-24, 28108 Alcobendas - Madrid, España



# MERLUZA AL HORNO EN SALSA VERDE

**Denominación Comercial:** MERLUZA AL HORNO EN SALSA VERDE

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

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

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

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

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

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

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

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

\*Contiene trazas de **Holuscos**.

**Fórmula Cualitativa:** **MERLUZA**, harina de **TRIGO**, aceite de oliva virgen extra, perejil, ajo y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Merluza	63	90	135	135	135
Harina de trigo	10	14.3	21.4	21.4	21.4
Aove	5	11.4	17.2	17.2	17.2
Perejil	1	1.4	2.1	2.1	2.1
Ajo	1	1.4	2.1	2.1	2.1
Sal yodada	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2

**El peso del pescado corresponde al producto limpio, sin piel, espinas y descongelado.**

**Procesado:** Se introduce la merluza junto con la salsa en horno a 180°C durante 15-20 minutos.

**Receta: 11713.**

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

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

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Masculino	314,94 / 1313,6716	19,6621	2,9177	15,868	0	18,3912	0,5481
Primaria	209,479 / 873,7686	13,0414	1,9356	10,6025	0	12,2641	0,3325
Infantil Ciclo 2	120,17 / 500,9068	6,1493	0,9315	7,42	0	8,5853	0,2624
Secundaria	314,94 / 1313,6716	19,6621	2,9177	15,868	0	18,3912	0,5481
Bachiller Femenino	314,94 / 1313,6716	19,6621	2,9177	15,868	0	18,3912	0,5481

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.  
No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

# MERLUZA AL HORNO EN SALSA VERDE

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	80g		115g		175g		175g	175g

## 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 MCD TAQ 2x2 IQF

### DATOS GENERALES

<b>CÓDIGO</b>	0210614
<b>CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN NORMATIVA.</b>	Producto de la pesca.
<b>FAMILIA</b>	Pescados.
<b>MARCA</b>	Llinares.

### INFORMACIÓN NUTICIONAL

(por 100 g de alimento)

<b>VALOR ENERGÉTICO (kJ/kCal):</b>	353/85
<b>GRASAS (g), de las cuales:</b>	1,87
<b>Ácidos grasos saturados (g):</b>	0,42
<b>Ác. grasos monoinsaturados (g):</b>	0,52
<b>Ác. grasos poliinsaturados (g):</b>	0,8
<b>HIDRATOS DE CARBONO (g):</b>	0
<b>AZÚCARES (g):</b>	0
<b>PROTEÍNAS (g):</b>	16,7
<b>SAL (mg):</b>	100

### DATOS ESPECÍFICOS

<b>NOMBRE CIENTÍFICO:</b>	<i>Merluccius capensis</i>
<b>GROSOR CORTE (cm):</b>	2x2 cm aprox
<b>TAMAÑO (cm):</b>	2x2 cm aprox
<b>MÉTODO DE PRODUCCIÓN:</b>	Capturado en FAO 47. Oc. Atlantico Sudoriental.
<b>ORIGEN:</b>	Namibia
<b>PESO</b>	<i>Máximo</i>
<b>PIEZAS</b>	<i>Medio</i>
	<i>Mínimo</i>
<b>Nº PIEZAS/KG:</b>	xx g
<b>GLASEO (%)</b>	xx
<b>DISPONIBILIDAD:</b>	≤ 0%
<b>INGREDIENTES:</b>	Ilimitada
<b>ALÉRGENOS:</b>	<b>Merluza (99%), agua.</b>
<b>CONSERVACIÓN</b>	Pescado y productos a base de pescado. Trazas de moluscos
<b>VIDA ÚTIL</b>	Conservar a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado.
<b>MODO DE EMPLEO:</b>	Se respeta la fecha de caducidad de la materia prima.
<b>USO/DESTINO PREVISTO:</b>	Descongelar en refrigeración y cocinar antes de consumir.
<b>ENVASE:</b>	Población en general. Restauración colectiva.
<b>PRESENTACIÓN:</b>	En cajas de cartón ondulado con bolsa interior de plástico
<b>FORMATO:</b>	(1 x 10 kg)
<b>OBSERVACIONES:</b>	



Para cualquier consulta pueden dirigirse a [calidad@pllinares.com](mailto:calidad@pllinares.com)

P.Llinares, S.L.

C/La Unión, 5 - Pol. Ind. Cortijo real  
 Algeciras. Cádiz.  
[administracion@pllinares.com](mailto:administracion@pllinares.com)



Tel/fax: 956 580 407  
 956 570 693

P. LLINARES S.L.  
AVENIDA DE LA UNION 5 P.I. CORTIJO REAL  
ALGECIRAS 11206 (CADIZ)

Ref: MIPS/MMS  
CADIZ, 20/10/2023

Asunto: Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

De conformidad con lo que determina el artículo 6º del Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y en virtud de las competencias que le atribuye el Decreto 61/2012 de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios de Andalucía y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía, esta Delegación Territorial AUTORIZA la/s modificación/es solicitada/s de la industria de referencia, quedando registrada con los siguientes datos:

Nombre o Razón Social	- DNI/CIF:
P. LLINARES S.L. B11234986	
Domicilio Social, Localidad, Código postal y Provincia: AVDA DE LA UNION 5 P.I. CORTIJO REAL, ALGECIRAS, 11206, CADIZ	
Domicilio Industrial, Localidad, Código postal y Provincia: AVDA DE LA UNION 5 P.I. CORTIJO REAL, ALGECIRAS, 11206, CADIZ	
Actividad: Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación de: Productos de la pesca frescos (incluidos crustáceos). Productos de la pesca congelados. Importación de: Productos de la pesca congelados. Polivalente. Almacenamiento de: Frigorífico de productos de origen animal (INDICAR SECTOR). En congelación de productos de origen animal (INDICAR SECTOR). Establecimiento de descongelación de productos de la pesca. Cocedero de productos de la pesca. Establecimiento de congelación de productos de la pesca. Envasado de: Productos de la pesca descongelados.	
Clave Categoría/Actividad	- N° RGSEAA:
40: 502, 498, 497	- 40.22403/CA
12: 622, 516, 115, 614, 116, 624, 232	- 12.16133/CA

Avda. María Auxiliadora 2  
11009 – Cádiz  
T: 956009000  
[dpca.csalud@juntadeandalucia.es](mailto:dpca.csalud@juntadeandalucia.es)



Código Seguro de Verificación: VH5DPEDNG3HQ5ULL2HLNFYUHK2VEX9. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	MARIA AURORA CLAVER DERQUI	FECHA	20/10/2023
ID. FIRMA	VH5DPEDNG3HQ5ULL2HLNFYUHK2VEX9	PÁGINA	1/2
			




Lo que se comunica para su conocimiento y efectos, con la indicación de que contra la misma y de conformidad con lo previsto en el artículo 121 de la Ley 39/2015 de 1 de octubre del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, cabe recurso de alzada ante la persona titular de la Dirección General con competencia en materia de salud pública, en el plazo de un mes.

LA JEFE DE SERVICIO DE SALUD

FDO: AURORA CLAVER DERQUI

Código Seguro de Verificación: VH5DPEDNG3HQSULL2HLNFYUHK2VEX9. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	MARIA AURORA CLAVER DERQUI	FECHA	20/10/2023
ID. FIRMA	VH5DPEDNG3HQSULL2HLNFYUHK2VEX9	PÁGINA	2/2
			



P. LLINARES S.L.  
 AVDA. DE LA UNION 5  
 POL.IND. CORTIJO REAL  
 11206 ALGECIRAS (CÁDIZ)

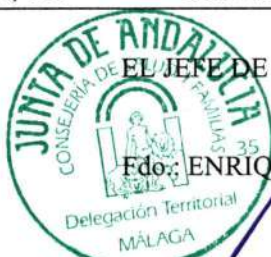
Ref: SS/SAL/is

MALAGA, 06/11/2020

Asunto: Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

De conformidad con lo que determina el artículo 6º del Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y en virtud de las competencias que le atribuye el Decreto 61/2012 de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios de Andalucía y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía, y recibida la comunicación de modificación de los datos obligatorios del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, esta Delegación Territorial le informa de los nuevos datos de la industria de referencia, con los que ha quedado registrada.

Nombre o Razón Social	- DNI/CIF:
P. LLINARES S.L.	B11234986
Domicilio Social, Localidad, Código postal y Provincia: AVDA DE LA UNION 5 P.I. CORTIJO REAL, ALGECIRAS, null, CADIZ	
Domicilio Industrial, Localidad, Código postal y Provincia: CTRA AZUCARERA-INTELHORCE 20 P.I. GUADALHORCE , MÁLAGA, 29004, MALAGA	
Actividad: Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación de: Productos de la pesca frescos (incluidos crustáceos).Productos de la pesca congelados.Productos de la pesca salados y en salazón. En congelación.Cocedero de productos de la pesca.Establecimiento de congelación de productos de la pesca Importación de: Productos de la pesca congelados. Almacenamiento de: Polivalente. En congelación de productos de origen animal (SECTOR:CÁRNICO).	
Clave Categoría/Actividad	- Nº RGSEAA:
40: 498, 402	- 40.07760/MA
12: 516, 622, 498, 120, 115, 614, 116	- 12.12437/MA



EL JEFE DE SERVICIO DE SALUD

Fdo: ENRIQUE MOYA BARRIONUEVO

C/ Córdoba, nº 4. 29001 Málaga  
 Teléfono: 951 03 98 00

Handwritten text, possibly a signature or date, located in the upper left corner of the page.

Handwritten text, possibly a signature or date, located in the lower center of the page.



BUREAU  
VERITAS

Bureau Veritas Certification

# Certificación

Concedida a

**P LLINARES, S.L.**

AVENIDA DE LA UNIÓN, 5 - POLIGONO INDUSTRIAL CORTIJO REAL - 11206 -  
ALGECIRAS - CADIZ - ESPAÑA

Bureau Veritas Certification certifica que el Sistema de Gestión ha sido auditado y  
encontrado conforme con los requisitos de la norma:

NORMA

## ISO 9001:2015

El Sistema de Gestión se aplica a:

MANIPULACIÓN DE PESCADO Y CEFALOPODO. COCCIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA.  
ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN POLIVALENTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y  
REFRIGERADOS DE TODO TIPO: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS,  
PESCADO Y MARISCO.

Número del Certificado:	ES157611 - 1
Aprobación original:	05-08-2016
Auditoría de certificación/renovación:	19-05-2025
Caducidad del ciclo anterior:	04-08-2025
Certificado en vigor:	18-09-2025
Caducidad del certificado:	04-08-2028

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los  
servicios de certificación

Bureau Veritas Iberia S.L.  
C/ Valportillo Primera 22-24, 28108 Alcobendas - Madrid, España





BUREAU  
VERITAS

# Certificación

Concedida a

**P LLINARES, S.L.**

Emplazamiento	Dirección	Alcance
P LLINARES SL	POL IND CORTIJO REAL AVDA DE LA UNIÓN 5 - 11206 - ALGECIRAS - CÁDIZ - ESPAÑA	MANIPULACIÓN DE PESCADO Y CEFALOPODO. COCCIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN POLIVALENTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y REFRIGERADOS DE TODO TIPO: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS, PESCADO Y MARISCO.
P LLINARES, S.L.	POL IND GUADARLHORCE CTRA AZUCARERA INTELHORCE 20 - 29004 - MÁLAGA - ESPAÑA	MANIPULACIÓN DE PESCADO Y CEFALOPODO. COCCIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN POLIVALENTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y REFRIGERADOS DE TODO TIPO: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS, PESCADO Y MARISCO.
P LLINARES, S.L.	AVENIDA DE LA UNIÓN, 5 - POLIGONO INDUSTRIAL CORTIJO REAL - 11206 - ALGECIRAS - CADIZ - ESPAÑA	

Número del certificado:	ES157611 - 1
Aprobación original:	05-08-2016
Auditoría de certificación/renovación:	19-05-2025
Caducidad del ciclo anterior:	04-08-2025
Certificado en vigor:	18-09-2025
Caducidad del certificado:	04-08-2028

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los servicios de certificación

Bureau Veritas Iberia S.L.  
C/ Valportillo Primera 22-24, 28108 Alcobendas - Madrid, España





BUREAU  
VERITAS

Bureau Veritas Certification

# Certificación

Concedida a

**P LLINARES, S.L.**

AVENIDA DE LA UNIÓN, 5 - POLIGONO INDUSTRIAL CORTIJO REAL - 11206 -  
ALGECIRAS - CADIZ - ESPAÑA

Bureau Veritas Certification certifica que el Sistema de Gestión ha sido auditado y  
encontrado conforme con los requisitos de la norma:

NORMA

## ISO 14001:2015

El Sistema de Gestión se aplica a:

MANIPULACIÓN DE PESCADO Y CEFALOPODO. COCCIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA.  
ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN POLIVALENTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y  
REFRIGERADOS DE TODO TIPO: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS,  
PESCADO Y MARISCO.

Número del Certificado:	ES157610 - 1
Aprobación original:	05-08-2016
Auditoría de certificación/renovación:	19-05-2025
Caducidad del ciclo anterior:	04-08-2025
Certificado en vigor:	18-09-2025
Caducidad del certificado:	04-08-2028

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los  
servicios de certificación

Bureau Veritas Iberia S.L.  
C/ Valportillo Primera 22-24, 28108 Alcobendas - Madrid, España





BUREAU  
VERITAS

# Certificación

Concedida a

**P LLINARES, S.L.**

Emplazamiento	Dirección	Alcance
P LLINARES SL	POL IND CORTIJO REAL AVDA DE LA UNIÓN 5 - 11206 - ALGECIRAS - CÁDIZ - ESPAÑA	MANIPULACIÓN DE PESCADO Y CEFALOPODO. COCCIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN POLIVALENTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y REFRIGERADOS DE TODO TIPO: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS, PESCADO Y MARISCO.
P LLINARES, S.L.	POL IND GUADARLHORCE CTRA AZUCARERA INTELHORCE 20 - 29004 - MÁLAGA - ESPAÑA	MANIPULACIÓN DE PESCADO Y CEFALOPODO. COCCIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN POLIVALENTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y REFRIGERADOS DE TODO TIPO: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS, PESCADO Y MARISCO.
P LLINARES, S.L.	AVENIDA DE LA UNIÓN, 5 - POLIGONO INDUSTRIAL CORTIJO REAL - 11206 - ALGECIRAS - CADIZ - ESPAÑA	

Número del certificado:	ES157610 - 1
Aprobación original:	05-08-2016
Auditoría de certificación/renovación:	19-05-2025
Caducidad del ciclo anterior:	04-08-2025
Certificado en vigor:	18-09-2025
Caducidad del certificado:	04-08-2028

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los servicios de certificación

Bureau Veritas Iberia S.L.  
C/ Valportillo Primera 22-24, 28108 Alcobendas - Madrid, España





BUREAU  
VERITAS

Bureau Veritas Certification

# Certificación

Concedida a

**P LLINARES SL**

POL IND CORTIJO REAL AVDA DE LA UNIÓN 5 - 11206 - ALGECIRAS - CÁDIZ -  
ESPAÑA

Bureau Veritas Certification certifica que el Sistema de Gestión ha sido auditado y  
encontrado conforme con los requisitos de la norma:

NORMA

## ISO 22000:2018

El Sistema de Gestión se aplica a:

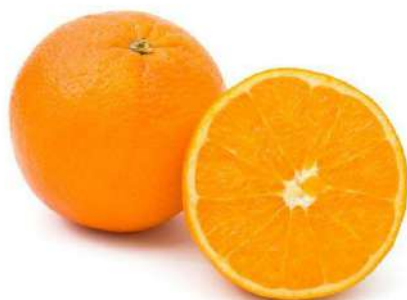
MANIPULACIÓN (CORTE, GLASEADO, EVISCERADO, PELADO) Y ENVASADO DE PESCADO  
Y CEFALÓPODOS. ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS  
(IQF) Y REFRIGERADOS: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS,  
PESCADOS Y MARISCOS.

Número del Certificado:	ES155407 - 1
Aprobación original:	27-07-2016
Auditoría de certificación/renovación:	27-05-2025
Caducidad del ciclo anterior:	26-07-2025
Certificado en vigor:	22-10-2025
Caducidad del certificado:	26-07-2028

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los  
servicios de certificación

Bureau Veritas Iberia S.L.  
C/ Valportillo Primera 22-24, 28108 Alcobendas - Madrid, España





**Denominación Comercial:** NARANJA

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo D (comidas preparadas envasadas a base de vegetales crudos para consumo en frío).

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** naranja (100%).

**Características Microbiológicas:** Según Reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Salmonella - Shigella: Ausencia 25/gr.
- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.
- E.Coli: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	30,4 / 128	0	0,0224	6,88	0	0,64	0,0061
Primaria	57 / 240	0	0,042	12,9	0	1,2	0,0114
Secundaria	76 / 320	0	0,056	17,2	0	1,6	0,0152
Bachiller Femenino	76 / 320	0	0,056	17,2	0	1,6	0,0152
Bachiller Masculino	76 / 320	0	0,056	17,2	0	1,6	0,0152

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.  
No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

### PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

El gramaje de la fruta de la tabla se refiere a la fruta entera (sin pelar).

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	110g		205g		275g		275g	275g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de consumo preferente, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Pasta con salsa de tomate y orégano ECOLÓGICA rev.2

**Denominación Comercial:** Pasta con salsa de tomate y orégano ECOLÓGICA rev.2

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** pasta [sémola de **TRIGO** duro], tomate, cebolla, aceite de oliva virgen extra, orégano y sal yodada.

\*Puede contener trazas de **HUEVO SOJA Y MOSTAZA**.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Pasta	50,00	70,00	80,00
Tomate	35,00	49,00	56,00
Cebolla	5,00	7,00	8,00
Aove	3,00	4,20	4,80
Orégano	0,50	0,70	0,80
Sal yodada	0,10	0,14	0,16

**Procesado:** Partimos cociendo la pasta durante 12 minutos en agua hirviendo a 100°C con sal yodada. Sofreímos en aceite de oliva, el tomate triturado y la cebolla, y se añade la pasta.

**Receta:** 9611.

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	213,18 / 891,9006	3,8104	0,5348	37,2846	0	6,6763	0,1216
Secundaria	341,088 / 1427,0409	6,0966	0,8557	59,6554	0	10,682	0,1946
Primaria	298,452 / 1248,6608	5,3346	0,7487	52,1984	0	9,3468	0,1702

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	134g		187g		214g	

# Pasta con salsa de tomate y orégano

## ECOLÓGICA rev.2

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Según Directiva 2003/89/CE, 2006/142/CE y 2007/68/CE.**

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	X	
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		X
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		X
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		X

### ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, 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	L1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0043771.2024.001			L2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores		
	L3 Operador o grupo de operadores Nombre: <b>GARCIA MORENO LOS MALAGUEÑOS S.L.</b> Dirección: <b>CALLE LIMITACION N° 21, 23, 25, 27 Y GENERACION 50 29196 Málaga</b> País: <b>España</b> Código ISO: <b>ES</b>			L4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad: <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN)</b> Dirección: <b>C/ Avda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla</b> País: <b>España</b> Código ISO: <b>ES</b>		
	L5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores • 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: <b>05 julio 2024 22:37:21 +02 (Europe/Luxem hourg)</b> Lugar: <b>Sevilla (ES)</b>		Nombre y firma <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U.</b> Digitally signed by Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024-07-05 20:38:23 UTC		L8 Validez Certificado válido desde el <b>05/07/2024</b> hasta el <b>05/10/2025</b>	

# Pasta con salsa de tomate y orégano ECOLÓGICA rev.2

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

Parte II. Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Aceite de oliva virgen	Ecológico
	Alubias	Ecológico
	Arroz	Ecológico
	Arroz vaporizado	Ecológico
	Espaguetis	Ecológico
	Garbanzos	Ecológico
	Hélices	Ecológico
	Judías blancas	Ecológico
Lentejas	Ecológico	
Macarrón	Ecológico	
Tomate en polvo	Ecológico	
Tomate frito	Ecológico	
Tomate triturado	Ecológico	
II.2 Cantidad de productos		
II.3 Información sobre el terreno		
II.4 Lista de instalaciones o unidades en las que el operador o grupo de operadores realiza la actividad		
II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas		
II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848		
II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a las cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en lo que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista		
II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848		
Nombre del organismo de acreditación:	ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)	
Enlace al certificado de acreditación:	<a href="https://www.enac.es/documentos/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e">https://www.enac.es/documentos/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e</a>	
II.9 Otros datos		
Última Inspección: 14/06/2024		

# Pasta con salsa de tomate y orégano ECOLÓGICA rev.2

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

Parte I: Elementos obligatorios	I.1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0028644.2024.001			I.2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores		
	I.3 Operador o grupo de operadores Nombre <b>BIOALCORES, S.L.</b> Dirección <b>C/ FRAY BARTOLOME DE LAS CASAS, N° 24 41520 El Viso del Alcor</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>		I.4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN)</b> Dirección <b>C/ Avda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>			
	I.5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparación</li> <li>• Distribución/Comercialización</li> <li>• Almacenamiento</li> </ul>					
	I.6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción <ul style="list-style-type: none"> <li>• (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal                          Método de producción:                          – producción durante el período de conversión                          – producción ecológica con producción no ecológica</li> <li>• (b) Animales y productos de origen animal no transformados                          Método de producción:                          – producción ecológica con producción no ecológica</li> <li>• (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana                          Método de producción:                          – producción de productos ecológicos                          – producción ecológica con producción no ecológica</li> <li>• (f) Vinos                          Método de producción:                          – producción de productos ecológicos                          – producción ecológica con producción no ecológica</li> </ul>					
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.					
	I.7 Fecha, lugar Fecha <b>24 octubre 2024 22:33:27 +02 (Europe/Luxem hourg)</b> Lugar <b>Sevilla (ES)</b>		Nombre y firma <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U.</b> Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. en 2024-10-24 20:36:15 UTC		I.8 Validez Certificado válido desde el <b>24/10/2024</b> hasta el <b>24/01/2026</b>	

# Pasta con salsa de tomate y orégano ECOLÓGICA rev.2

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Aceite de oliva virgen	Ecológico
Aceite de oliva virgen extra	Ecológico
Aceitunas	Ecológico
Aceitunas aliñadas	Ecológico
Acelga	En conversión
Acelga	Ecológico
Aguacate	Ecológico
Ajo	En conversión
Ajo	Ecológico
Ajo granulado	Ecológico
Albaricoque	Ecológico
Alcachofa	En conversión
Alcachofa	Ecológico
Alcachofas en mitades	Ecológico
Almendra	Ecológico
Almendra bombón	Ecológico
Almendras tostadas con sal	Ecológico
Aloe vera	En conversión
Aloe vera	Ecológico
Alubias	Ecológico
Alubias en conserva	Ecológico
Anacardos	Ecológico
Apio	En conversión
Apio	Ecológico
Arándano	Ecológico
Arroz	Ecológico
Arroz Basmati	Ecológico
Arroz integral	Ecológico
Avellanas	Ecológico
Azúcar	Ecológico
Bebida de puré de melocotón y zumo de uva con fibra	Ecológico
Bebida de zumo de granada y zumo de uva	Ecológico
Bebida de zumo de limón con ágave	Ecológico
Bebida de zumo de manzana con ágave	Ecológico
Bebida de zumo de naranja con 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

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Col	En conversión Ecológico
Col	En conversión Ecológico
Col lombarda	En conversión Ecológico
Col lombarda	Ecológico
Col romanesco	Ecológico
Coliflor	En conversión Ecológico
Coliflor	Ecológico
Colirrabano	En conversión Ecológico
Colirrabano	Ecológico
Copos de avena	Ecológico
Crema de cacahuets	Ecológico
Crema de calabacín	Ecológico
Cruki sin gluten	Ecológico
Cúrcuma (Curcuma longa)	Ecológico
Dátiles	Ecológico
Dulce de membrillo	Ecológico
Escarola	En conversión Ecológico
Escarola	Ecológico
Espaguetis	Ecológico
Espaguetis integrales	Ecológico
Espárrago en conserva	Ecológico
Espárragos	En conversión Ecológico
Espárragos	Ecológico
Espinacas	En conversión Ecológico
Espinacas	Ecológico
Fideos	Ecológico
Flor de calabacín	Ecológico
Frambuesa	Ecológico
Fresa	Ecológico
Fresón	Ecológico
Galleta integral con copos de avena y canela	Ecológico
Galletas integrales con copos de avena y sésamo	Ecológico
Garbanzos	Ecológico
Garbanzos en conserva	Ecológico
Gazpacho	Ecológico
Granada	Ecológico
Guisantes	En conversión Ecológico
Guisantes	Ecológico
Guisantes en conserva	Ecológico
Haba	En conversión Ecológico
Haba	Ecológico
Harinas	Ecológico
Hierbabuena	Ecológico
Higo Chumbo	Ecológico
Higos frescos	Ecológico
Higos secos	Ecológico
Hinojo	Ecológico
Huevos	Ecológico
Infusión de anís, manzanilla y regaliz	Ecológico
Infusión de cola de caballo	Ecológico
Infusión de jengibre citrus	Ecológico
Infusión de manzanilla	Ecológico
Infusión de melisa, tila y hierbaluisa	Ecológico
Infusión de menta poleo	Ecológico
Infusión de tila	Ecológico
Jengibre	Ecológico
Jengibre en polvo	Ecológico
Judías verdes	En conversión Ecológico
Judías verdes	Ecológico
Judías verdes en conserva	Ecológico

# Pasta con salsa de tomate y orégano ECOLÓGICA rev.2

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Kaki	Ecológico
	Kiwi	Ecológico
	Kumquat	Ecológico
	Laurel	Ecológico
	Lavanda	Ecológico
	Leche UHT desnatada	Ecológico
	Leche UHT desnatada sin lactosa	Ecológico
	Leche UHT entera	Ecológico
	Leche UHT entera sin lactosa	Ecológico
	Leche UHT semidesnatada	Ecológico
	Leche UHT semidesnatada sin lactosa	Ecológico
	Lechuga	En conversión
	Lechuga	Ecológico
	Lentejas	Ecológico
	Lima	Ecológico
	Limón	Ecológico
	Limquat	Ecológico
	Macarrón	Ecológico
	Macarrón integral	Ecológico
	Macedonia de frutas	Ecológico
	Maíz	Ecológico
	Maíz en conserva	Ecológico
	Mandarina	Ecológico
	Mango	Ecológico
	Mantequilla	Ecológico
	Manzana	Ecológico
	Melocotón	Ecológico
	Melón	Ecológico
	Mermelada extra de arándano con azúcar	Ecológico
	Mermelada extra de fresa	Ecológico
	Mermelada extra de naranja	Ecológico
	Mezcla de cacao en polvo con panela	Ecológico
	Miel	Ecológico
	Nabo	En conversión
	Nabo	Ecológico
	Naranja	Ecológico
	Naranja amarga	Ecológico
	Nectarina	Ecológico
	Níspero	Ecológico
	Nueces de macadamia	Ecológico
	Nuez	Ecológico
	Okra	Ecológico
	Orégano	Ecológico
	Ortiga	Ecológico
	Pan	Ecológico
	Panela	Ecológico
	Papaya	Ecológico
	Paraguay	Ecológico
	Pasas sultanas	Ecológico
	Pasta alimenticia Mariposas integrales	Ecológico
	Pastas	Ecológico
	Patatas	En conversión
	Patatas	Ecológico
	Pepino	En conversión
	Pepino	Ecológico
	Pera	Ecológico
	Perejil	Ecológico
	Picos	Ecológico
	Picos integrales	Ecológico
	Pimentón dulce	Ecológico

# Pasta con salsa de tomate y orégano ECOLÓGICA rev.2

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Pimentón picante	Ecológico
Pimienta negra	Ecológico
Pimiento	En conversión
Pimiento	Ecológico
Piña	Ecológico
Pistachos tostados	Ecológico
Pisto	Ecológico
Pitaya	Ecológico
Plátano	Ecológico
Polen	Ecológico
Pomelo	Ecológico
Puerro	En conversión
Puerro	Ecológico
Quinoa	Ecológico
Rabanito	Ecológico
Rabano	En conversión
Rabano	Ecológico
Regañás	Ecológico
Regañás integrales	Ecológico
Remolacha	En conversión
Remolacha	Ecológico
Romero	Ecológico
Rociños naranja	Ecológico
Rúcula	En conversión
Rúcula	Ecológico
Salsa de tomate	Ecológico
Sandía	Ecológico
Setas	Ecológico
Soja	Ecológico
Tagarnina	En conversión
Tagarnina	Ecológico
Té	Ecológico
Té rojo	Ecológico
Té rojo con hierbaluisa	Ecológico
Té verde	Ecológico
Tomate	En conversión
Tomate	Ecológico
Tomate cherry	En conversión
Tomate cherry	Ecológico
Tomate frito	Ecológico
Tomate triturado	Ecológico
Tomillo (Thymus spp.)	Ecológico
Torta de anís sin gluten	Ecológico
Turrón	Ecológico
Uva	Ecológico
Uvas pasas	Ecológico
Vinagre	Ecológico
Vino blanco	Ecológico
Vino rosado	Ecológico
Vino tinto	Ecológico
Zanahoria	En conversión
Zanahoria	Ecológico
Zumo de manzana	Ecológico
Zumo de naranja	Ecológico

II.2 Cantidad de productos	

II.3 Información sobre el terreno	

# Pasta con salsa de tomate y orégano ECOLÓGICA rev.2

## Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.4 Lista de instalaciones o unidades en los que el operador o grupo de operadores realiza la actividad
	II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas
	II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848
	II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a las cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en lo que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista
	II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848 Nombre del organismo de acreditación <b>ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)</b> Enlace al certificado de acreditación <b><a href="https://www.enac.es/documents/7020/3daf0960-f3f2-45ee-82d2-45a435897dbe">https://www.enac.es/documents/7020/3daf0960-f3f2-45ee-82d2-45a435897dbe</a></b>
	II.9 Otros datos <b>Última Inspección: 06/09/2024</b>

EMITIDO

# Pasta con salsa de tomate y orégano ECOLÓGICA rev.2

DESARROLLOS BIO EMPRESARIALES, S.L.U.		FICHA DE PRODUCTO / DATA	
		rev 06	29/08/2024
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO / PRODUCT DATA</b>			
<b>Denominación del producto</b>			
/ <i>Product name:</i> Aceite de oliva / Olive Oil			
<b>Categoría /</b> Virgen Extra Ecológico / Organic Extra Virgin			
<b>Marca / Brand:</b>			
<b>Campaña /</b>			
<b>Peso Neto / Net</b> GRANEL			
<b>Variedad de la aceituna /</b> Mix de variedades de aceitunas / Mix of olive varieties			
/ <i>Olive variety:</i>			
<b>Características / Characteristics</b>			
Aceite de oliva virgen extra de categoría superior elaborados a partir de aceituna mediante un proceso mecánico de extracción en frío / Superior category extra virgin olive oil made from through a mechanical cold extraction process.			
<b>Ingredientes /</b> 100% Aceite de oliva virgen extra / 100% Extra virgin olive oil			
<b>Condiciones de conservación / Storage conditions:</b>			
En lugar limpio y seco, protegido de la luz / In a clean and dry place, protected from light			
<b>Fecha de consumo preferente / Preferential use date:</b>			
12 meses desde la fecha de envasado / 12 months from the date of packaging			
<b>2. DATOS DE LA EMPRESA / COMPANY DATA</b>			
Desarrollos Bio Empresariales, S.L.U.			
Cif B56652258			
Dirección : C/Tailandia, nº 8, Cp. 41020 , Sevilla.			
Email: <a href="mailto:desarrollosbioempresariales@gmail.com">desarrollosbioempresariales@gmail.com</a>			
Contacto: 614 175 459			
<b>3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>			
<b>Color /</b> Oro con reflejos verdes / Gold with green reflections.			
/ <i>Color:</i>			
<b>Perfil Sensorial / Sensory Profile :</b> Frutado medio-alto de aceituna verde, frutado de macedonia, manzana verde, verde hierba, almendra verde, tomatera, madera verde, plátano y ortiga. De sabor dulce de intensidad media, más picante y ligeramente amargo / Medium-high fruity of green olive, fruity of Macedonian, green apple, green grass, green almond, tomato, green wood, banana and nettle. Sweet flavor of medium intensity, more spicy and slightly bitter.			
<b>4. VALOR NUTRICIONAL (por cada 100g) / NUTRITIONAL VALUE (per 100g)</b>			
Valor Energético /	Energetic value	3700kJ/900kcal	
Grasas / Fats		99,00g	
	de las cuales saturadas / of which saturates	13g	
Hidratos de carbono /	Carbohydrates	0g	
	de los cuales azúcares / Of which sugars	0g	
Proteínas /	Proteins	0g	
Sal /	Salt	0g	
<b>5. ANÁLISIS DEL PRODUCTO / PRODUCT ANALYSIS</b>			
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD</b>	
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		QUALITY FEATURES	
Ausencia total de patógenos / Total absence of pathogens			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (olor y sabor)</b>		Acidez (%): ≤ 0,80	
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS (smell and taste)		Índice de peróxidos (mEq O2/kg): ≤ 20,0 K232:	
		≤ 2,50	
		K268 o K270: ≤ 0,22 ΔK:	
		≤ 0,01	
Caract. organolépticas:		Esteres etílicos de los ácidos grasos (mg/kg): ≤ 35	
Mediana del defecto (Md) = 0,0 Mediana del frutado (Mf) > 0,0			

# Pasta con salsa de tomate y orégano ECOLÓGICA rev.2

LÍMITES DE CONTAMINANTES <i>LIMITS OF CONTAMINANTS</i>				LÍMITES DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS <i>PESTICIDE RESIDUE LIMITS</i>				
<p>Se tendrá en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (UE) 2023/915. Reglamento Delegado (UE) 2022/2104 por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y el Consejo, en lo que respecta a las normas de comercialización del aceite de oliva (y sus posteriores modificaciones) / The maximum limits established in REGULATION (EU) 2023/915. Delegated Regulation (EU) 2022/2104 supplementing Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council as regards marketing standards for olive oil (and subsequent amendments)</p>				<p>Se tendrá en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (CE) 396/2005 y el Reglamento (UE) 2020/749 / The maximum limits established in Regulation (CE) 396/2005 and Regulation (UE) 2020/749 will be taken into account.</p>				
6. ALÉRGENOS CONSUMIDORES SENSIBLES / OGM'S / PRODUCTOS IRRADIADOS								
<p>No contiene alérgenos Reglamento (UE) n° 1169/2011. Libre de GMO Reglamento (CE) n° 1830/2003. Libre de priones (BSE/TSE) Reglamento (CE) n° 999/2001. Libre de nanomateriales Reglamento (UE) n° 1169/2011. No ha sido tratado con radiaciones ionizantes Real Decreto 348/2001. No ha sido obtenido por extracción con disolventes Directiva 2009/32/CE. Libre de ETO Reglamento (UE) 2015/868. Libre de Alcaloides pirrolizidínicos Reglamento (UE) 2020/2040. Libre de sustancias dopantes (lista WADA).</p>								
7. USO ESPERADO / EXPECTED USE								
<p>Consumo en crudo, guisos y frituras / Consumption in raw, stewing and frying</p>								
8. LOGÍSTICA: PALET EUROPEO / LOGISTICS: EUROPEAN PALETTE								
ENVASE Y MATERIAL CONTAINER AND MATERIAL	UND / CAJA UND / BOX	CAJAS / CAPA BOX / LAYER	CAJAS / PALET BOX / PALETTE	DIMENSIONES UND (cm) UND DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	DIMENSIONES CAJA (cm) BOX DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	DIMENSIONES PALET (cm) PALETTE DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	PESO CAJA (kg) BOX WEIGHT	PESO PALET (Kg) PALETTE WEIGHT
IBC 1000 L								



# Pasta salteada con salsa de verduras ECOLÓGICA [tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo] rev.3

**Denominación Comercial:** Pasta salteada con salsa de verduras ECOLÓGICA [tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo] rev.3

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** pasta [sémola de **TRIGO** duro], tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

\*Puede contener trazas de **HUEVO, SOJA Y MOSTAZA.**

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Pasta	50,00	60,00	80,00
Tomate	20,00	24,00	32,00
Calabacín	20,00	24,00	32,00
Cebolla	20,00	24,00	32,00
Pimiento rojo	20,00	24,00	32,00
AOVE	4,00	4,80	6,40
Sal yodada	0,10	0,12	0,16

**Procesado:** Partimos cocinando la pasta durante 12 minutos en agua hirviendo a 100°C con sal yodada. Guisamos con el resto de ingredientes, se trituran para elaborar una salsa y se añade la pasta.

**Receta:** 15793.

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Primaria	276,264 / 1155,8886	5,8847	0,8393	46,212	0	8,73	0,1443
Secundaria	368,352 / 1541,1848	7,8462	1,119	61,616	0	11,64	0,1924
Infantil Ciclo 2	230,22 / 963,2405	4,9039	0,6994	38,51	0	7,275	0,1203

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años	7-12 años	13-15 años
----------------	----------	-----------	------------



# Pasta salteada con salsa de verduras ECOLÓGICA [tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo] rev.3

Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)		174g		209g		279g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Según Directiva 2003/89/CE, 2006/142/CE y 2007/68/CE.

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	X	
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		X
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		X
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		X

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Pasta salteada con salsa de verduras ECOLÓGICA [tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo] rev.3

## Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

Parte I: Elementos obligatorios	<b>L1 Número de documento</b> ES-ECO-001-AN.724-0043771.2024.001			<b>L2 Tipo de Operador</b> <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores
	<b>L3 Operador o grupo de operadores</b> Nombre: <b>GARCIA MORENO LOS MALAGUEÑOS S.L.</b> Dirección: <b>CALLE LIMITACION N° 21, 23, 25, 27 Y GENERACION 50 29196 Málaga</b> País: <b>España</b> Código ISO: <b>ES</b>		<b>L4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control</b> Autoridad: <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN)</b> Dirección: <b>C/ Avda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla</b> País: <b>España</b> Código ISO: <b>ES</b>	
	<b>L5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores</b> • Distribución/Comercialización • Almacenamiento			
	<b>L6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción</b> • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: - producción ecológica con producción no ecológica  • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: - producción de productos ecológicos - producción ecológica con producción no ecológica			
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.			
	<b>L7 Fecha, lugar</b> Fecha: <b>05 julio 2024 22:37:21 +03 (Europe/Luxem hourg)</b> Lugar: <b>Sevilla (ES)</b>		Nombre y firma: <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U.</b> Digitally signed by Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024-07-05 20:38:23 UTC	

# Pasta salteada con salsa de verduras ECOLÓGICA [tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo] rev.3

## Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

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 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:	<a href="https://www.enac.es/documentos/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e">https://www.enac.es/documentos/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e</a>	
II.9 Otros datos		
Última Inspección: 14/06/2024		

# Pasta salteada con salsa de verduras ECOLÓGICA [tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo] rev.3

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

Parte I: Elementos obligatorios	<b>L1 Número de documento</b> ES-ECO-001-AN-724-0028644-2024-001			<b>L2 Tipo de Operador</b> <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores	
	<b>L3 Operador o grupo de operadores</b> Nombre <b>BIOALCORES, S.L.</b> Dirección <b>C/ FRAY BARTOLOME DE LAS CASAS, N° 24 41520 El Viso del Alcor</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>		<b>L4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control</b> Autoridad <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN)</b> Dirección <b>C/ Avda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3ª módulo 12., 41013, Sevilla</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>		
	<b>L5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparación</li> <li>• Distribución/Comercialización</li> <li>• Almacenamiento</li> </ul>				
	<b>L6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal                      Método de producción:                      – producción durante el período de conversión                      – producción ecológica con producción no ecológica</li> <li>• (b) Animales y productos de origen animal no transformados                      Método de producción:                      – producción ecológica con producción no ecológica</li> <li>• (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana                      Método de producción:                      – producción de productos ecológicos                      – producción ecológica con producción no ecológica</li> <li>• (f) Vinos                      Método de producción:                      – producción de productos ecológicos                      – producción ecológica con producción no ecológica</li> </ul>				
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.				
	<b>L7 Fecha, lugar</b> Fecha <b>24 octubre 2024 22:33:27 +02 (Europe/Luxem bourg)</b> Lugar <b>Sevilla (ES)</b>		Nombre y firma <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAЕ, S.L.U.</b> Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. en 2024-10-24 20:36:15 UTC		<b>L8 Validez</b> Certificado válido desde el <b>24/10/2024</b> hasta el <b>24/01/2026</b>

# 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	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Nombre del producto	Ecológico
Aceite de oliva virgen	Ec	
Aceite de oliva virgen extra	Ec	
Aceitunas	Ec	
Aceitunas aliñadas	Ec	
Acelga	En conversión	
Acelga	Ec	
Aguacate	Ec	
Ajo	En conversión	
Ajo	Ec	
Ajo granulado	Ec	
Albaricoque	Ec	
Alcachofa	En conversión	
Alcachofa	Ec	
Alcachofas en mitades	Ec	
Almendra	Ec	
Almendra bombón	Ec	
Almendras tostadas con sal	Ec	
Aloe vera	En conversión	
Aloe vera	Ec	
Alubias	Ec	
Alubias en conserva	Ec	
Anacardos	Ec	
Apio	En conversión	
Apio	Ec	
Arándano	Ec	
Arroz	Ec	
Arroz Basmati	Ec	
Arroz integral	Ec	
Avellanas	Ec	
Azúcar	Ec	
Bebida de puré de melocotón y zumo de uva con fibra	Ec	
Bebida de zumo de granada y zumo de uva	Ec	
Bebida de zumo de limón con ágave	Ec	
Bebida de zumo de manzana con ágave	Ec	
Bebida de zumo de naranja con ágave	Ec	
Bebida de zumo de naranja sin azúcar	Ec	
Berenjena	En conversión	
Berenjena	Ec	
Boniato	En conversión	
Boniato	Ec	
Brócoli	En conversión	
Brócoli	Ec	
Calabacín	En conversión	
Calabacín	Ec	
Calabaza	En conversión	
Calabaza	Ec	
Canela molida	Ec	
Canónigos	En conversión	
Canónigos	Ec	
Castañas	Ec	
Cebolla	En conversión	
Cebolla	Ec	
Cebolleta	Ec	
Cereza	Ec	
Champiñón	Ec	
Chirimoya	Ec	
Cilantro	Ec	
Ciruela	Ec	
Cogollo	En conversión	
Cogollo	Ec	

# Pasta salteada con salsa de verduras ECOLÓGICA [tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo] rev.3

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Col	En conversión Ecológico
Col	En conversión Ecológico
Col lombarda	En conversión Ecológico
Col lombarda	Ecológico
Col romanesco	Ecológico
Coliflor	En conversión Ecológico
Coliflor	Ecológico
Colirrabano	En conversión Ecológico
Colirrabano	Ecológico
Copos de avena	Ecológico
Crema de cacahuets	Ecológico
Crema de calabacín	Ecológico
Cruki sin gluten	Ecológico
Cúrcuma (Curcuma longa)	Ecológico
Dátiles	Ecológico
Dulce de membrillo	Ecológico
Escarola	En conversión Ecológico
Escarola	Ecológico
Espaguetis	Ecológico
Espaguetis integrales	Ecológico
Espárrago en conserva	Ecológico
Espárragos	En conversión Ecológico
Espárragos	Ecológico
Espinacas	En conversión Ecológico
Espinacas	Ecológico
Fideos	Ecológico
Flor de calabacín	Ecológico
Frambuesa	Ecológico
Fresa	Ecológico
Fresón	Ecológico
Galleta integral con copos de avena y canela	Ecológico
Galletas integrales con copos de avena y sésamo	Ecológico
Garbanzos	Ecológico
Garbanzos en conserva	Ecológico
Gazpacho	Ecológico
Granada	Ecológico
Guisantes	En conversión Ecológico
Guisantes	Ecológico
Guisantes en conserva	Ecológico
Haba	En conversión Ecológico
Haba	Ecológico
Harinas	Ecológico
Hierbabuena	Ecológico
Higo Chumbo	Ecológico
Higos frescos	Ecológico
Higos secos	Ecológico
Hinojo	Ecológico
Huevos	Ecológico
Infusión de anís, manzanilla y regaliz	Ecológico
Infusión de cola de caballo	Ecológico
Infusión de jengibre citrus	Ecológico
Infusión de manzanilla	Ecológico
Infusión de melisa, tila y hierbaluisa	Ecológico
Infusión de menta poleo	Ecológico
Infusión de tila	Ecológico
Jengibre	Ecológico
Jengibre en polvo	Ecológico
Judías verdes	En conversión Ecológico
Judías verdes	Ecológico
Judías verdes en conserva	Ecológico

# Pasta salteada con salsa de verduras ECOLÓGICA [tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo] rev.3

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Kaki	Ecológico
Kiwi	Ecológico
Kumquat	Ecológico
Laurel	Ecológico
Lavanda	Ecológico
Leche UHT desnatada	Ecológico
Leche UHT desnatada sin lactosa	Ecológico
Leche UHT entera	Ecológico
Leche UHT entera sin lactosa	Ecológico
Leche UHT semidesnatada	Ecológico
Leche UHT semidesnatada sin lactosa	Ecológico
Lechuga	En conversión
Lechuga	Ecológico
Lentejas	Ecológico
Lima	Ecológico
Limón	Ecológico
Limquat	Ecológico
Macarrón	Ecológico
Macarrón integral	Ecológico
Macedonia de frutas	Ecológico
Maíz	Ecológico
Maíz en conserva	Ecológico
Mandarina	Ecológico
Mango	Ecológico
Mantequilla	Ecológico
Manzana	Ecológico
Melocotón	Ecológico
Melón	Ecológico
Mermelada extra de arándano con azúcar	Ecológico
Mermelada extra de fresa	Ecológico
Mermelada extra de naranja	Ecológico
Mezcla de cacao en polvo con panela	Ecológico
Miel	Ecológico
Nabo	En conversión
Nabo	Ecológico
Naranja	Ecológico
Naranja amarga	Ecológico
Nectarina	Ecológico
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

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 <b>ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)</b> Enlace al certificado de acreditación <b><a href="https://www.enac.es/documents/7020/3daf0960-f3f2-45ee-82d2-45a435897dbe">https://www.enac.es/documents/7020/3daf0960-f3f2-45ee-82d2-45a435897dbe</a></b>
II.9 Otros datos Última Inspección: <b>06/09/2024</b>	

EMITIDO



# Pasta salteada con salsa de verduras ECOLÓGICA [tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo] rev.3

DESARROLLOS BIO EMPRESARIALES, S.L.U.		FICHA DE PRODUCTO / DATA	
		rev 06	29/08/2024
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO / PRODUCT DATA</b>			
<b>Denominación del producto</b> / <i>Product name:</i> Aceite de oliva / Olive Oil			
<b>Categoría /</b> Virgen Extra Ecológico / Organic Extra Virgin			
<b>Marca / Brand:</b>			
<b>Campaña /</b>			
<b>Peso Neto / Net</b> GRANEL			
<b>Variedad de la aceituna /</b> Mix de variedades de aceitunas / Mix of olive varieties <i>Olive variety:</i>			
<b>Características / Characteristics</b>			
Aceite de oliva virgen extra de categoría superior elaborados a partir de aceituna mediante un proceso mecánico de extracción en frío / Superior category extra virgin olive oil made from through a mechanical cold extraction process.			
<b>Ingredientes /</b> 100% Aceite de oliva virgen extra / 100% Extra virgin olive oil			
<b>Condiciones de conservación / Storage conditions:</b> En lugar limpio y seco, protegido de la luz / In a clean and dry place, protected from light			
<b>Fecha de consumo preferente / Preferential use date:</b>			
12 meses desde la fecha de envasado / 12 months from the date of packaging			
<b>2. DATOS DE LA EMPRESA / COMPANY DATA</b>			
Desarrollos Bio Empresariales, S.L.U. Cif B56652258 Dirección : C/Tailandia, nº 8, Cp. 41020 , Sevilla. Email: <a href="mailto:desarrollosbioempresariales@gmail.com">desarrollosbioempresariales@gmail.com</a> Contacto: 614 175 459			
<b>3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>			
<b>Color /</b> Oro con reflejos verdes / Gold with green reflections. <i>Color:</i>			
<b>Perfil Sensorial / Sensory Profile :</b> Frutado medio-alto de aceituna verde, frutado de macedonia, manzana verde, verde hierba, almendra verde, tomatera, madera verde, plátano y ortiga. De sabor dulce de intensidad media, más picante y ligeramente amargo / Medium-high fruity of green olive, fruity of Macedonian, green apple, green grass, green almond, tomato, green wood, banana and nettle. Sweet flavor of medium intensity, more spicy and slightly bitter.			
<b>4. VALOR NUTRICIONAL (por cada 100g) / NUTRITIONAL VALUE (per 100g)</b>			
Valor Energético / Energetic value		3700kJ/900kcal	
Grasas / Fats		99,00g	
de las cuales saturadas / of which saturates		13g	
Hidratos de carbono / Carbohydrates		0g	
de los cuales azúcares / Of which sugars		0g	
Proteínas / Proteins		0g	
Sal / Salt		0g	
<b>5. ANÁLISIS DEL PRODUCTO / PRODUCT ANALYSIS</b>			
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD</b> QUALITY FEATURES	
Ausencia total de patógenos / Total absence of pathogens			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (olor y sabor)</b> ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS (smell and taste)		Acidez (%): ≤ 0,80 Índice de peróxidos (mEq O <sub>2</sub> /kg): ≤ 20,0 K232: ≤ 2,50 K268 o K270: ≤ 0,22 ΔK: ≤ 0,01 Esteres etílicos de los ácidos grasos (mg/kg): ≤ 35	
Caract. organolépticas: Mediana del defecto (Md) = 0,0 Mediana del frutado (Mf) > 0,0			



# Pasta salteada con salsa de verduras ECOLÓGICA [tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo] rev.3

LÍMITES DE CONTAMINANTES <i>LIMITS OF CONTAMINANTS</i>				LÍMITES DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS <i>PESTICIDE RESIDUE LIMITS</i>				
<p>Se tendrá en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (UE) 2023/915. Reglamento Delegado (UE) 2022/2104 por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y el Consejo, en lo que respecta a las normas de comercialización del aceite de oliva (y sus posteriores modificaciones) / The maximum limits established in REGULATION (EU) 2023/915. Delegated Regulation (EU) 2022/2104 supplementing Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council as regards marketing standards for olive oil (and subsequent amendments)</p>				<p>Se tendrá en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (CE) 396/2005 y el Reglamento (UE) 2020/749 / The maximum limits established in Regulation (CE) 396/2005 and Regulation (UE) 2020/749 will be taken into account.</p>				
6. ALÉRGENOS CONSUMIDORES SENSIBLES / OGM'S / PRODUCTOS IRRADIADOS								
<p>No contiene alérgenos Reglamento (UE) 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 pirolicidínicos Reglamento (UE) 2020/2040. Libre de sustancias dopantes (lista WADA).</p>								
7. USO ESPERADO / EXPECTED USE								
<p>Consumo en crudo, guisos y frituras / Consumption in raw, stewing and frying</p>								
8. LOGÍSTICA: PALET EUROPEO / LOGISTICS: EUROPEAN PALETTE								
ENVASE Y MATERIAL CONTAINER AND MATERIAL	UND / CAJA UND / BOX	CAJAS / CAPA BOX / LAYER	CAJAS / PALET BOX / PALETTE	DIMENSIONES UND (cm) UND DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	DIMENSIONES CAJA (cm) BOX DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	DIMENSIONES PALET (cm) PALETTE DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	PESO CAJA (kg) BOX WEIGHT	PESO PALET (Kg) PALETTE WEIGHT
IBC 1000 L								

# Pasta ECOLÓGICA con salsa de tomate y atún

**Denominación Comercial:** Pasta ECOLÓGICA con salsa de tomate y atún

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** pasta [sémola de **TRIGO** duro], tomate, cebolla, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

\*Puede contener trazas de **HUEVO SOJA Y MOSTAZA**.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Pasta	60,00	72,00	96,00
Tomate	40,00	48,00	64,00
Cebolla	20,00	24,00	32,00
Atún	5,00	6,00	8,00
Aove	4,00	4,80	6,40
Sal yodada	0,10	0,12	0,16

**Procesado:** Partimos cociendo la pasta durante 12 minutos en agua hirviendo a 100°C con sal yodada. Sofreímos en aceite de oliva, el tomate triturado y la cebolla, y se añade la pasta.

**Receta: 9611.**

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Primaria	325,944 / 1363,7497	6,7304	0,9569	54	0	11,232	0,2233
Secundaria	434,592 / 1818,3329	8,9739	1,2758	72	0	14,976	0,2978
Infantil Ciclo 2	271,62 / 1136,4581	5,6087	0,7974	45	0	9,36	0,1861

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	177g		213g		283g	

# Pasta ECOLÓGICA con salsa de tomate y atún

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Según Directiva 2003/89/CE, 2006/142/CE y 2007/68/CE.**

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	X	
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		X
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		X
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		X

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Pasta ECOLÓGICA con salsa de tomate y atún

## Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

Parte I: Elementos obligatorios	I.1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0043771.2024.001				I.2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores
	I.3 Operador o grupo de operadores Nombre <b>GARCIA MORENO LOS MALAGUEÑOS S.L.</b> Dirección <b>CALLE LIMITACION N° 21, 23, 25, 27 Y GENERACION 50 29196 Málaga</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>			I.4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN)</b> Dirección <b>C/ Avda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>	
	I.5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores • Distribución/Comercialización • Almacenamiento				
	I.6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: – producción ecológica con producción no ecológica • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica				
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.				
	I.7 Fecha, lugar Fecha <b>05 julio 2024 22:37:21 +02 (Europe/Luxem bourg)</b> Lugar <b>Sevilla (ES)</b>		Nombre y firma <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U.</b> Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024-07-05 20:39:23 UTC	I.8 Validez Certificado válido desde el <b>05/07/2024</b> hasta el <b>05/10/2025</b>	

# Pasta ECOLÓGICA con salsa de tomate y atún

## Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

<b>Parte II: Elementos opcionales específicos</b>	II.1 Directorio de productos	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Aceite de oliva virgen	Ecológico
	Alubias	Ecológico
	Arroz	Ecológico
	Arroz vaporizado	Ecológico
	Espaguetis	Ecológico
	Garbanzos	Ecológico
	Hélices	Ecológico
	Judías blancas	Ecológico
Lentejas	Ecológico	
Macarrón	Ecológico	
Tomate en polvo	Ecológico	
Tomate frito	Ecológico	
Tomate triturado	Ecológico	
II.2 Cantidad de productos		
II.3 Información sobre el terreno		
II.4 Lista de instalaciones o unidades en los que el operador o grupo de operadores realiza la actividad		
II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas		
II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848		
II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a los cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en lo que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista		
II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848		
Nombre del organismo de acreditación	ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)	
Enlace al certificado de acreditación	<a href="https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e">https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e</a>	
II.9 Otros datos		
Última Inspección:	14/06/2024	

# Pasta ECOLÓGICA con salsa de tomate y atún

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

Parte I: Elementos obligatorios	I.1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0028644.2024.001			I.2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores	
	I.3 Operador o grupo de operadores Nombre <b>BIOALCORES, S.L.</b> Dirección <b>C/ FRAY BARTOLOME DE LAS CASAS, Nº 24 41520 El Viso del Alcor</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>			I.4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN)</b> Dirección <b>C/ Avda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>	
	I.5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores • Preparación • Distribución/Comercialización • Almacenamiento				
	I.6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: – producción durante el periodo de conversión – producción ecológica con producción no ecológica • (b) Animales y productos de origen animal no transformados Método de producción: – producción ecológica con producción no ecológica • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica • (f) Vinos Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica				
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.				
	I.7 Fecha, lugar Fecha <b>24 octubre 2024 22:33:27 +02 (Europe/Luxembourg)</b> Lugar <b>Sevilla (ES)</b>		Nombre y firma <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U.</b> Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024-10-24 20:36:13 UTC		I.8 Validez Certificado válido desde el <b>24/10/2024</b> hasta el <b>24/01/2026</b>

# Pasta ECOLÓGICA con salsa de tomate y atún

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
<b>Parte II: Elementos opcionales específicos</b>	
Aceite de oliva virgen	Ecológico
Aceite de oliva virgen extra	Ecológico
Aceitunas	Ecológico
Aceitunas aliñadas	Ecológico
Acelga	En conversión
Acelga	Ecológico
Aguacate	Ecológico
Ajo	En conversión
Ajo	Ecológico
Ajo granulado	Ecológico
Albaricoque	Ecológico
Alcachofa	En conversión
Alcachofa	Ecológico
Alcachofas en mitades	Ecológico
Almendra	Ecológico
Almendra bombón	Ecológico
Almendras tostadas con sal	Ecológico
Aloe vera	En conversión
Aloe vera	Ecológico
Alubias	Ecológico
Alubias en conserva	Ecológico
Anacardos	Ecológico
Apio	En conversión
Apio	Ecológico
Arándano	Ecológico
Arroz	Ecológico
Arroz Basmati	Ecológico
Arroz integral	Ecológico
Avellanas	Ecológico
Azúcar	Ecológico
Bebida de puré de melocotón y zumo de uva con fibra	Ecológico
Bebida de zumo de granada y zumo de uva	Ecológico
Bebida de zumo de limón con ágave	Ecológico
Bebida de zumo de manzana con ágave	Ecológico
Bebida de zumo de naranja con agave	Ecológico
Bebida de zumo de naranja sin azúcar	Ecológico
Berenjena	En conversión
Berenjena	Ecológico
Boniato	En conversión
Boniato	Ecológico
Brócoli	En conversión
Brócoli	Ecológico
Calabacín	En conversión
Calabacín	Ecológico
Calabaza	En conversión
Calabaza	Ecológico
Canela molida	Ecológico
Canónigos	En conversión
Canónigos	Ecológico
Castañas	Ecológico
Cebolla	En conversión
Cebolla	Ecológico
Cebolleta	Ecológico
Cereza	Ecológico
Champiñón	Ecológico
Chirimoya	Ecológico
Cilantro	Ecológico
Cirucla	Ecológico
Cogollo	En conversión
Cogollo	Ecológico

# Pasta ECOLÓGICA con salsa de tomate y atún

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Col	En conversión
Col	Ecológico
Col lombarda	En conversión
Col lombarda	Ecológico
Col romanesco	Ecológico
Coliflor	En conversión
Coliflor	Ecológico
Colirrabano	En conversión
Colirrabano	Ecológico
Copos de avena	Ecológico
Crema de cacahuètes	Ecológico
Crema de calabacín	Ecológico
Cruksis sin gluten	Ecológico
Cúrcuma (Curcuma longa)	Ecológico
Dátiles	Ecológico
Dulce de membrillo	Ecológico
Escarola	En conversión
Escarola	Ecológico
Espaguetis	Ecológico
Espaguetis integrales	Ecológico
Espárrago en conserva	Ecológico
Espárragos	En conversión
Espárragos	Ecológico
Espinacas	En conversión
Espinacas	Ecológico
Fideos	Ecológico
Flor de calabacín	Ecológico
Frambuesa	Ecológico
Fresa	Ecológico
Fresón	Ecológico
Galleta integral con copos de avena y canela	Ecológico
Galletas integrales con copos de avena y sésamo	Ecológico
Garbanzos	Ecológico
Garbanzos en conserva	Ecológico
Gazpacho	Ecológico
Granada	Ecológico
Guisantes	En conversión
Guisantes	Ecológico
Guisantes en conserva	Ecológico
Haba	En conversión
Haba	Ecológico
Harinas	Ecológico
Hierbabuena	Ecológico
Higo Chumbo	Ecológico
Higos frescos	Ecológico
Higos secos	Ecológico
Hinojo	Ecológico
Huevos	Ecológico
Infusión de anís, manzanilla y regaliz	Ecológico
Infusión de cola de caballo	Ecológico
Infusión de jengibre citrus	Ecológico
Infusión de manzanilla	Ecológico
Infusión de melisa, tila y hierbaluisa	Ecológico
Infusión de menta poleo	Ecológico
Infusión de tila	Ecológico
Jengibre	Ecológico
Jengibre en polvo	Ecológico
Judías verdes	En conversión
Judías verdes	Ecológico
Judías verdes en conserva	Ecológico

# Pasta ECOLÓGICA con salsa de tomate y atún

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo, en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Kaki	Ecológico
	Kiwi	Ecológico
	Kumquat	Ecológico
	Laurel	Ecológico
	Lavanda	Ecológico
	Leche UHT desnatada	Ecológico
	Leche UHT desnatada sin lactosa	Ecológico
	Leche UHT entera	Ecológico
	Leche UHT entera sin lactosa	Ecológico
	Leche UHT semidesnatada	Ecológico
	Leche UHT semidesnatada sin lactosa	Ecológico
	Lechuga	En conversión
	Lechuga	Ecológico
	Lentejas	Ecológico
	Lima	Ecológico
	Limón	Ecológico
	Limquat	Ecológico
	Macarrón	Ecológico
	Macarrón integral	Ecológico
	Macedonia de frutas	Ecológico
	Maíz	Ecológico
	Maíz en conserva	Ecológico
	Mandarina	Ecológico
	Mango	Ecológico
	Mantequilla	Ecológico
	Manzana	Ecológico
	Melocotón	Ecológico
	Melón	Ecológico
	Mermelada extra de arándano con azúcar	Ecológico
	Mermelada extra de fresa	Ecológico
	Mermelada extra de naranja	Ecológico
	Mezcla de cacao en polvo con panela	Ecológico
	Miel	Ecológico
	Nabo	En conversión
	Nabo	Ecológico
	Naranja	Ecológico
	Naranja amarga	Ecológico
	Nectarina	Ecológico
	Níspero	Ecológico
	Nueces de macadamia	Ecológico
	Nuez	Ecológico
	Okra	Ecológico
	Orégano	Ecológico
	Ortiga	Ecológico
	Pan	Ecológico
	Panela	Ecológico
	Papaya	Ecológico
	Paraguayo	Ecológico
	Pasas sultanas	Ecológico
	Pasta alimenticia Mariposas integrales	Ecológico
	Pastas	Ecológico
	Patatas	En conversión
	Patatas	Ecológico
	Pepino	En conversión
	Pepino	Ecológico
	Pera	Ecológico
	Perejil	Ecológico
	Picos	Ecológico
	Picos integrales	Ecológico
	Pimentón dulce	Ecológico

# Pasta ECOLÓGICA con salsa de tomate y atún

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
<b>Parte II: Elementos opcionales específicos</b>	
Pimentón picante	Ecológico
Pimienta negra	Ecológico
Pimiento	En conversión
Pimiento	Ecológico
Piña	Ecológico
Pistachos tostados	Ecológico
Pisto	Ecológico
Pitaya	Ecológico
Plátano	Ecológico
Polen	Ecológico
Pomelo	Ecológico
Puerro	En conversión
Puerro	Ecológico
Quinoa	Ecológico
Rabanito	Ecológico
Rabano	En conversión
Rabano	Ecológico
Regañás	Ecológico
Regañás integrales	Ecológico
Remolacha	En conversión
Remolacha	Ecológico
Romero	Ecológico
Rooibos naranja	Ecológico
Rúcula	En conversión
Rúcula	Ecológico
Salsa de tomate	Ecológico
Sandía	Ecológico
Setas	Ecológico
Soja	Ecológico
Tagarnina	En conversión
Tagarnina	Ecológico
Té	Ecológico
Té rojo	Ecológico
Té rojo con hierbaluisa	Ecológico
Té verde	Ecológico
Tomate	En conversión
Tomate	Ecológico
Tomate cherry	En conversión
Tomate cherry	Ecológico
Tomate frito	Ecológico
Tomate triturado	Ecológico
Tomillo (Thymus spp.)	Ecológico
Torta de anís sin gluten	Ecológico
Turrón	Ecológico
Uva	Ecológico
Uvas pasas	Ecológico
Vinagre	Ecológico
Vino blanco	Ecológico
Vino rosado	Ecológico
Vino tinto	Ecológico
Zanahoria	En conversión
Zanahoria	Ecológico
Zumo de manzana	Ecológico
Zumo de naranja	Ecológico
II.2 Cantidad de productos	
II.3 Información sobre el terreno	

es

<https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/publication/organic-operator/ES-ECO-001-AN.724-0028644.2024.001.pdf>

5 / 6

# Pasta ECOLÓGICA con salsa de tomate y atún

## Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.4 Lista de instalaciones o unidades en los que el operador o grupo de operadores realiza la actividad
	II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas
	II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848
	II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a las cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en lo que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista
	II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848 Nombre del organismo de acreditación <b>ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)</b> Enlace al certificado de acreditación <b><a href="https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e">https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e</a></b>
II.9 Otros datos <b>Última Inspección: 06/09/2024</b>	

EMITIDO

# Pasta ECOLÓGICA con salsa de tomate y atún

DESARROLLOS BIO EMPRESARIALES, SLU.		FICHA DE PRODUCTO / DATA	
		rev 06	29/08/2024
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO / PRODUCT DATA</b>			
<b>Denominación del producto</b>			
/ <i>Product name:</i> Aceite de oliva / Olive Oil			
<b>Categoría /</b> Virgen Extra Ecológico / Organic Extra Virgin			
<b>Marca / Brand:</b>			
<b>Campaña /</b>			
<b>Peso Neto / Net</b> GRANEL			
<b>Variedad de la aceituna /</b> Mix de variedades de aceitunas / Mix of olive varieties			
<i>Olive variety:</i>			
<b>Características / Characteristics</b>			
Aceite de oliva virgen extra de categoría superior elaborados a partir de aceituna mediante un proceso mecánico de extracción en frío / Superior category extra virgin olive oil made from through a mechanical cold extraction process.			
<b>Ingredientes /</b> 100% Aceite de oliva virgen extra / 100% Extra virgin olive oil			
<b>Condiciones de conservación / Storage conditions:</b>			
En lugar limpio y seco, protegido de la luz / In a clean and dry place, protected from light			
<b>Fecha de consumo preferente / Preferential use date:</b>			
12 meses desde la fecha de envasado / 12 months from the date of packaging			
<b>2. DATOS DE LA EMPRESA / COMPANY DATA</b>			
Desarrollos Bio Empresariales, S.L.U.			
Cif B56652258			
Dirección : C/Tailandia, nº 8, Cp. 41020 , Sevilla.			
Email: <a href="mailto:desarrollosbioempresariales@gmail.com">desarrollosbioempresariales@gmail.com</a>			
Contacto: 614 175 459			
<b>3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>			
<b>Color /</b> Oro con reflejos verdes / Gold with green reflections.			
<i>Color:</i>			
<b>Perfil Sensorial / Sensory Profile :</b> Frutado medio-alto de aceituna verde, frutado de macedonia, manzana verde, verde hierba, almendra verde, tomatera, madera verde, plátano y ortiga. De sabor dulce de intensidad media, más picante y ligeramente amargo / Medium-high fruity of green olive, fruity of Macedonian, green apple, green grass, green almond, tomato, green wood, banana and nettle. Sweet flavor of medium intensity, more spicy and slightly bitter.			
<b>4. VALOR NUTRICIONAL (por cada 100g) / NUTRITIONAL VALUE (per 100g)</b>			
Valor Energético /	Energetic value	3700kJ/900kcal	
Grasas / Fats		99,00g	
	de las cuales saturadas / of which saturates	13g	
Hidratos de carbono /	Carbohydrates	0g	
	de los cuales azúcares / Of which sugars	0g	
Proteínas /	Proteins	0g	
Sal /	Salt	0g	
<b>5. ANÁLISIS DEL PRODUCTO / PRODUCT ANALYSIS</b>			
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>		<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD</b>	
<i>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</i>		<i>QUALITY FEATURES</i>	
Ausencia total de patógenos / Total absence of pathogens			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (olor y sabor)</b>		Acidez (%): ≤ 0,80	
<i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS (smell and taste)</i>		Índice de peróxidos (mEq O2/kg): ≤ 20,0 K232:	
		≤ 2,50	
		K268 o K270: ≤ 0,22 ΔK:	
		≤ 0,01	
Caract. organolépticas:		Ésteres etílicos de los ácidos grasos (mg/kg): ≤ 35	
Mediana del defecto (Md) = 0,0 Mediana del frutado (Mf) > 0,0			

# Pasta ECOLÓGICA con salsa de tomate y atún

LÍMITES DE CONTAMINANTES <i>LIMITS OF CONTAMINANTS</i>				LÍMITES DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS <i>PESTICIDE RESIDUE LIMITS</i>				
<p>Se tendrá en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (UE) 2023/915.</p> <p>Reglamento Delegado (UE) 2022/2104 por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y el Consejo, en lo que respecta a las normas de comercialización del aceite de oliva (y sus posteriores modificaciones) / The maximum limits established in REGULATION (EU) 2023/915. Delegated Regulation (EU) 2022/2104 supplementing Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council as regards marketing standards for olive oil (and subsequent amendments)</p>				<p>Se tendrá en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (CE) 396/2005 y el Reglamento (UE) 2020/749 / The maximum limits established in Regulation (CE) 396/2005 and Regulation (UE) 2020/749 will be taken into account.</p>				
6. ALÉRGICOS CONSUMIDORES SENSIBLES / OMG' S / PRODUCTOS IRRADIADOS								
<p>No contiene alérgicos Reglamento (UE) n° 1169/2011. Libre de GMO Reglamento (CE) n° 1830/2003. Libre de priones (BSE/TSE) Reglamento (CE) n° 999/2001. Libre de nanomateriales Reglamento (UE) n° 1169/2011. No ha sido tratado con radiaciones ionizantes Real Decreto 348/2001. No ha sido obtenido por extracción con disolventes Directiva 2009/32/CE. Libre de ETO Reglamento (UE) 2015/868. Libre de Alcaloides pirrolizidínicos Reglamento (UE) 2020/2040. Libre de sustancias dopantes (lista WADA).</p>								
7. USO ESPERADO / EXPECTED USE								
Consumo en crudo, guisos y frituras / <i>Consumption in raw, stewing and frying</i>								
8. LOGÍSTICA: PALET EUROPEO / LOGISTICS: EUROPEAN PALETTE								
ENVASE Y MATERIAL CONTAINER AND MATERIAL	UND / CAJA UND / BOX	CAJAS / CAPA BOX / LAYER	CAJAS / PALET BOX / PALETTE	DIMENSIONES UND (cm) UND DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	DIMENSIONES CAJA (cm) BOX DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	DIMENSIONES PALET (cm) PALETTE DIMENSIONS Largo X Ancho x Alto	PESO CAJA (kg) BOX WEIGHT	PESO PALET (Kg) PALETTE WEIGHT
IBC 1000 L								

**Denominación Comercial:** PATATAS AL HORNO

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a T<sub>p</sub> > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Patata, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Patata	75	112.5	116.25	120	157.5
Aove	1	1.5	1.55	1.6	2.1
Sal yodada	0.1	0.15	0.16	0.16	0.21

**Procesado:** Se introducen las patatas rociado con aceite de oliva virgen y sal yodada en el horno a 180°C durante 60 minutos.

**Receta:** 10877.

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Masculino	133,623 / 554,925	2,415	0,3457	23,94	0	3,465	0,2672
Bachiller Femenino	101,808 / 422,8	1,84	0,2634	18,24	0	2,64	0,2036
Secundaria	98,6265 / 409,5875	1,7825	0,2551	17,67	0	2,5575	0,2022
Infantil Ciclo 2	63,63 / 264,25	1,15	0,1646	11,4	0	1,65	0,1273
Primaria	95,445 / 396,375	1,725	0,2469	17,1	0	2,475	0,1909

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.  
No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	55g		80g		85g		90g	115g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuets</b> y productos a base de cacahuets		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras (Amygdalus communis L) avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal. Juglans Regia) Anacardos (Anacardium occidentale) Pacanas (Carya illinoensis) castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia Vera) nueces de macadamia y nueces de Australia ( Macadamia Ternifolia) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

**Denominación Comercial:** PATATAS PANADERAS AL HORNO  
**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B  
Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Patata, cebolla, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Patata	90	135	139.5	171	189
Cebolla	20	30	31	38	42
Aove	4	6	6.2	7.6	8.4
Sal yodada	0.1	0.15	0.16	0.19	0.21

**Procesado:** Se introducen las patatas y las cebollas rociadas con aceite de oliva virgen y sal yodada en el horno a 180°C durante 60 minutos.

**Receta:** 9198.

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Masculino	223,482 / 929,25	8,778	1,2503	30,954	0	4,6305	0,2824
Primaria	159,63 / 663,75	6,27	0,8931	22,11	0	3,3075	0,2017
Secundaria	164,951 / 685,875	6,479	0,9229	22,847	0	3,4178	0,2134
Bachiller Femenino	202,198 / 840,75	7,942	1,1313	28,006	0	4,1895	0,2555
InfantilCiclo 2	106,42 / 442,5	4,18	0,5954	14,74	0	2,205	0,1345

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	70g		100g		110g		120g	125g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras (Amygdalus communis L) avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal. Juglans Regia) Anacardos (Anacardium occidentale) Pacanas (Carya illinoensis) castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia Vera) nueces de macadamia y nueces de Australia (Macadamia Ternifolia) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, N° de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

**Denominación Comercial:** PAVO AL LIMÓN

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B  
Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a T<sub>p</sub> > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 74°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** pavo (80.2%), maicena [harina de maíz] (8.9%), aceite de oliva virgen extra (7.1%), ajo (1.8%), limón (1.8%) y sal yodada (0.2%).

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Pavo	45	72	99	72	99
Maicena	5	8	11	8	11
Aove	4	6.4	8.8	6.4	8.8
Ajo	1	1.6	2.2	1.6	2.2
Limón	1	1.6	2.2	1.6	2.2
Sal yodada	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2

**Procesado:** Se rocía la carne de pavo con Aceite de Oliva y el resto de ingredientes y se introduce al horno a 180°C durante 12 minutos.

**Receta:** 16358.

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Masculino	274,2113 / 1144,24 72	17,539 1	3,4415	8,0256	0,055	20,9921	0,357 1
Secundaria	274,2113 / 1144,24 72	17,539 1	3,4415	8,0256	0,055	20,9921	0,357 1
Primaria	199,4264 / 832,179 8	12,755 7	2,5029	5,8368	0,04	15,267	0,313 6
Infantil Ciclo 2	124,6415 / 520,112 4	7,9723	1,5643	3,648	0,025	9,5419	0,171 3
Bachiller Femenino	199,4264 / 832,179 8	12,755 7	2,5029	5,8368	0,04	15,267	0,313 6

## 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 >74°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años			
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños		
<b>Sexo</b>								
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	50g		85g		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 <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras (Amygdalus communis L) avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal. Juglans Regia) Anacardos (Anacardium occidentale) Pacanas (Carya illinoiesis) castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia Vera) nueces de macadamia y nueces de Australia ( Macadamia Ternifolia) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de consumo preferente, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

REV: 04/050819

*Come sano,  
come pavo.*



**RAGOUT DE PAVO BOLSA 1 KG  
 CONGELADO (VACÍO)**  
  
**FROZEN FRESH TURKEY  
 RAGOUT BAG 1 KG (VACUUM)**  
  
**CÓDIGO/CODE: 79715**

Peso	Weight
900—1200 g.	900 — 1200 Kg.
Embalaje	Packaging
Bolsa de plástico al vacío.	Plastic vacuum pack.
Descripción	Description
Carne roja de la parte inferior de la pierna del pavo cortada a dados.	Red meat from lower part of the turkey leg.
Temperatura	Temperature
≤- 12°C.	≤- 12°C.



ES  
10.14887/SE  
CE

*Come sano,  
come pavo.*



**RAGOUT DE PAVO BOLSA 1 KG  
 CONGELADO (VACÍO)**  
  
**FROZEN FRESH TURKEY  
 RAGOUT BAG 1 KG (VACUUM)**  
  
**CÓDIGO/CODE: 79715**

**RAGOUT DE PAVO CONGELADO BOLSA 1 KG (VACÍO)**

CODIGO: 79715

**DESCRIPCIÓN:**

- Carne roja de la pierna del pavo.
- Peso aproximado bandeja: 900 g—1200 g.
- Fecha de caducidad: 18 meses.

**TEMPERATURA:**

Congelado, ≤- 12°C

**HIGIENE MATERIA PRIMA:**

Ausencia de hematomas, pieles, restos de huesos, de grandes cúmulos de grasa, tendones y plumas.

**PRESENTACIÓN:**

- Bolsa de plástico al vacío. Etiquetado individual.
- Número de bolsas/caja: 5
- Caja de cartón anónima.
- Peso variable: 4,5 —6 Kg
- Medidas aproximada por caja: 10mm x 38,8 mm x 28,8 mm.
- Palet de plástico.
- Medidas de paletizado: 155 cm x 120 cm x 80 cm
- Número de cajas/palet: 112

**OLOR:**

Normal.

**COLOR:**

Normal.

**ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO**

Humedad	máx.	82,5 %
Grasa	máx.	4,3 %
Proteína	mín.	18,6 %

**ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO**

UNIDAD	CRITERIOS	LÍMITES
-	Reglamento 2073/2005	Ausencia/25g
-	Procavi	Ausencia/25g
u.f.c.	Procavi	< 500 ufc/g
u.f.c.	Procavi	< 1.000 ufc /g
u.f.c.	Procavi	< 500 ufc/g
u.f.c.	Procavi	< 5000 ufc/g
u.f.c.	Procavi	< 1.000.000 ufc/g

ES  
10.14887/SE  
CE



**Denominación Comercial:** PERA

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo D (comidas preparadas envasadas a base de vegetales crudos para consumo en frío).

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** pera (100%).

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Pera	90	170	225	225	225

El gramaje de la fruta de la tabla se refiere a la fruta entera (sin pelar).

**Características Microbiológicas:** Según Reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Salmonella - Shigella: Ausencia 25/gr.
- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.
- E.Coli: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	36 / 149,6	0	0,0112	8,48	0	0,32	0,0041
Primaria	68,4 / 284,24	0	0,0213	16,112	0	0,608	0,0077
Secundaria	68,4 / 284,24	0	0,0213	16,112	0	0,608	0,0077
Bachiller Femenino	68,4 / 284,24	0	0,0213	16,112	0	0,608	0,0077
Bachiller Masculino	68,4 / 284,24	0	0,0213	16,112	0	0,608	0,0077

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.  
No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de consumo preferente, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.



**Denominación Comercial:** PLÁTANO

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo D (comidas preparadas envasadas a base de vegetales crudos para consumo en frío).

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** plátano (100%).

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Plátano	120	225	300	300	300

**El gramaje de la fruta de la tabla se refiere a la fruta entera (sin pelar).**

**Características Microbiológicas:** Según Reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Salmonella - Shigella: Ausencia 25/gr.
- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.
- E.Coli: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	71,2 / 297,6	0,24	0,088	16	0	0,96	0,002
Primaria	135,28 / 565,44	0,456	0,1672	30,4	0	1,824	0,0039
Secundaria	135,28 / 565,44	0,456	0,1672	30,4	0	1,824	0,0039
Bachiller Masculino	135,28 / 565,44	0,456	0,1672	30,4	0	1,824	0,0039
Bachiller Masculino	135,28 / 565,44	0,456	0,1672	30,4	0	1,824	0,0039

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.  
No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de consumo preferente, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, N° de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, zanahoria]

**Denominación Comercial:** Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, zanahoria]

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a T<sub>p</sub> > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Alubias, patata, tomate, cebolla, zanahoria, agua, aceite de oliva virgen extra, ajo, pimentón dulce y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Alubia	27,00	54,00	54,00
Patata	20,00	40,00	40,00
Zanahoria	17,50	35,00	35,00
Tomate	17,50	35,00	35,00
Cebolla	17,50	35,00	35,00
Aove	7,00	14,00	14,00
Agua	5,00	10,00	10,00
Ajo	0,70	1,40	1,40
Pimentón dulce	0,70	1,40	1,40
Sal yodada	0,10	0,20	0,20

**Procesado:** En una olla se introducen las alubias hidratadas, y las patatas y verduras peladas, lavadas y troceadas. Cocemos a temperatura > 65°C durante 50 minutos. Sazonamos con sal yodada antes de terminar la cocción.

**Receta:** 8933.

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- o Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Secundaria	334,322 / 1398,7206	15,1288	2,1954	34,9462	1,0854	14,1191	0,3116
Infantil Ciclo 2	167,161 / 699,3603	7,5644	1,0977	17,4731	0,5427	7,0595	0,1558
Primaria	334,322 / 1398,7206	15,1288	2,1954	34,9462	1,0854	14,1191	0,3116

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	153g		306g		306g	

# Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, zanahoria]

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

### ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, zanahoria]

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

<b>Parte I: Elementos obligatorios</b>	I.1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0043771.2024.001				I.2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores	
	I.3 Operador o grupo de operadores Nombre <b>GARCÍA MORENO LOS MALAGUEÑOS S.L.</b> Dirección <b>CALLE LIMITACION N° 21, 23, 25, 27 Y GENERACION 50 29196 Málaga</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>				I.4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN)</b> Dirección <b>C/ Avda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>	
	I.5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores • Distribución/Comercialización • Almacenamiento					
	I.6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: – producción ecológica con producción no ecológica • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica					
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.					
	I.7 Fecha, lugar Fecha <b>05 julio 2024 22:37:21 +02 (Europe/Luxem bourg)</b> Lugar <b>Sevilla (ES)</b>		Nombre y firma <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U.</b> Digitally signed by Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024-07-05 20:39:23 UTC		I.8 Validez Certificado válido desde el <b>05/07/2024</b> hasta el <b>05/10/2025</b>	

# Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, zanahoria]

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

<b>Parte II: Elementos opcionales específicos</b>	<b>II.1 Directorio de productos</b>	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Aceite de oliva virgen	Ecológico
	Alubias	Ecológico
	Arroz	Ecológico
	Arroz vaporizado	Ecológico
	Espaguetis	Ecológico
	Garbanzos	Ecológico
	Hélices	Ecológico
	Judías blancas	Ecológico
Lentejas	Ecológico	
Macarrón	Ecológico	
Tomate en polvo	Ecológico	
Tomate frito	Ecológico	
Tomate triturado	Ecológico	
<b>II.2 Cantidad de productos</b>		
<b>II.3 Información sobre el terreno</b>		
<b>II.4 Lista de instalaciones o unidades en las que el operador o grupo de operadores realiza la actividad</b>		
<b>II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas</b>		
<b>II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848</b>		
<b>II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a 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</b>		
<b>II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848</b>		
Nombre del organismo de acreditación	ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)	
Enlace al certificado de acreditación	<a href="https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8c">https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8c</a>	
<b>II.9 Otros datos</b>		
Última Inspección: 14/06/2024		

# Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, zanahoria]

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

<b>Parte I: Elementos obligatorios</b>	I.1 Número de documento ES-ECO-001-AN.724-0028644.2024.001				I.2 Tipo de Operador <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores	
	I.3 Operador o grupo de operadores Nombre <b>BIOALCORES, S.L.</b> Dirección <b>C/ FRAY BARTOLOME DE LAS CASAS, Nº 24 41520 El Viso del Alcor</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>			I.4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control Autoridad <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN)</b> Dirección <b>C/ Avda. Diego Martínez Barrio nº 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>		
	I.5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores • Preparación • Distribución/Comercialización • Almacenamiento					
	I.6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: – producción durante el periodo de conversión – producción ecológica con producción no ecológica • (b) Animales y productos de origen animal no transformados Método de producción: – producción ecológica con producción no ecológica • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica • (f) Vinos Método de producción: – producción de productos ecológicos – producción ecológica con producción no ecológica					
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.					
	I.7 Fecha, lugar Fecha <b>24 octubre 2024 22:33:27 +02 (Europe/Luxembourg)</b> Lugar <b>Sevilla (ES)</b>			Nombre y firma <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U.</b> Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024-10-24 20:36:13 UTC		

# Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, zanahoria]

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Aceite de oliva virgen	Ecológico
Aceite de oliva virgen extra	Ecológico
Aceitunas	Ecológico
Aceitunas aliñadas	Ecológico
Acelga	En conversión
Acelga	Ecológico
Aguacate	Ecológico
Ajo	En conversión
Ajo	Ecológico
Ajo granulado	Ecológico
Albaricoque	Ecológico
Alcachofa	En conversión
Alcachofa	Ecológico
Alcachofas en mitades	Ecológico
Almendra	Ecológico
Almendra bombón	Ecológico
Almendras tostadas con sal	Ecológico
Aloe vera	En conversión
Aloe vera	Ecológico
Alubias	Ecológico
Alubias en conserva	Ecológico
Anacardos	Ecológico
Apio	En conversión
Apio	Ecológico
Arándano	Ecológico
Arroz	Ecológico
Arroz Basmati	Ecológico
Arroz integral	Ecológico
Avellanas	Ecológico
Azúcar	Ecológico
Bebida de puré de melocotón y zumo de uva con fibra	Ecológico
Bebida de zumo de granada y zumo de uva	Ecológico
Bebida de zumo de limón con ágave	Ecológico
Bebida de zumo de manzana con ágave	Ecológico
Bebida de zumo de naranja con agave	Ecológico
Bebida de zumo de naranja sin azúcar	Ecológico
Berenjena	En conversión
Berenjena	Ecológico
Boniato	En conversión
Boniato	Ecológico
Brócoli	En conversión
Brócoli	Ecológico
Calabacín	En conversión
Calabacín	Ecológico
Calabaza	En conversión
Calabaza	Ecológico
Canela molida	Ecológico
Canónigos	En conversión
Canónigos	Ecológico
Castañas	Ecológico
Cebolla	En conversión
Cebolla	Ecológico
Cebolleta	Ecológico
Cereza	Ecológico
Champiñón	Ecológico
Chirimoya	Ecológico
Cilantro	Ecológico
Cirucla	Ecológico
Cogollo	En conversión
Cogollo	Ecológico

# Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, zanahoria]

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848	
	Nombre del producto		
	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
	Cruksis sin gluten		Ecológico
	Cúrcuma (Curcuma longa)		Ecológico
	Dátiles		Ecológico
	Dulce de membrillo		Ecológico
	Escarola		En conversión
	Escarola		Ecológico
	Espaguetis		Ecológico
	Espaguetis integrales		Ecológico
	Espárrago en conserva		Ecológico
	Espárragos		En conversión
	Espárragos		Ecológico
	Espinacas		En conversión
	Espinacas		Ecológico
	Fideos		Ecológico
	Flor de calabacín		Ecológico
	Frambuesa		Ecológico
	Fresa		Ecológico
	Fresón		Ecológico
	Galleta integral con copos de avena y canela		Ecológico
	Galletas integrales con copos de avena y sésamo		Ecológico
	Garbanzos		Ecológico
	Garbanzos en conserva		Ecológico
	Gazpacho		Ecológico
	Granada		Ecológico
	Guisantes		En conversión
	Guisantes		Ecológico
	Guisantes en conserva		Ecológico
	Haba		En conversión
	Haba		Ecológico
	Harinas		Ecológico
	Hierbabuena		Ecológico
	Higo Chumbo		Ecológico
	Higos frescos		Ecológico
	Higos secos		Ecológico
	Hinojo		Ecológico
	Huevos		Ecológico
	Infusión de anís, manzanilla y regaliz		Ecológico
	Infusión de cola de caballo		Ecológico
	Infusión de jengibre citrus		Ecológico
	Infusión de manzanilla		Ecológico
	Infusión de melisa, tila y hierbaluisa		Ecológico
	Infusión de menta poleo		Ecológico
	Infusión de tila		Ecológico
	Jengibre		Ecológico
	Jengibre en polvo		Ecológico
	Judías verdes		En conversión
	Judías verdes		Ecológico
	Judías verdes en conserva		Ecológico

# Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, zanahoria]

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

Parte II: Elementos opcionales específicos	II.1 Directorio de productos	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Kaki	Ecológico
	Kiwi	Ecológico
	Kumquat	Ecológico
	Laurel	Ecológico
	Lavanda	Ecológico
	Leche UHT desnatada	Ecológico
	Leche UHT desnatada sin lactosa	Ecológico
	Leche UHT entera	Ecológico
	Leche UHT entera sin lactosa	Ecológico
	Leche UHT semidesnatada	Ecológico
	Leche UHT semidesnatada sin lactosa	Ecológico
	Lechuga	En conversión
	Lechuga	Ecológico
	Lentejas	Ecológico
	Lima	Ecológico
	Limón	Ecológico
	Limquat	Ecológico
	Macarrón	Ecológico
	Macarrón integral	Ecológico
	Macedonia de frutas	Ecológico
	Maíz	Ecológico
	Maíz en conserva	Ecológico
	Mandarina	Ecológico
	Mango	Ecológico
	Mantequilla	Ecológico
	Manzana	Ecológico
	Melocotón	Ecológico
	Melón	Ecológico
	Mermelada extra de arándano con azúcar	Ecológico
	Mermelada extra de fresa	Ecológico
	Mermelada extra de naranja	Ecológico
	Mezcla de cacao en polvo con panela	Ecológico
	Miel	Ecológico
	Nabo	En conversión
	Nabo	Ecológico
	Naranja	Ecológico
	Naranja amarga	Ecológico
	Nectarina	Ecológico
	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

# Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, zanahoria]

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
<b>Pimentón picante</b>	Ecológico
<b>Pimienta negra</b>	Ecológico
<b>Pimiento</b>	En conversión
<b>Pimiento</b>	Ecológico
<b>Piña</b>	Ecológico
<b>Pistachos tostados</b>	Ecológico
<b>Pisto</b>	Ecológico
<b>Pitaya</b>	Ecológico
<b>Plátano</b>	Ecológico
<b>Polen</b>	Ecológico
<b>Pomelo</b>	Ecológico
<b>Puerro</b>	En conversión
<b>Puerro</b>	Ecológico
<b>Quinoa</b>	Ecológico
<b>Rabanito</b>	Ecológico
<b>Rabano</b>	En conversión
<b>Rabano</b>	Ecológico
<b>Regañás</b>	Ecológico
<b>Regañás integrales</b>	Ecológico
<b>Remolacha</b>	En conversión
<b>Remolacha</b>	Ecológico
<b>Romero</b>	Ecológico
<b>Rooibos naranja</b>	Ecológico
<b>Rúcula</b>	En conversión
<b>Rúcula</b>	Ecológico
<b>Salsa de tomate</b>	Ecológico
<b>Sandía</b>	Ecológico
<b>Setas</b>	Ecológico
<b>Soja</b>	Ecológico
<b>Tagarnina</b>	En conversión
<b>Tagarnina</b>	Ecológico
<b>Té</b>	Ecológico
<b>Té rojo</b>	Ecológico
<b>Té rojo con hierbaluisa</b>	Ecológico
<b>Té verde</b>	Ecológico
<b>Tomate</b>	En conversión
<b>Tomate</b>	Ecológico
<b>Tomate cherry</b>	En conversión
<b>Tomate cherry</b>	Ecológico
<b>Tomate frito</b>	Ecológico
<b>Tomate triturado</b>	Ecológico
<b>Tomillo (Thymus spp.)</b>	Ecológico
<b>Torta de anís sin gluten</b>	Ecológico
<b>Turrón</b>	Ecológico
<b>Uva</b>	Ecológico
<b>Uvas pasas</b>	Ecológico
<b>Vinagre</b>	Ecológico
<b>Vino blanco</b>	Ecológico
<b>Vino rosado</b>	Ecológico
<b>Vino tinto</b>	Ecológico
<b>Zanahoria</b>	En conversión
<b>Zanahoria</b>	Ecológico
<b>Zumo de manzana</b>	Ecológico
<b>Zumo de naranja</b>	Ecológico

II.2 Cantidad de productos

II.3 Información sobre el terreno

# Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, zanahoria]

## Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

<b>Parte II: Elementos opcionales específicos</b>	II.4 Lista de instalaciones o unidades en los que el operador o grupo de operadores realiza la actividad
	II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas
	II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848
	II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a las cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en lo que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista
	II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848 Nombre del organismo de acreditación <b>ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)</b> Enlace al certificado de acreditación <b><a href="https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897dbe">https://www.enac.es/documents/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897dbe</a></b>
II.9 Otros datos <b>Última Inspección: 06/09/2024</b>	

EMITIDO

# Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, zanahoria]

DESARROLLOS BIO EMPRESARIALES, SLU.		FICHA DE PRODUCTO / DATA	
		rev 06	29/08/2024
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO / PRODUCT DATA</b>			
<b>Denominación del producto</b> / <i>Product name:</i> Aceite de oliva / Olive Oil			
<b>Categoría /</b> Virgen Extra Ecológico / Organic Extra Virgin			
<b>Marca / Brand:</b>			
<b>Campaña /</b>			
<b>Peso Neto / Net</b> GRANEL			
<b>Variedad de la aceituna /</b> Mix de variedades de aceitunas / Mix of olive varieties <i>Olive variety:</i>			
<b>Características / Characteristics</b>			
Aceite de oliva virgen extra de categoría superior elaborados a partir de aceituna mediante un proceso mecánico de extracción en frío / Superior category extra virgin olive oil made from through a mechanical cold extraction process.			
<b>Ingredientes /</b> 100% Aceite de oliva virgen extra / 100% Extra virgin olive oil			
<b>Condiciones de conservación / Storage conditions:</b> En lugar limpio y seco, protegido de la luz / In a clean and dry place, protected from light			
<b>Fecha de consumo preferente / Preferential use date:</b>			
12 meses desde la fecha de envasado / 12 months from the date of packaging			
<b>2. DATOS DE LA EMPRESA / COMPANY DATA</b>			
Desarrollos Bio Empresariales, S.L.U. Cif B56652258 Dirección : C/Tailandia, nº 8, Cp. 41020 , Sevilla. Email: <a href="mailto:desarrollosbioempresariales@gmail.com">desarrollosbioempresariales@gmail.com</a> Contacto: 614 175 459			
<b>3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>			
<b>Color /</b> Oro con reflejos verdes / Gold with green reflections. <b>Color:</b>			
<b>Perfil Sensorial / Sensory Profile :</b> Frutado medio-alto de aceituna verde, frutado de macedonia, manzana verde, verde hierba, almendra verde, tomatera, madera verde, plátano y ortiga. De sabor dulce de intensidad media, más picante y ligeramente amargo / Medium-high fruity of green olive, fruity of Macedonian, green apple, green grass, green almond, tomato, green wood, banana and nettle. Sweet flavor of medium intensity, more spicy and slightly bitter.			
<b>4. VALOR NUTRICIONAL (por cada 100g) / NUTRITIONAL VALUE (per 100g)</b>			
Valor Energético /	Energetic value	3700kJ/900kcal	
Grasas / Fats		99,00g	
	de las cuales saturadas / of which saturates	13g	
Hidratos de carbono /	Carbohydrates	0g	
	de los cuales azúcares / Of which sugars	0g	
Proteínas /	Proteins	0g	
Sal /	Salt	0g	
<b>5. ANÁLISIS DEL PRODUCTO / PRODUCT ANALYSIS</b>			
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD</b> QUALITY FEATURES	
Ausencia total de patógenos / Total absence of pathogens			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (olor y sabor)</b> ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS (smell and taste)		Acidez (%): ≤ 0,80 Índice de peróxidos (mEq O2/kg): ≤ 20,0 K232: ≤ 2,50 K268 o K270: ≤ 0,22 ΔK: ≤ 0,01 Ésteres etílicos de los ácidos grasos (mg/kg): ≤ 35	
Caract. organolépticas: Mediana del defecto (Md) = 0,0 Mediana del frutado (Mf) > 0,0			

# Potaje de alubias con patatas y verduras ECOLÓGICO [tomate, cebolla, zanahoria]

LÍMITES DE CONTAMINANTES <i>LIMITS OF CONTAMINANTS</i>				LÍMITES DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS <i>PESTICIDE RESIDUE LIMITS</i>				
<p>Se tendrá en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (UE) 2023/915. Reglamento Delegado (UE) 2022/2104 por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y el Consejo, en lo que respecta a las normas de comercialización del aceite de oliva (y sus posteriores modificaciones) / The maximum limits established in REGULATION (EU) 2023/915. Delegated Regulation (EU) 2022/2104 supplementing Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council as regards marketing standards for olive oil (and subsequent amendments)</p>				<p>Se tendrá en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (CE) 396/2005 y el Reglamento (UE) 2020/749 / The maximum limits established in Regulation (CE) 396/2005 and Regulation (UE) 2020/749 will be taken into account.</p>				
6. ALÉRGICOS CONSUMIDORES SENSIBLES / OMG' S / PRODUCTOS IRRADIADOS								
<p>No contiene alérgicos Reglamento (UE) n.º 1169/2011. Libre de GMO Reglamento (CE) n.º 1830/2003. Libre de priones (BSE/TSE) Reglamento (CE) n.º 999/2001. Libre de nanomateriales Reglamento (UE) n.º 1169/2011. No ha sido tratado con radiaciones ionizantes Real Decreto 348/2001. No ha sido obtenido por extracción con disolventes Directiva 2009/32/CE. Libre de ETO Reglamento (UE) 2015/868. Libre de Alcaloides pirrolizidínicos Reglamento (UE) 2020/2040. Libre de sustancias dopantes (lista WADA).</p>								
7. USO ESPERADO / EXPECTED USE								
Consumo en crudo, guisos y frituras / <i>Consumption in raw, stewing and frying</i>								
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 ESTOFADO CON PATATAS Y VERDURAS



**Denominación Comercial:** POTAJE DE GARBANZOS ESTOFADO CON PATATAS Y VERDURAS

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** garbanzos (23.7%), patata (59.1%), aceite de oliva virgen extra (4.7%), pimiento rojo (3.9%), acelga (3.9%), cebolla (3.9%), pimentón dulce (0.6%) y sal yodada (0.1%).

**Procesado:** En una olla se introducen los garbanzos hidratados, y las patatas y verduras peladas, lavadas y troceadas. Cocemos a temperatura > 65°C durante 50 minutos. Sazonamos con sal yodada antes de terminar la cocción.

**Receta:** 16153.

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Masculino	644,841 / 2685,5296	24,513	3,076	81,1947	0	23,3141	0,5204
Secundaria	429,894 / 1790,353	16,342	2,0507	54,1298	0	15,5427	0,3469
Infantil Ciclo 2	214,947 / 895,1765	8,171	1,0253	27,0649	0	7,7714	0,1735
Primaria	429,894 / 1790,353	16,342	2,0507	54,1298	0	15,5427	0,3469
Bachiller Femenino	644,841 / 2685,5296	24,513	3,076	81,1947	0	23,3141	0,5204

# POTAJE DE GARBANZOS ESTOFADO CON PATATAS Y VERDURAS

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.  
No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	130g		260g		260g		390g	390g
<b>Medidas culinarias</b>	1 cazo		2 cazos		2 cazos		2,5 cazos	

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de consumo preferente, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# 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 T<sub>p</sub> > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** 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
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	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 <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras (Amygdalus communis L) avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal. Juglans Regia) Anacardos (Anacardium occidentale) Pacanas (Carya illinoensis) castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia Vera) nueces de macadamia y nueces de Australia ( Macadamia Ternifolia) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de consumo preferente, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.



# Puchero de garbanzos con verduras ECOLÓGICO [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.4

**Denominación Comercial:** Puchero de garbanzos con verduras ECOLÓGICO [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.4

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Garbanzo, cebolla, puerro, zanahoria, patata, agua, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Garbanzo	27,00	54,00	54,00
Cebolla	16,00	32,00	32,00
Puerro	16,00	32,00	32,00
Zanahoria	16,00	32,00	32,00
Patata	12,00	24,00	24,00
Agua	5,00	10,00	10,00
AOVE	5,00	10,00	10,00
Sal yodada	0,10	0,20	0,20

**Procesado:** 24 horas antes del procesado, los garbanzos se hidratan poniéndolos en remojo con agua tibia. En primer lugar, se pelan, lavan y trocean las verduras para rehogarlas con aceite de oliva virgen. Posteriormente, en una olla se introducen los garbanzos hidratados, y las patatas junto con el fondo de verduras elaborado previamente. Cocemos a temperatura > 65°C durante 50 minutos. Sazonamos con sal yodada antes de terminar la cocción.

**Receta:** 12402.

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	157,32 / 656,1144	6,821	0,8391	17,6805	0,0016	6,0404	0,1583
Secundaria	471,96 / 1968,3432	20,463	2,5174	53,0415	0,0048	18,1211	0,4749
Primaria	314,64 / 1312,2288	13,642	1,6783	35,361	0,0032	12,0807	0,3166

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO Y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.



# Puchero de garbanzos con verduras ECOLÓGICO [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.4

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	138g		275g		275g	

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, N° de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Puchero de garbanzos con verduras ECOLÓGICO [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.4

**Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos**

Parte I: Elementos obligatorios	<b>L1 Número de documento</b> ES-ECO-001-AN-724-0028644-2024-001			<b>L2 Tipo de Operador</b> <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores	
	<b>L3 Operador o grupo de operadores</b> Nombre <b>BIOALCORES, S.L.</b> Dirección <b>C/ FRAY BARTOLOME DE LAS CASAS, Nº 24 41520 El Viso del Alcor</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>		<b>L4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control</b> Autoridad <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN)</b> Dirección <b>C/ Avda. Diego Martínez Barrio nº 10 planta 3ª módulo 12., 41013, Sevilla</b> País <b>España</b> Código ISO <b>ES</b>		
	<b>L5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparación</li> <li>• Distribución/Comercialización</li> <li>• Almacenamiento</li> </ul>				
	<b>L6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal                      Método de producción:                      – producción durante el período de conversión                      – producción ecológica con producción no ecológica</li> <li>• (b) Animales y productos de origen animal no transformados                      Método de producción:                      – producción ecológica con producción no ecológica</li> <li>• (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana                      Método de producción:                      – producción de productos ecológicos                      – producción ecológica con producción no ecológica</li> <li>• (f) Vinos                      Método de producción:                      – producción de productos ecológicos                      – producción ecológica con producción no ecológica</li> </ul>				
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.				
	<b>L7 Fecha, lugar</b> Fecha <b>24 octubre 2024 22:33:27 +02 (Europe/Luxembourg)</b> Lugar <b>Sevilla (ES)</b>		Nombre y firma <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U.</b> Digitally signed by: Servicio de Certificación CAAE S.L.U. en 2024-10-24 20:36:15 UTC		<b>L8 Validez</b> Certificado válido desde el <b>24/10/2024</b> hasta el <b>24/01/2026</b>

# Puchero de garbanzos con verduras ECOLÓGICO [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.4

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Aceite de oliva virgen	Ecológico
Aceite de oliva virgen extra	Ecológico
Aceitunas	Ecológico
Aceitunas aliñadas	Ecológico
Acelga	En conversión
Acelga	Ecológico
Aguacate	Ecológico
Ajo	En conversión
Ajo	Ecológico
Ajo granulado	Ecológico
Albaricoque	Ecológico
Alcachofa	En conversión
Alcachofa	Ecológico
Alcachofas en mitades	Ecológico
Almendra	Ecológico
Almendra bombón	Ecológico
Almendras tostadas con sal	Ecológico
Aloe vera	En conversión
Aloe vera	Ecológico
Alubias	Ecológico
Alubias en conserva	Ecológico
Anacardos	Ecológico
Apio	En conversión
Apio	Ecológico
Arándano	Ecológico
Arroz	Ecológico
Arroz Basmati	Ecológico
Arroz integral	Ecológico
Avellanas	Ecológico
Azúcar	Ecológico
Bebida de puré de melocotón y zumo de uva con fibra	Ecológico
Bebida de zumo de granada y zumo de uva	Ecológico
Bebida de zumo de limón con ágave	Ecológico
Bebida de zumo de manzana con ágave	Ecológico
Bebida de zumo de naranja con ágave	Ecológico
Bebida de zumo de naranja sin azúcar	Ecológico
Berenjena	En conversión
Berenjena	Ecológico
Boniato	En conversión
Boniato	Ecológico
Brócoli	En conversión
Brócoli	Ecológico
Calabacín	En conversión
Calabacín	Ecológico
Calabaza	En conversión
Calabaza	Ecológico
Canela molida	Ecológico
Canónigos	En conversión
Canónigos	Ecológico
Castañas	Ecológico
Cebolla	En conversión
Cebolla	Ecológico
Cebolleta	Ecológico
Cereza	Ecológico
Champiñón	Ecológico
Chirimoya	Ecológico
Cilantro	Ecológico
Ciruella	Ecológico
Cogollo	En conversión
Cogollo	Ecológico

# Puchero de garbanzos con verduras ECOLÓGICO [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.4

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Col	En conversión Ecológico
Col	En conversión Ecológico
Col lombarda	En conversión Ecológico
Col lombarda	Ecológico
Col romanesco	Ecológico
Coliflor	En conversión Ecológico
Coliflor	Ecológico
Colirrabano	En conversión Ecológico
Colirrabano	Ecológico
Copos de avena	Ecológico
Crema de cacahuets	Ecológico
Crema de calabacín	Ecológico
Cruki sin gluten	Ecológico
Cúrcuma (Curcuma longa)	Ecológico
Dátiles	Ecológico
Dulce de membrillo	Ecológico
Escarola	En conversión Ecológico
Escarola	Ecológico
Espaguetis	Ecológico
Espaguetis integrales	Ecológico
Espárrago en conserva	Ecológico
Espárragos	En conversión Ecológico
Espárragos	Ecológico
Espinacas	En conversión Ecológico
Espinacas	Ecológico
Fideos	Ecológico
Flor de calabacín	Ecológico
Frambuesa	Ecológico
Fresa	Ecológico
Fresón	Ecológico
Galleta integral con copos de avena y canela	Ecológico
Galletas integrales con copos de avena y sésamo	Ecológico
Garbanzos	Ecológico
Garbanzos en conserva	Ecológico
Gazpacho	Ecológico
Granada	Ecológico
Guisantes	En conversión Ecológico
Guisantes	Ecológico
Guisantes en conserva	Ecológico
Haba	En conversión Ecológico
Haba	Ecológico
Harinas	Ecológico
Hierbabuena	Ecológico
Higo Chumbo	Ecológico
Higos frescos	Ecológico
Higos secos	Ecológico
Hinojo	Ecológico
Huevos	Ecológico
Infusión de anís, manzanilla y regaliz	Ecológico
Infusión de cola de caballo	Ecológico
Infusión de jengibre citrus	Ecológico
Infusión de manzanilla	Ecológico
Infusión de melisa, tila y hierbaluisa	Ecológico
Infusión de menta poleo	Ecológico
Infusión de tila	Ecológico
Jengibre	Ecológico
Jengibre en polvo	Ecológico
Judías verdes	En conversión Ecológico
Judías verdes	Ecológico
Judías verdes en conserva	Ecológico

# Puchero de garbanzos con verduras ECOLÓGICO [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.4

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

II.1 Directorio de productos	
Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
Kaki	Ecológico
Kiwi	Ecológico
Kumquat	Ecológico
Laurel	Ecológico
Lavanda	Ecológico
Leche UHT desnatada	Ecológico
Leche UHT desnatada sin lactosa	Ecológico
Leche UHT entera	Ecológico
Leche UHT entera sin lactosa	Ecológico
Leche UHT semidesnatada	Ecológico
Leche UHT semidesnatada sin lactosa	Ecológico
Lechuga	En conversión
Lechuga	Ecológico
Lentejas	Ecológico
Lima	Ecológico
Limón	Ecológico
Limquat	Ecológico
Macarrón	Ecológico
Macarrón integral	Ecológico
Macedonia de frutas	Ecológico
Maíz	Ecológico
Maíz en conserva	Ecológico
Mandarina	Ecológico
Mango	Ecológico
Mantequilla	Ecológico
Manzana	Ecológico
Melocotón	Ecológico
Melón	Ecológico
Mermelada extra de arándano con azúcar	Ecológico
Mermelada extra de fresa	Ecológico
Mermelada extra de naranja	Ecológico
Mezcla de cacao en polvo con panela	Ecológico
Miel	Ecológico
Nabo	En conversión
Nabo	Ecológico
Naranja	Ecológico
Naranja amarga	Ecológico
Nectarina	Ecológico
Níspero	Ecológico
Nueces de macadamia	Ecológico
Nuez	Ecológico
Okra	Ecológico
Orégano	Ecológico
Ortiga	Ecológico
Pan	Ecológico
Panela	Ecológico
Papaya	Ecológico
Paraguayo	Ecológico
Pasas sultanas	Ecológico
Pasta alimenticia Mariposas integrales	Ecológico
Pastas	Ecológico
Patatas	En conversión
Patatas	Ecológico
Pepino	En conversión
Pepino	Ecológico
Pera	Ecológico
Perejil	Ecológico
Picos	Ecológico
Picos integrales	Ecológico
Pimentón dulce	Ecológico

# Puchero de garbanzos con verduras 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	

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

<b>Parte II: Elementos opcionales específicos</b>	II.4 Lista de instalaciones o unidades en los que el operador o grupo de operadores realiza la actividad
	II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas
	II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848
	II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a 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
	II.9 Otros datos

Nombre del organismo de acreditación

**ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)**

Enlace al certificado de acreditación

<https://www.enac.es/documents/7020/3daf0960-f3f2-45ee-82d2-45a435897dbe>

Última Inspección: 06/09/2024

EMITIDO

# Puchero de garbanzos con verduras ECOLÓGICO [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.4

## Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

Parte I: Elementos obligatorios	<b>L1 Número de documento</b> ES-ECO-001-AN.724-0043771.2024.001			<b>L2 Tipo de Operador</b> <input checked="" type="checkbox"/> Operador <input type="checkbox"/> Grupo de operadores
	<b>L3 Operador o grupo de operadores</b> Nombre: <b>GARCIA MORENO LOS MALAGUEÑOS S.L.</b> Dirección: <b>CALLE LIMITACION N° 21, 23, 25, 27 Y GENERACION 50 29196 Málaga</b> País: <b>España</b> Código ISO: <b>ES</b>		<b>L4 Autoridad competente o Autoridad / Organismo de control</b> Autoridad: <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U. (ES-ECO-001-AN)</b> Dirección: <b>C/ Avda. Diego Martínez Barrio n° 10 planta 3ª módulo 12. , 41013, Sevilla</b> País: <b>España</b> Código ISO: <b>ES</b>	
	<b>L5 Actividad o actividades del operador o grupo de operadores</b> • Distribución/Comercialización • Almacenamiento			
	<b>L6 Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo y métodos de producción</b> • (a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: - producción ecológica con producción no ecológica  • (d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción: - producción de productos ecológicos - producción ecológica con producción no ecológica			
	El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.			
	<b>L7 Fecha, lugar</b> Fecha: <b>05 julio 2024 22:37:21 +02 (Europe/Luxem hourg)</b> Lugar: <b>Sevilla (ES)</b>		Nombre y firma: <b>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.U.</b> Digitally signed by Servicio de Certificación CAAE S.L.U. on 2024-07-05 20:38:23 UTC	

# Puchero de garbanzos con verduras ECOLÓGICO [cebolla, puerro, zanahoria, patata] rev.4

Certificado dispuesto en el Artículo 35, Apartado 1, del reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos

<b>Parte II: Elementos opcionales específicos</b>	<b>II.1 Directorio de productos</b>	
	Nombre del producto	Código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848
	Aceite de oliva virgen	Ecológico
	Alubias	Ecológico
	Arroz	Ecológico
	Arroz vaporizado	Ecológico
	Espaguetis	Ecológico
	Garbanzos	Ecológico
	Hélices	Ecológico
	Judías blancas	Ecológico
Lentejas	Ecológico	
Macarrón	Ecológico	
Tomate en polvo	Ecológico	
Tomate frito	Ecológico	
Tomate triturado	Ecológico	
<b>II.2 Cantidad de productos</b>		
<b>II.3 Información sobre el terreno</b>		
<b>II.4 Lista de instalaciones o unidades en las que el operador o grupo de operadores realiza la actividad</b>		
<b>II.5 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas</b>		
<b>II.6 Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848</b>		
<b>II.7 Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a los cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en lo que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista</b>		
<b>II.8 Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848</b>		
Nombre del organismo de acreditación	ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC)	
Enlace al certificado de acreditación	<a href="https://www.enac.es/documentos/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e">https://www.enac.es/documentos/7020/3daf6960-f3f2-45ee-82d2-45a435897d8e</a>	
<b>II.9 Otros datos</b>		
Última Inspección: 14/06/2024		

**Denominación Comercial: SALMÓN AL HORNO rev.8**

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** SALMÓN y aceite de oliva virgen extra.

**\*Puede contener trazas de MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS.**

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Salmón	66,5	95,0	119,0	119,0	119,0
AOVE	2,0	2,9	3,6	3,6	3,6

**\*El peso del SALMÓN hace referencia al producto una vez que ha sido descongelado.**

**Procesado:** se introduce el salmón rociado con aceite de oliva virgen extra en el horno a 180°C durante 20 minutos.

**Receta: 8961.**

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	138,79 / 580,6974	9,98	1,7206	0	0	12,236	0,0652
Primaria	198,652 / 831,16	14,3	2,4641	0	0	17,48	0,0931
Secundaria	248,548 / 1039,9248	17,88	3,082	0	0	21,896	0,1166
Bachiller Femenino	248,548 / 1039,9248	17,88	3,082	0	0	21,896	0,1166
Bachiller Masculino	248,548 / 1039,9248	17,88	3,082	0	0	21,896	0,1166

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	60g		85g		105g		105g	105g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		<b>X</b>
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados	<b>X</b>	
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		<b>X</b>
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

### ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

P. LLINARES S.L.  
AVENIDA DE LA UNION 5 P.I. CORTIJO REAL  
ALGECIRAS 11206 (CADIZ)

Ref: MIPS/MMS  
CADIZ, 20/10/2023

Asunto: Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.


De conformidad con lo que determina el artículo 6º del Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y en virtud de las competencias que le atribuye el Decreto 61/2012 de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios de Andalucía y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía, esta Delegación Territorial AUTORIZA la/s modificación/es solicitada/s de la industria de referencia, quedando registrada con los siguientes datos:

Nombre o Razón Social	- DNI/CIF:
P. LLINARES S.L. B11234986	
Domicilio Social, Localidad, Código postal y Provincia: AVDA DE LA UNION 5 P.I. CORTIJO REAL, ALGECIRAS, 11206, CADIZ	
Domicilio Industrial, Localidad, Código postal y Provincia: AVDA DE LA UNION 5 P.I. CORTIJO REAL, ALGECIRAS, 11206, CADIZ	
Actividad: Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación de: Productos de la pesca frescos (incluidos crustáceos). Productos de la pesca congelados. Importación de: Productos de la pesca congelados. Polivalente. Almacenamiento de: Frigorífico de productos de origen animal (INDICAR SECTOR). En congelación de productos de origen animal (INDICAR SECTOR). Establecimiento de descongelación de productos de la pesca. Cocedero de productos de la pesca. Establecimiento de congelación de productos de la pesca. Envasado de: Productos de la pesca descongelados.	
Clave Categoría/Actividad	- N° RGSEAA:
40: 502, 498, 497	- 40.22403/CA
12: 622, 516, 115, 614, 116, 624, 232	- 12.16133/CA

Avda. María Auxiliadora 2  
11009 – Cádiz  
T: 956009000  
[dpca.csalud@juntadeandalucia.es](mailto:dpca.csalud@juntadeandalucia.es)



Código Seguro de Verificación: VH5DPEDNG3HQ5ULL2HLNFYUHK2VEX9. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	MARIA AURORA CLAVER DERQUI	FECHA	20/10/2023
ID. FIRMA	VH5DPEDNG3HQ5ULL2HLNFYUHK2VEX9	PÁGINA	1/2
			



Lo que se comunica para su conocimiento y efectos, con la indicación de que contra la misma y de conformidad con lo previsto en el artículo 121 de la Ley 39/2015 de 1 de octubre del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, cabe recurso de alzada ante la persona titular de la Dirección General con competencia en materia de salud pública, en el plazo de un mes.

LA JEFE DE SERVICIO DE SALUD

FDO: AURORA CLAVER DERQUI

Código Seguro de Verificación: VH5DPEDNG3HQSULL2HLNFYUHK2VEX9. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	MARIA AURORA CLAVER DERQUI	FECHA	20/10/2023
ID. FIRMA	VH5DPEDNG3HQSULL2HLNFYUHK2VEX9	PÁGINA	2/2
			

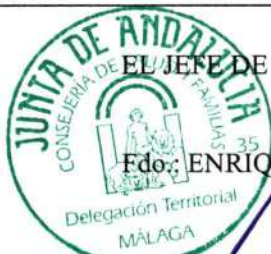


P. LLINARES S.L.  
 AVDA. DE LA UNION 5  
 POL.IND. CORTIJO REAL  
 11206 ALGECIRAS (CÁDIZ)

Ref: SS/SAL/is  
 MALAGA, 06/11/2020  
 Asunto: Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

De conformidad con lo que determina el artículo 6º del Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y en virtud de las competencias que le atribuye el Decreto 61/2012 de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios de Andalucía y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía, y recibida la comunicación de modificación de los datos obligatorios del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, esta Delegación Territorial le informa de los nuevos datos de la industria de referencia, con los que ha quedado registrada.

Nombre o Razón Social	- DNI/CIF:
P. LLINARES S.L.	B11234986
Domicilio Social, Localidad, Código postal y Provincia: AVDA DE LA UNION 5 P.I. CORTIJO REAL, ALGECIRAS, null, CADIZ	
Domicilio Industrial, Localidad, Código postal y Provincia: CTRA AZUCARERA-INTELHORCE 20 P.I. GUADALHORCE , MÁLAGA, 29004, MALAGA	
Actividad: Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación de: Productos de la pesca frescos (incluidos crustáceos).Productos de la pesca congelados.Productos de la pesca salados y en salazón. En congelación.Cocedero de productos de la pesca.Establecimiento de congelación de productos de la pesca Importación de: Productos de la pesca congelados. Almacenamiento de: Polivalente. En congelación de productos de origen animal (SECTOR:CÁRNICO).	
Clave Categoría/Actividad	- Nº RGSEAA:
40: 498, 402	- 40.07760/MA
12: 516, 622, 498, 120, 115, 614, 116	- 12.12437/MA



EL JEFE DE SERVICIO DE SALUD

Fdo: ENRIQUE MOYA BARRIONUEVO

C/ Córdoba, nº 4. 29001 Málaga  
 Teléfono: 951 03 98 00

Handwritten text, possibly a signature or date, located in the upper left corner of the page.

Handwritten text, possibly a signature or date, located in the lower center of the page.



BUREAU  
VERITAS

Bureau Veritas Certification

# Certificación

Concedida a

**P LLINARES, S.L.**

AVENIDA DE LA UNIÓN, 5 - POLIGONO INDUSTRIAL CORTIJO REAL - 11206 -  
ALGECIRAS - CADIZ - ESPAÑA

Bureau Veritas Certification certifica que el Sistema de Gestión ha sido auditado y  
encontrado conforme con los requisitos de la norma:

NORMA

## ISO 9001:2015

El Sistema de Gestión se aplica a:

MANIPULACIÓN DE PESCADO Y CEFALOPODO. COCCIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA.  
ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN POLIVALENTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y  
REFRIGERADOS DE TODO TIPO: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS,  
PESCADO Y MARISCO.

Número del Certificado:	ES157611 - 1
Aprobación original:	05-08-2016
Auditoría de certificación/renovación:	19-05-2025
Caducidad del ciclo anterior:	04-08-2025
Certificado en vigor:	18-09-2025
Caducidad del certificado:	04-08-2028

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los  
servicios de certificación

Bureau Veritas Iberia S.L.  
C/ Valportillo Primera 22-24, 28108 Alcobendas - Madrid, España





BUREAU  
VERITAS

# Certificación

Concedida a

**P LLINARES, S.L.**

Emplazamiento	Dirección	Alcance
P LLINARES SL	POL IND CORTIJO REAL AVDA DE LA UNIÓN 5 - 11206 - ALGECIRAS - CÁDIZ - ESPAÑA	MANIPULACIÓN DE PESCADO Y CEFALOPODO. COCCIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN POLIVALENTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y REFRIGERADOS DE TODO TIPO: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS, PESCADO Y MARISCO.
P LLINARES, S.L.	POL IND GUADARLHORCE CTRA AZUCARERA INTELHORCE 20 - 29004 - MÁLAGA - ESPAÑA	MANIPULACIÓN DE PESCADO Y CEFALOPODO. COCCIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN POLIVALENTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y REFRIGERADOS DE TODO TIPO: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS, PESCADO Y MARISCO.
P LLINARES, S.L.	AVENIDA DE LA UNIÓN, 5 - POLIGONO INDUSTRIAL CORTIJO REAL - 11206 - ALGECIRAS - CADIZ - ESPAÑA	

Número del certificado:	ES157611 - 1
Aprobación original:	05-08-2016
Auditoría de certificación/renovación:	19-05-2025
Caducidad del ciclo anterior:	04-08-2025
Certificado en vigor:	18-09-2025
Caducidad del certificado:	04-08-2028

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los servicios de certificación

Bureau Veritas Iberia S.L.  
C/ Valportillo Primera 22-24, 28108 Alcobendas - Madrid, España





BUREAU  
VERITAS

Bureau Veritas Certification

# Certificación

Concedida a

**P LLINARES, S.L.**

AVENIDA DE LA UNIÓN, 5 - POLIGONO INDUSTRIAL CORTIJO REAL - 11206 -  
ALGECIRAS - CADIZ - ESPAÑA

Bureau Veritas Certification certifica que el Sistema de Gestión ha sido auditado y  
encontrado conforme con los requisitos de la norma:

NORMA

## ISO 14001:2015

El Sistema de Gestión se aplica a:

MANIPULACIÓN DE PESCADO Y CEFALOPODO. COCCIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA.  
ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN POLIVALENTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y  
REFRIGERADOS DE TODO TIPO: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS,  
PESCADO Y MARISCO.

Número del Certificado:	ES157610 - 1
Aprobación original:	05-08-2016
Auditoría de certificación/renovación:	19-05-2025
Caducidad del ciclo anterior:	04-08-2025
Certificado en vigor:	18-09-2025
Caducidad del certificado:	04-08-2028

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los  
servicios de certificación

Bureau Veritas Iberia S.L.  
C/ Valportillo Primera 22-24, 28108 Alcobendas - Madrid, España





BUREAU  
VERITAS

# Certificación

Concedida a

**P LLINARES, S.L.**

Emplazamiento	Dirección	Alcance
P LLINARES SL	POL IND CORTIJO REAL AVDA DE LA UNIÓN 5 - 11206 - ALGECIRAS - CÁDIZ - ESPAÑA	MANIPULACIÓN DE PESCADO Y CEFALOPODO. COCCIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN POLIVALENTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y REFRIGERADOS DE TODO TIPO: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS, PESCADO Y MARISCO.
P LLINARES, S.L.	POL IND GUADARLHORCE CTRA AZUCARERA INTELHORCE 20 - 29004 - MÁLAGA - ESPAÑA	MANIPULACIÓN DE PESCADO Y CEFALOPODO. COCCIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN POLIVALENTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y REFRIGERADOS DE TODO TIPO: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS, PESCADO Y MARISCO.
P LLINARES, S.L.	AVENIDA DE LA UNIÓN, 5 - POLIGONO INDUSTRIAL CORTIJO REAL - 11206 - ALGECIRAS - CADIZ - ESPAÑA	

Número del certificado:	ES157610 - 1
Aprobación original:	05-08-2016
Auditoría de certificación/renovación:	19-05-2025
Caducidad del ciclo anterior:	04-08-2025
Certificado en vigor:	18-09-2025
Caducidad del certificado:	04-08-2028

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los servicios de certificación

Bureau Veritas Iberia S.L.  
C/ Valportillo Primera 22-24, 28108 Alcobendas - Madrid, España





BUREAU  
VERITAS

Bureau Veritas Certification

# Certificación

Concedida a

**P LLINARES SL**

POL IND CORTIJO REAL AVDA DE LA UNIÓN 5 - 11206 - ALGECIRAS - CÁDIZ -  
ESPAÑA

Bureau Veritas Certification certifica que el Sistema de Gestión ha sido auditado y  
encontrado conforme con los requisitos de la norma:

NORMA

## ISO 22000:2018

El Sistema de Gestión se aplica a:

MANIPULACIÓN (CORTE, GLASEADO, EVISCERADO, PELADO) Y ENVASADO DE PESCADO  
Y CEFALÓPODOS. ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS  
(IQF) Y REFRIGERADOS: CARNES, PRECOCINADOS, POSTRES, PAN, VERDURAS,  
PESCADOS Y MARISCOS.

Número del Certificado:	ES155407 - 1
Aprobación original:	27-07-2016
Auditoría de certificación/renovación:	27-05-2025
Caducidad del ciclo anterior:	26-07-2025
Certificado en vigor:	22-10-2025
Caducidad del certificado:	26-07-2028

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los  
servicios de certificación

Bureau Veritas Iberia S.L.  
C/ Valportillo Primera 22-24, 28108 Alcobendas - Madrid, España





## SALMON MCD PICADO PORC 80/90

### DATOS GENERALES

<b>CÓDIGO</b>	0210335
<b>CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN NORMATIVA.</b>	Producto de la pesca.
<b>FAMILIA</b>	Pescados.
<b>MARCA</b>	Llinares.

### DATOS ESPECÍFICOS

<b>NOMBRE CIENTÍFICO:</b>	<i>Salmo salar</i>
<b>GROSOR CORTE (cm):</b>	1.7 cm aprox
<b>TAMAÑO (cm):</b>	8-10 x 6 cm
<b>MÉTODO DE PRODUCCIÓN:</b>	Criado (acuicultura)
<b>ORIGEN:</b>	Noruega.

<b>PESO</b>	<i>Máximo</i>	90 g
<b>PIEZAS</b>	<i>Medio</i>	
	<i>Mínimo</i>	80 g

### INFORMACIÓN NUTICIONAL

(por 100 g de alimento)

<b>VALOR ENERGÉTICO (kJ/kCal):</b>	752/182
<b>GRASAS (g), de las cuales:</b>	12
<b>Ácidos grasos saturados (g):</b>	2,16
<b>Ác. grasos monoinsaturados (g):</b>	5,43
<b>Ác. grasos poliinsaturados (g):</b>	3,1
<b>HIDRATOS DE CARBONO (g):</b>	0
<b>AZÚCARES (g):</b>	0
<b>PROTEÍNAS (g):</b>	18,04
<b>SAL (mg):</b>	98

<b>Nº PIEZAS/KG:</b>	11-12
<b>GLASEO (%):</b>	≤ 5%
<b>DISPONIBILIDAD:</b>	Ilimitada
<b>INGREDIENTES:</b>	<b>Salmón (100%)</b>
<b>ALÉRGENOS:</b>	<b>Pescado</b> y productos a base de pescados. Trazas de <b>moluscos y crustáceos.</b>

<b>CONSERVACIÓN</b>	Conservar a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado.
<b>VIDA ÚTIL</b>	24 meses desde la fecha de congelación.
<b>MODO DE EMPLEO:</b>	Descongelar parcialmente en refrigeración y cocinar antes de consumir.
<b>USO/DESTINO PREVISTO:</b>	Población en general. No apto población alérgica productos de la pesca.

### CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

<b>Parámetros</b>	<b>Límites legales/recomendados</b>
Aerobios mesófilos	10 <sup>6</sup> ufc/g
Salmonela	Ausencia 25/g
Enterobacterias	10 <sup>3</sup> ufc/g

<b>ENVASE:</b>	En cajas de cartón con bolsa interior de HDPE apto para uso alimentario.
<b>PRESENTACIÓN:</b>	Porciones de carne de pescado picada (minced)
<b>FORMATO:</b>	(1x10kg)
<b>OBSERVACIONES:</b>	Cocinar al horno a 160 °C , opción mixta (vapor y seco) durante 30-35 min. Puede contener espinas.



Revisión	Apartado modificado	Descripción modificación
8	Formato	Se incluye cuadro de control de modificaciones.
24/09/20		Se incluye cuadro diferenciando la sala de elaboración donde se ha elaborado el producto. Se incluye apartado OMG.
9		Se añaden criterios microbiológicos.
14/11/23		
10		Se especifica el origen.
10/11/24		

Para cualquier consulta pueden dirigirse a [calidad@pllinares.com](mailto:calidad@pllinares.com)

# SOPA DE ARROZ CON VERDURAS [zanahoria, patata, puerro, cebolla]



**Denominación Comercial:** SOPA DE ARROZ CON VERDURAS [zanahoria, patata, puerro, cebolla]

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Agua (35.3%), arroz (29.4%), zanahoria (8.8%), patata (8.8%), puerro (8.8%), cebolla (8.8%).

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Agua	60	72	96	96	96
Arroz	50	60	80	80	80
Zanahoria	15	18	24	24	24
Patata	15	18	24	24	24
Puerro	15	18	24	24	24
Cebolla	15	18	24	24	24

**Procesado:** En una olla se introducen las verduras, lavadas y troceadas. Cocemos a temperatura > 65°C durante 50 minutos. Posteriormente, añadimos el arroz y cocemos durante 15-20 minutos más.

**Receta:** 12402.

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	217,05 / 905,4624	0,57	0,1185	47,68	0,0015	4,3588	0,0456
Primaria	260,46 / 1086,5549	0,684	0,1422	57,216	0,0018	5,2305	0,0548
Secundaria	347,28 / 1448,7398	0,912	0,1896	76,288	0,0024	6,974	0,073
Bachiller Femenino	347,28 / 1448,7398	0,912	0,1896	76,288	0,0024	6,974	0,073
Bachiller Masculino	347,28 / 1448,7398	0,912	0,1896	76,288	0,0024	6,974	0,073

# SOPA DE ARROZ CON VERDURAS [zanahoria, patata, puerro, cebolla]

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.  
No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	215g		255g		340g		340g	340g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras (Amygdalus communis L) avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal. Juglans Regia) Anacardos (Anacardium occidentale) Pacanas (Carya illinoensis) castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia Vera) nueces de macadamia y nueces de Australia (Macadamia Ternifolia) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# Tomate natural aliñado [aceite de oliva virgen extra, vinagre y sal] rev.2

**Denominación Comercial:** Tomate natural aliñado [aceite de oliva virgen extra, vinagre y sal] rev.2

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo D. Comidas preparadas a base de vegetales crudos.

**Categorización listeria:** Favorecedora

**Presentación:** Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Fría caducidad a 4 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Listo para consumir **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS**

## FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** tomate, aceite de oliva virgen extra, vinagre [vinagre de vino 100%, **METABISULFITO POTÁSICO (E-224)**] y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Tomate	60	69	93	96	126
<b>AOVE</b>	<b>4</b>	<b>4.6</b>	<b>6.2</b>	<b>6.4</b>	<b>8.4</b>
<b>Vinagre</b>	<b>2</b>	<b>2.3</b>	<b>3.1</b>	<b>3.2</b>	<b>4.2</b>
<b>Sal yodada</b>	<b>0.1</b>	<b>0.11</b>	<b>0.15</b>	<b>0.16</b>	<b>0.19</b>

**Procesado:** Lavar y desinfectar el tomate, trocear, **añadir aceite, vinagre y sal con las cantidades mostradas anteriormente**, mezclar y presentar.

**Receta:** 14119

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Salmonella - Shigella: Ausencia 25/gr.
- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.
- E.Coli: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	47 / 196,6533	4,06	0,5684	2,112	0	0,548	0,1265
Primaria	54,05 / 226,1513	4,669	0,6537	2,4288	0	0,6302	0,1406
Secundaria	72,85 / 304,8126	6,293	0,881	3,2736	0	0,8494	0,1912
Bachiller Femenino	75,2 / 314,6452	6,496	0,9094	3,3792	0	0,8768	0,2024
Bachiller Masculino	98,7 / 412,9719	8,526	1,1936	4,4352	0	1,1508	0,246

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Consumo directo.

Producto destinado al consumo de la población en general.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	66g		76g		102g		106g	139g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		

# Tomate natural aliñado [aceite de oliva virgen extra, vinagre y sal] rev.2

<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>	<b>X</b>	
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# TORTILLA DE PATATAS

**Denominación Comercial:** TORTILLA DE PATATAS

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** **HUEVO** (35.7%), patata (48.7%), cebolla (13%), aceite de oliva virgen extra (2.6%) y sal yodada (0.1%).

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Huevo	55	55	110	110	110
Patata	75	75	150	150	150
Cebolla	20	20	40	40	40
Aove	4	4	8	8	8
Sal yodada	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2

**Procesado:** Introducir la mezcla de patata, huevo, cebolla, aceite de oliva virgen y sal yodada en el horno a 180°C durante 20 minutos.

**Receta:** 8382.

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	177,97 / 740,3157	10,255	2,2959	12,46	0	8,75	0,3244
Primaria	177,97 / 740,3157	10,255	2,2959	12,46	0	8,75	0,3244
Secundaria	355,94 / 1480,6314	20,51	4,5918	24,92	0	17,5	0,6487
Bachiller Femenino	355,94 / 1480,6314	20,51	4,5918	24,92	0	17,5	0,6487
Bachiller Masculino	355,94 / 1480,6314	20,51	4,5918	24,92	0	17,5	0,6487

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	135g		135g		265g		265g	265g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALÉRGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos	<b>X</b>	
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras (Amygdalus communis L) avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal. Juglans Regia) Anacardos (Anacardium occidentale) Pacanas (Carya illinoensis) castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia Vera) nueces de macadamia y nueces de Australia (Macadamia Ternifolia) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

### ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

# TORTILLA DE PATATAS Y CALABACÍN

**Denominación Comercial:** TORTILLA DE PATATAS Y CALABACÍN

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización Listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** calabacín, HUEVO, patata, aceite de oliva virgen extra, ajo y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Calabacín	60,0	75,0	118,8	118,8	118,8
Huevo	50,0	62,5	99,0	99,0	99,0
Patata	25,0	31,3	49,5	49,5	49,5
Aove	5,0	6,3	9,9	9,9	9,9
Ajo	1,0	1,3	2,0	2,0	2,0
Sal yodada	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2

**Procesado:** Cocer las verduras y la patata. Mezclar todos los ingredientes y cocinar en plancha con molde durante 15-20 minutos.

**Receta:** 14079.

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	149,02 / 621,1997	10,7223	2,2925	5,243	0	7,9194	0,2911
Secundaria	295,083 / 1230,0733	21,2302	4,5392	10,386	0	15,6812	0,5783
Primaria	186,814 / 778,7548	13,4531	2,8728	6,5735	0	9,9023	0,3392
Bachiller Masculino	295,083 / 1230,0733	21,2302	4,5392	10,386	0	15,6812	0,5783
Bachiller Femenino	295,083 / 1230,0733	21,2302	4,5392	10,386	0	15,6812	0,5783

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
Peso de la ración (gramos)	130g		160g		255g		255g	255g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos	<b>X</b>	
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

### ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

**Denominación Comercial: Tortilla francesa con 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.cateringgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a T<sub>p</sub> > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** tortilla francesa con atún [**HUEVO** líquido pasteurizado, atún (**PESCADO**) (15%)[ atún (**PESCADO**), agua, sal y caldo vegetal], aceite de girasol, almidones modificados, sal, **HUEVO** en polvo, estabilizantes (E-410 y E-415), aceite de oliva y acidulante (E-330)].

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Huevo	75,0	75,0	113,0

**Procesado:** Se introducen las tortillas en horno y se calientan entre 3-5 minutos a temperatura entre 180-200°C.

**Receta: 8943.**

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	107,25 / 448,734	8,25	1,2	4,5	0,375	4,05	0,8025
Primaria	107,25 / 448,734	8,25	1,2	4,5	0,375	4,05	0,8025
Secundaria	161,59 / 676,0926	12,43	1,808	6,78	0,565	6,102	1,2091

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	75g		75g		113g	

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011**


ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos	<b>X</b>	
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados	<b>X</b>	
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.



# Tortilla francesa con atún

 <i>El secreto de una familia.</i>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	FP TP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 1 de 4

<b>DENOMINACIÓN PRODUCTO</b>	Tortilla Francesa con atún Congelada
<b>CATEGORÍA COMERCIAL</b>	No aplica
<b>MARCA</b>	-
<b>PRESENTACIÓN:</b>	Formato francesa 75g
<b>PROVEEDOR</b>	GRUPO EMPRESARIAL PALACIOS ALIMENTACIÓN, S.A.U.

<b>RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN</b>	Mª Cristina Díez Fernández
<b>FECHA DE APROBACIÓN</b>	08/05/2014
<b>FECHA DE REVISIÓN</b>	23/01/2025

## ÍNDICE:

- FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES
- FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO
- FICHA DE ENVASADO Y ETIQUETADO
- LEGISLACIÓN BASICA APLICABLE

<b>PALACIOS</b> El secreto de una familia.	<b>FICHA TÉCNICA</b>	FP TP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 2 de 4

FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES		
DENOMINACIÓN PRODUCTO	PESO NETO <sup>1</sup>	
Tortilla francesa con atún congelada	75 g	
<sup>1</sup> Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.		
INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS		
<b>INGREDIENTES:</b> HUEVO líquido pasteurizado, atún (PESCADO) (15%)[ atún (PESCADO), agua, sal y caldo vegetal], aceite de girasol, almidones modificados, sal, HUEVO en polvo, estabilizantes (E-410 y E-415), aceite de oliva y acidulante (E-330).		
<b>CONTENIDO EN ALÉRGENOS:</b> Contiene huevo y pescado. Contenido en gluten < 20 ppm		
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento 2073/2005)		
No aplican criterios legales al considerarse un producto NO listo para consumo (según definición recogida en artículo 2 del Reglamento 2073/2005 de criterios microbiológicos). Los productos se elaboran siguiendo unas Buenas Prácticas de Fabricación que garanticen su Seguridad Alimentaria.		
<b>Se toma como referencia los criterios microbiológicos recogidos en el Real Decreto 3484/2000 de Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas del grupo B, actualmente derogado.</b>		
NOTA: por las características de estos productos podrían darse desviaciones en los valores internos fijados para parámetros indicadores. En caso de superación de estos valores se tratan como NCs/incidencias internas al no suponer riesgo de Seguridad Alimentaria.		
Microorganismo	Número de colonias admitidas	Método analítico
<i>Listeria monocytogenes</i>	n=5, c=0, m=10, M=10 <sup>2</sup> (al final de la vida útil)	- NMP
Aerobios mesófilos	n=5, c=2, m=10 <sup>4</sup> , M=10 <sup>5</sup>	- Siembra en placa (PCA agar/30°C)
Enterobacterias lactosa positiva	n=5, c=2, m=10, M=10 <sup>2</sup>	- Siembra en placa (VRBG agar/37°C)
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia/g	- Verde brillante /cromogénico - Método automatizado TEMPO (acreditado)
Salmonella spp	n=5, c=0, No detectado/25g	- Pre y enriquecimiento selectivo y confirmación - Inmunofluorescencia automatizada (acreditado)
<i>Staphylococcus aureus</i>	n=5, c=1, m=10, M=10 <sup>2</sup>	- Enriquecimiento Giolitti y confirmación Baird Parker
ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetros de producto		
No aplican especificaciones físico-químicas propias del producto		
Aditivos (Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios)		
No aplican límites legales		
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (valores medios por 100 g de producto) (Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)		

**PALACIOS**  
*El secreto de una familia.*

## FICHA TÉCNICA

FP TP 19.10

Edición: 4

28/01/2013

Página 3 de 4

VALOR ENERGÉTICO	596 kJ / 143 kcal
GRASAS	11 g
de las cuales, ácidos grasos saturados	1,6 g
HIDRATOS DE CARBONO	6,0 g
de los cuales, azúcares	0,5 g
FIBRA ALIMENTARIA	0 g
PROTEÍNAS	5,4 g
SAL	1,07 g

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor, color y olor característico.

Textura: Una vez calentada, textura blanda.

### FICHA DE ENVASADO, LOGÍSTICA Y ETIQUETADO

#### PRESENTACIÓN

PRESENTACIÓN: las tortillas se presentan al consumidor en bolsas a granel y caja de cartón. Llevan una etiqueta en la caja en la que se detallan el modo de preparación así como el lote y fecha de consumo preferente.

#### CONDICIONES DE CONSUMO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

<b>Modo de preparación / Consumo</b>	<p>Siempre ha de consumirse cocinada. Sacar la tortilla congelada del envoltorio, colocarla en recipiente, previamente untado en aceite y calentarla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En microondas: cubrir con una tapa y calentar durante 2 - 3 minutos a potencia máxima (850 W)</li> <li>• En sartén: colocar en sartén, tapándola. Calentar entre 3 y 5 minutos por cada lado a fuego lento.</li> <li>• En horno: colocar sobre la rejilla del horno. Calentar entre 3/5 minutos a temperatura entre 180-200°C (356-392°F).</li> </ul>
<b>Caducidad / caducidad secundaria</b>	<p>Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación, indicado con día, mes y año Una vez descongelado, no volver a congelar. Una vez abierto el producto, mantener en siempre en refrigeración y consumir antes de 24 horas.</p>
<b>Conservación</b>	Conservar en congelación, ≤ -18°C
<b>Transporte</b>	Transporte a T° ≤ -15°C

#### ETIQUETADO (Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

Método de conservación. Peso neto.

Ingredientes. Fecha de consumo preferente.

APTO PARA GELIACOS (< 20 ppm)

Registro sanitario

Lote

### LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE

Cumplimiento de cualquier legislación aplicable al producto, así como las actualizaciones correspondientes.

Entre ellas:

- Reglamento 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la autoridad europea de seguridad alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria

<b>PALACIOS</b> <i>El secreto de una familia.</i>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	FP TP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 4 de 4

<ul style="list-style-type: none"><li>• Paquete de higiene: Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y Reglamento 2017/625 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.</li><li>• Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</li><li>• Reglamento 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006</li><li>• Reglamento (CE) n.º 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal</li><li>• Reglamento (UE) n.º 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal</li><li>• Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios</li><li>• Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre, por el que se regulan los coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos</li><li>• Reglamento 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos</li><li>• Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos</li><li>• Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos</li><li>• Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor</li><li>• Real Decreto 3/2023 por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.</li><li>• Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor</li><li>• Reglamento de Ejecución (UE) n.º 828/2014 de la Comisión, de 30 de julio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos</li><li>• ELS-RG-001 Reglamento general Sistema de Licencia Europeo (ELS) Rev 03/22</li><li>• ELS-RT-001 Reglamento técnico Sistema de Licencia Europeo (ELS) Rev 03/22</li><li>• Estándar de AOECS para Alimentos Sin Gluten Versión: 3.0, 2022</li></ul>
--

**Denominación Comercial: Tortilla francesa con queso rev.2**

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a Tp > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** tortilla francesa con queso [HUEVO líquido pasteurizado, queso (LECHE)(15%) [gouda (LECHE) (LECHE de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos (LECHE), cuajo microbiano), cheddar (LECHE) rojo (LECHE de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos (LECHE), cuajo microbiano, colorante (E160a/E160b(ii)), almidón de patata], aceite de girasol, almídones modificados, sal, HUEVO en polvo, estabilizantes (E-410 y E-415), aceite de oliva y acidulante (E-330)].

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)
Tortilla	75,0	75,0	113,0

**Procesado:** Se introducen las tortillas en horno y se calientan entre 3-5 minutos a temperatura entre 180-200°C.

**Receta: 8943.**

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	107,25 / 448,734	8,25	3	4,5	0,375	4,05	0,87
Primaria	107,25 / 448,734	8,25	3	4,5	0,375	4,05	0,87
Secundaria	161,59 / 676,0926	12,43	4,52	6,78	0,565	6,102	1,3108

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO


Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	75g		75g		113g	

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011**

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos	X	
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras (Amygdalus communis L) avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal. Juglans Regia) Anacardos (Anacardium occidentale) Pacanas (Carya illinoensis) castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia Vera) nueces de macadamia y nueces de Australia ( Macadamia Ternifolia) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhidrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

 <b>PALACIOS</b> <i>El secreto de una familia.</i>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	FP TP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 1 de 4

<b>DENOMINACIÓN PRODUCTO</b>	Tortilla Francesa con queso Congelada
<b>CATEGORÍA COMERCIAL</b>	No aplica
<b>MARCA</b>	-
<b>PRESENTACIÓN:</b>	Formato francesa 75g
<b>PROVEEDOR</b>	GRUPO EMPRESARIAL PALACIOS ALIMENTACIÓN, S.A.U.

<b>RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN</b>	Mª Cristina Diez Fernández
<b>FECHA DE APROBACIÓN</b>	08/05/2014
<b>FECHA DE REVISIÓN</b>	23/01/2025

## ÍNDICE:

- FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES
- FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO
- FICHA DE ENVASADO Y ETIQUETADO
- LEGISLACIÓN BASICA APLICABLE

 <p><b>PALACIOS</b> El secreto de una familia.</p>	<p align="center"><b>FICHA TÉCNICA</b></p>	FP TP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 2 de 4

FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES		
<i>DENOMINACIÓN PRODUCTO</i>	<i>PESO NETO<sup>1</sup></i>	
<i>Tortilla francesa con queso congelada</i>	<b>75 g</b>	
<sup>1</sup> Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.		
INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS		
<b>INGREDIENTES:</b>		
HUEVO líquido pasteurizado, queso (LECHE)(15%) [gouda (LECHE) (LECHE de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos (LECHE), cuajo microbiano), cheddar (LECHE) rojo (LECHE de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos (LECHE), cuajo microbiano, colorante (E160a/E160b(ii)), almidón de patata], aceite de girasol, almidones modificados, sal, HUEVO en polvo, estabilizantes (E-410 y E-415), aceite de oliva y acidulante (E-330).		
CONTENIDO EN ALÉRGENOS: Contiene huevo y leche. Contenido en gluten < 20 ppm		
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento 2073/2005)		
No aplican criterios legales al considerarse un producto NO listo para consumo (según definición recogida en artículo 2 del Reglamento 2073/2005 de criterios microbiológicos). Los productos se elaboran siguiendo unas Buenas Prácticas de Fabricación que garanticen su Seguridad Alimentaria.		
<i>Se toma como referencia los criterios microbiológicos recogidos en el Real Decreto 3484/2000 de Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas del grupo B, actualmente derogado.</i>		
<i>NOTA: por las características de estos productos podrían darse desviaciones en los valores internos fijados para parámetros indicadores. En caso de superación de estos valores se tratan como NCs/incidencias internas al no suponer riesgo de Seguridad Alimentaria.</i>		
Microorganismo	Número de colonias admitidas	Método analítico
<i>Listeria monocytogenes</i>	n=5, c=0, m=10, M=10 <sup>2</sup> (al final de la vida útil)	.- NMP
Aerobios mesófilos	n=5, c=2, m=10 <sup>4</sup> , M=10 <sup>5</sup>	.- Siembra en placa (PCA agar/30°C)
Enterobacterias lactosa positiva	n=5, c=2, m=10, M=10 <sup>2</sup>	.- Siembra en placa (VRBG agar/37°C)
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia/g	.- Verde brillante /cromogénico .- Método automatizado TEMPO (acreditado)
Salmonella spp	n=5, c=0, No detectado/25g	.- Pre y enriquecimiento selectivo y confirmación .- Inmunofluorescencia automatizada (acreditado)
<i>Staphylococcus aureus</i>	n=5, c=1, m=10, M=10 <sup>2</sup>	.- Enriquecimiento Giolitti y confirmación Baird Parker
ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetros de producto		
<i>No aplican especificaciones físico-químicas propias del producto</i>		
Aditivos (Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios)		
<i>No aplican límites legales</i>		
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (valores medios por 100 g de producto) (Reglamento 1169/2011)		

<b>PALACIOS</b> El secreto de una familia.	<b>FICHA TÉCNICA</b>	FP TP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 3 de 4

*sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)*

VALOR ENERGÉTICO	596 kJ / 143 kcal
GRASAS	11 g
de las cuales, ácidos grasos saturados	4,0 g
HIDRATOS DE CARBONO	6,0 g
de los cuales, azúcares	0,5 g
FIBRA ALIMENTARIA	0 g
PROTEÍNAS	5,4 g
SAL	1,16 g

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Sabor, color y olor característico.

Textura: Una vez calentada, textura blanda.

**FICHA DE ENVASADO, LOGÍSTICA Y ETIQUETADO**

**PRESENTACIÓN**

**PRESENTACIÓN:** las tortillas se presentan al consumidor en bolsas a granel y caja de cartón. Llevan una etiqueta en la caja en la que se detallan el modo de preparación así como el lote y fecha de consumo preferente.

**CONDICIONES DE CONSUMO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE**

<b>Modo de preparación / Consumo</b>	<p>Siempre ha de consumirse cocinada. Sacar la tortilla congelada del envoltorio, colocarla en recipiente, previamente untado en aceite y calentarla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En microondas: cubrir con una tapa y calentar durante 2 - 3 minutos a potencia máxima (850 W)</li> <li>• En sartén: colocar en sartén, tapándola. Calentar entre 3 y 5 minutos por cada lado a fuego lento.</li> <li>• En horno: colocar sobre la rejilla del horno. Calentar entre 3/5 minutos a temperatura entre 180-200°C (356-392°F).</li> </ul>
<b>Caducidad / caducidad secundaria</b>	<p>Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación, indicado con día, mes y año Una vez descongelado, no volver a congelar. Una vez abierto el producto, mantener en siempre en refrigeración y consumir antes de 24 horas.</p>
<b>Conservación</b>	Conservar en congelación, ≤ -18°C
<b>Transporte</b>	Transporte a Tª ≤ -15°C

**ETIQUETADO** (Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

*Método de conservación. Peso neto.*

*Ingredientes. Fecha de consumo preferente.*

APTO PARA CELÍACOS (< 20 ppm)

*Registro sanitario*


*Lote*

**LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE**

Cumplimiento de cualquier legislación aplicable al producto, así como las actualizaciones correspondientes.

Entre ellas:

- Reglamento 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la autoridad europea de seguridad alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la

 <i>El secreto de una familia.</i>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	FP TP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 4 de 4

seguridad alimentaria

- Paquete de higiene: Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y Reglamento 2017/625 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.
- Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006
- Reglamento (CE) n° 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal
- Reglamento (UE) n° 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal
- Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios
- [Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre, por el que se regulan los coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos](#)
- Reglamento 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos
- Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Real Decreto 3/2023 por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.
- Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor
- Reglamento de Ejecución (UE) n° 828/2014 de la Comisión, de 30 de julio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos
- ELS-RG-001 Reglamento general Sistema de Licencia Europeo (ELS) Rev 03/22
- ELS-RT-001 Reglamento técnico Sistema de Licencia Europeo (ELS) Rev 03/22
- Estándar de AOECs para Alimentos Sin Gluten Versión: 3.0, 2022



GRUPO EMPRESARIAL PALACIOS ALIMENTACIÓN SAU  
Ctra. de Logroño S/N  
26120 Albelda de Iregua  
LA RIOJA  
CIF: A-26458034

## CERTIFICADO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: COLORANTE NATURAL

Doña M<sup>a</sup> Cristina Díez Fernández, como Directora del Departamento de Calidad, en nombre de GRUPO EMPRESARIAL PALACIOS ALIMENTACIÓN S. A.U., con dirección en Ctra. de Logroño s/n, 26120 Albelda de Iregua (La Rioja), con C.I.F. A-26458034,

**CERTIFICA:** que el colorante (160a) perteneciente al queso utilizado en la Tortilla Francesa con Queso marca Palacios, es un colorante natural, tal como se indica en el certificado emitido por nuestro proveedor.

Y para que así conste donde convenga, expido el presente Certificado en Albelda de Iregua, a 20 de octubre de 2025

Sello de la empresa

Firma del representante



**Denominación Comercial: TORTILLA FRANCESA**

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo B Comidas preparadas con Tratamiento Térmico

**Categorización listeria:** No favorecedora

**Presentación:** Posibilidad de suministro en Línea Caliente > 65°C o en Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Caliente caducidad 24 horas tras producción manteniéndose a T<sub>p</sub> > 65°C. Línea Fría caducidad a 10 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Línea Caliente consumir tras suministro. Línea fría, regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Huevo entero 66.5%, agua 20.6%, aceite de girasol 9.7%, almidón, sal, aceite de oliva, espesantes: E415, E412, acidulantes: E330.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Tortilla	75,0	75,0	150,0	150,0	150,0

**Procesado:** introducir la tortilla congelada en horno a 150°C durante 20 minutos.

**Receta:** 8943.

**Línea Caliente:** Envasado en barquetas gastronorm en volúmenes variables según demanda de 1 litro hasta 30 litros y mantenimiento en caliente > 65°C hasta consumo.

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta, pasteurización y abatimiento y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamentos (CE) 2073/2005 y 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Bachiller Masculino	336 / 1405,824	30	5,55	2,55	0,75	13,5	1,59
Secundaria	336 / 1405,824	30	5,55	2,55	0,75	13,5	1,59
Primaria	168 / 702,912	15	2,775	1,275	0,375	6,75	0,795
Infantil Ciclo 2	168 / 702,912	15	2,775	1,275	0,375	6,75	0,795
Bachiller Femenino	336 / 1405,824	30	5,55	2,55	0,75	13,5	1,59

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.**

**No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Producto destinado al consumo de la población en general.

**Línea Caliente:** consumo directo.

**Línea Fría:** Regenerar el producto hasta alcanzar una temperatura en el centro del recipiente de > 65°C.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	75g		75g		150g		150g	150g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos	<b>X</b>	
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

### ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, N° de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.

 <p>COCOTINE L'OLIF AU COEUR DE LA CUISINE</p>	<p><b>PRODUCT SPECIFICATION</b></p> <p><b>TORTILLA FRANCESA NATURAL MEDIA LUNA 75g. - CONGELADA</b></p>	<p>Referencia: FT/OME/8494 A</p> <p>Fecha: 14/11/2024</p>
---	---	---

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

**Nombre legal de comercialización:** Omelet natural, congelada

**Descripción de producto:**

Omelet redonda en formato regular, doblada por la mitad y condicionada en bolsa azul en caja de cartón

**Ingredientes:**

Huevo entero, agua, aceite de girasol, almidón, sal, aceite de oliva, espesantes: E415, E412, acidulantes: E330



**Alérgenos (Regulación EU 1169/2011):**

<b>Contiene:</b>	Huevo	<b>Posibles trazas de:</b>	
------------------	-------	----------------------------	--

**Características organolépticas:**

Apariencia	Olor	Sabor	Textura
Omelet natural	Típico Omelet Natural	Típico Omelet Natural cocinada	Suave

## DECLARACIÓN NUTRICIONAL –calculada

	Omelette 75 g	
	por 100g	Por ración
Energía	924 kJ / 223 kcal	693 kJ / 167 kcal
Grasas	20 g	15 g
De las cuales saturadas	3,7 g	2,8 g
Carbohidratos	1,7 g	1,3 g
De los cuales azúcares	< 0,5 g	< 0,5 g
Proteínas	9,1 g	6,8 g
Sal	1,04 g	0,78 g

## CADUCIDAD Y CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

**Uso en:** 18 meses

**Fecha de caducidad garantizada mínima:** 12 meses

**Criterio de regulación (Regulación EU 2073/2005):**

<b>Enterobacteriaceae</b>	< 100 cfu / g	<b>Salmonella</b>	No detectado / 25 g	<b>Listeria</b>	< 100 cfu / g
---------------------------	---------------	-------------------	---------------------	-----------------	---------------

**Criterio interno:**

<b>Total recuento 30°C</b>	< 300 000 cfu / g
----------------------------	-------------------

**Sello Sanidad:**



	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b>	Referencia: FT/OME/8494 A
	<b>TORTILLA FRANCESA NATUAL MEDIA LUNA 75g. - CONGELADA</b>	Fecha: 14/11/2024

## GARANTIAS

**GMO:** Este producto no es sujeto a la legislación de etiquetado indicando presencia de productos con presencia de ingredientes manipulados genéticamente, siguiendo el requerimiento 1829-1830/2003/CE.  
**Ionización:** El producto no ha tenido tratamiento de ionización.  
**Contaminantes:** Pesticidas (Regul. 396/2005 y sus modificaciones), Residuos medicinales (regulación 37/2010 y sus modificaciones), Otros contaminantes (Dioxinas y PCB) en acuerdo con el requerimiento 2023/915 y sus modificaciones.

## CONSEJOS DE ALMACENAJE Y CALENTAMIENTO

### Como almacenar:

**Antes de abrir:** Almacenar a -18°C.  
 No volver a congelar una vez descongelado

### Uso:

+4°C después descongelación 24H:

Horno y trolleys de calentamiento 110 °C a 120 °C			
Aire	Termocontacto	Aire 150°C	Microondas
Ración individual* Multi raciones**	Ración individual* Multi raciones**	Multi raciones**	Ración individual*
20 min +/- 10 min	20 min +/- 10 min	15 min +/- 5 min Recip. gastro norm cubierto	120seg. a 600 Watts

-18°C:

Aire 150°C	Microondas
Multi raciones**	Individual portion*
20 min +/- 10 min bac gastro couvert	180seg. a 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. DDMM/YYYY  
 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 : Kerhuac - 56450 THEIX-NOYALO - SAS au capital 8 824 260 €  
N° SIREN : 420 800 492 - RCS VANNES - Code APE : 1089 Z  
www.eureden.com

<b>CLESA</b>	<b>FICHA DE PRODUCTO</b>	Código: <b>AP11</b>	
	YOGUR NATURAL AZUCARADO CLESA P4 - 125 g	FECHA DE REVISIÓN:	17/11/2023

<b>1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO</b>	
1.1 DENOMINACIÓN LEGAL	YOGUR NATURAL AZUCARADO
1.2 DENOMINACIÓN COMERCIAL	YOGUR NATURAL AZUCARADO CLESA P4 - 125 g
1.3 MARCA	CLESA
1.4 ÓVALO SANITARIO	15.00330 /PO
<b>2. DATOS DE PRODUCCIÓN</b>	
2.1 FABRICADO POR	
RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN	AGRUPACIÓN DE COOPERATIVAS LÁCTEAS,S.L.
TELÉFONO Y CORREO ELECTRÓNICO	986530506 - clesa@clesa.net
2.2 ENVASADO POR	
RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN	AGRUPACIÓN DE COOPERATIVAS LÁCTEAS,S.L. LUGAR DE SOUTELO -SAIAR 36656 CALDAS DE REIS (PONTEVEDRA) ESPAÑA
TELÉFONO Y CORREO ELECTRÓNICO	986530506 - clesa@clesa.net
2.3 DISTRIBUIDO POR	
RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN	AGRUPACIÓN DE COOPERATIVAS LÁCTEAS,S.L.
TELÉFONO Y CORREO ELECTRÓNICO	986530506 - clesa@clesa.net

<b>3. FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b>			
3.1 LISTA DE INGREDIENTES			
<b>Leche</b> parcialmente desnatada (2,2 % M.G.), Azúcar (6,3%) y fermentos lácticos ( <b>leche</b> )			
3.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS			
Parámetro	Valor	Tolerancia	
Peso (g)	500g	RD 1801/2008	
M.G.%	2,0% (parte láctea)	(+/-)0,2	
Proteína %	3,00%	(+/-)0,3	
PH	4,40%	<4,6	
Sinéresis	0 - 0,5g/tarrina	(≤1,5gr	
3.3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		3.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Parámetro	Valor	Parámetro	Valor
Color	Blanco característico de la leche	Enterobacterias	<10ufc/gr
Sabor	Característico de yogur suave	Listeria Monocytogenes	Ausencia/g
Textura	Gel blando al corte pero cremoso	Salmonella	Ausencia / 25g
Aspecto	Característico de yogur firme con aspecto de gelificado.	Observaciones adicionales	

3.3 INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	
Valor energético (kcal / kj)	304 kJ/72 kcal
Grasas (g)	2,0 g
de las cuales saturadas (g)	1,4 g
Hidratos de Carbono (g)	10,0 g
de los cuales azúcares (g)	10,0 g
Proteínas (g)	3,0 g
Sal (g)	0,12 g
Calcio (mg)	110 mg (14% VRN*)
* Valor de Referencia de Nutriente	



<b>4. INFORMACIÓN ADICIONAL</b>	
4.1 ORIGEN	Origen de la leche: España (Galicia)
4.2 CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE	máximo 35 días después de la f.f.
4.3 LOTE	Se identifica con la caducidad
4.4 LOTE INTERNO	(Letra máquina envasadora), día juliano y HH:MM (Hora:Minuto)
4.5 INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	A temperatura entre 1º y 8º (PT: entre 0º y 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)

<b>5. CERTIFICACIONES, LOGOS, CLAIMS...</b>	
<b>6. ENVASES Y EMBALAJES</b>	
ENVASE	Presentación Pack de 4 unidades. Tarrina de poliestireno, con etiquetado en la banderola que envuelve el envase y tapa complejo PET sin metalizar/papel termosoldado
	Dimensiones 6,5 x 12,6 x 12,6 (cm) (hxaxl)
EMBALAJE	Presentación Cesto de Cartón, abierto
	Dimensiones 13,5 x 39,5 x 26,0 (cm) (hxaxl)
	Dimensiones 168,5 (cm)
PALETIZADO	Nº. Unidades 99 cajas, 12 unidades por caja
	Exigencias

<b>7. OMG</b>				
De acuerdo con los Reglamentos (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003, este producto no está genéticamente modificado ni contiene ingredientes, aditivos, aromas u otras materias procedentes de materiales genéticamente modificados. Si hubiera una contaminación accidental de OGM ésta no superará los umbrales establecidos en el Reglamento 1829/2003.				

<b>8. ALÉRGICOS (INGREDIENTES ACORDES A LAS DIRECTIVAS(CE) 2003/89 y 2006/142)</b>				
<b>8.1 COMPOSICIÓN</b>				
<i>Contiene:</i>			NO	SI
Cereales que contienen gluten o derivados			X	
Crustáceos o derivados			X	
Huevos o derivados			X	
Pescado o derivados			X	
Cacahuets o derivados			X	
Soja o derivados			X	
Leche (incluyendo lactosa) o derivados				X
Nueces o derivados			X	
Apio o derivados			X	
Mostaza o derivados			X	
Sésamo o derivados			X	
SO <sub>2</sub> concentración mayor de 10			X	
Altramuces y productos a base de altramuces			X	
Moluscos y productos a base de moluscos.			X	
<b>8.2 INDIVIDUOS</b>				
<i>Apto para:</i>			NO	SI
Celiacos				X
Vegetarianos			X	
Ovolactovegetarianos				X
Intolerantes a la lactosa			X	
Alérgicos a la proteína de la leche			X	

<b>9. LEGISLACIÓN</b>				
El producto cumple con la normativa y reglametación U.E.				

<b>10. RESPONSABLE</b>				
SABELA OCA. Responsable Seguridad Alimentaria			FIRMA CLIENTE: (NOMBRE, CARGO, FECHA Y SELLO)	
 				

**Denominación Comercial:** ZANAHORIA

**Empresa:** Restauración y Catering Hnos. Gonzalez Restauración y Catering.

P.I. Canama C/D, nº 2-8, Alcolea del Río (Sevilla).

Tlf.955644648

www.cateringhgonzalez.com

**R.G.S.A:** 26.0007551/SE

**Clasificación del Producto según Sistema APPCC:** Grupo D. Comidas preparadas a base de vegetales crudos.

**Categorización listeria:** Favorecedora

**Presentación:** Línea Fría < 4°C; en barquetas individuales o en barquetas de consumo colectivo desde 1 Litro hasta 30 Litros.

**Caducidad y Conservación:** Línea Fría caducidad a 4 días, refrigerado entre 0 y 4°C tras fecha de producción.

**Modo de Empleo:** Listo para consumir

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

**Fórmula Cualitativa:** Zanahoria, aceite de oliva virgen extra y sal yodada.

Ingredientes	Infantil Ciclo 2 (gr)	Primaria (gr)	Secundaria (gr)	Bachiller femenino (gr)	Bachiller masculino (gr)
Zanahoria	60	90	93	96	102
<b>Aove</b>	<b>1</b>	<b>1.5</b>	<b>1.55</b>	<b>1.6</b>	<b>1.7</b>
<b>Sal yodada</b>	<b>0.1</b>	<b>0.15</b>	<b>0.16</b>	<b>0.16</b>	<b>0.17</b>

**Procesado:** Lavar, desinfectar, cortar los ingredientes, **aliñar con las cantidades de la tabla** y presentar.

**Receta: 10243**

**Línea Fría:** Envasado en barquetas, sellado de la barqueta y conservación en frío por < 4°C

**Características Microbiológicas:** Según Reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- Salmonella - Shigella: Ausencia 25/gr.
- Listeria Monocytogenes: Ausencia 25/gr.
- E.Coli: Ausencia 25/gr.

## VALOR NUTRICIONAL

Grupo Escolar	Energía (Kcal/KJ)	Grasas (g)	Grasas Saturadas (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Infantil Ciclo 2	29,28 / 123,5539	1,18	0,1721	4,2	0	0,48	0,2054
Secundaria	45,384 / 191,5086	1,829	0,2668	6,51	0	0,744	0,3232
Bachiller Femenino	46,848 / 197,6863	1,888	0,2754	6,72	0	0,768	0,3286
Bachiller Masculino	49,776 / 210,0417	2,006	0,2926	7,14	0	0,816	0,3491
Primaria	43,92 / 185,3309	1,77	0,2581	6,3	0	0,72	0,308

## PARTICULARIDADES

**No contiene ni Conservantes, ni Antioxidantes, ni Espesantes.  
No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).**

## MODO DE EMPLEO y POBLACIÓN DE CONSUMO

Consumo directo, no es necesario lavar ni desinfectar.  
Producto destinado al consumo de la población en general.

## PESO DEL PLATO ELABORADO POR EDAD Y SEXO

Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
<b>Peso de la ración (gramos)</b>	61g		91g		94g		97g 103g	

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011

ALERGENOS/INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PLATO	TRAZAS
Cereales que contengan <b>gluten</b> (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos		
<b>Pescados</b> y Productos a base de Pescados		
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes		
<b>Soja</b> y productos a base de soja		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.) avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal. <i>Juglans Regia</i> ) Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> ) castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> ) nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) y productos derivados.		
<b>Apio</b> y Productos derivados		
Granos de <b>Sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>Anhídrido Sulfuroso</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub>		
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		
<b>Mostaza</b> y productos derivados		

## ETIQUETADO:

El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de caducidad, número de lote, cantidad nominal, Ingredientes, Marca Comercial, Nombre y dirección del fabricante y envasador, Nº de R.G .S.A según Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de Octubre de 2011. Se incluye además la declaración nutricional en etiqueta.