

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	COMPOSICIÓN	INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEL MENÚ									TÉCNICA CULINARIA	PROCESADO	
		INGREDIENTES	(g)/ración	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNAS (g)	LÍPIDOS (g)	Ácidos grasos saturados (g)	CARBOHIDRATOS (g)	Azúcares (g)	Sal (g)			ALÉRGENOS
CAZUELA DE PATATAS CON CARNE	Patata	150	116	3,00	0,15	0,00	25,50	1,20	0,02	12	Guiso	Horneamos la ternera a 160°C, 1h. en horno de vapor. A la par, ponemos a hervir agua y echamos la patata, zanahoria y refrito 45 min. A 180°C. Finalmente añadimos la carne y dejamos cocinar 15-20 min y comprobamos el punto de sal.	
	Zanahoria rodaja	10	4	0,09	0,02	0,00	0,73	0,67	0,01				
	Ternera dado	30	49	5,67	2,73	0,60	0,00	0,00	0,02				
	Tomate triturado en conserva	5	5	0,06	0,05	0,00	0,22	0,12	0,15				
	Cebolla	5	2	0,06	0,01	0,00	0,40	0,28	0,00				
	Pimiento rojo	5	2	0,05	0,02	0,01	0,32	0,31	0,00				
	Pimiento verde	5	1	0,04	0,02	0,01	0,13	0,12	0,00				
	Aceite de oliva virgen extra	5	45	0,00	5,00	0,83	0,00	0,00	0,00				
	Ajo	0,2	0	0,01	0,00	0,00	0,07	0,00	0,00				
	Sal yodada	0,2	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00				
	Colorante	0,2	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,07				(T): 9, 10 y 11
	Pimentón	0,2	1	0,03	0,03	0,00	0,07	0,07	0,00				(T): 9, 10 y 11
Azúcar	0,2	1	0,00	0,00	0,00	0,20	0,00	0,00					
TOTAL		216	225	9,01	8,02	1,44	27,63	2,77	0,27				
TORTILLA FRANCESA	Tortilla francesa	75	235	5,70	7,71	2,78	3,15	0,15	1,35	3	Horno	Refrigeración y embarquetado.	
TOTAL		75	235	5,70	7,71	2,78	3,15	0,15	1,35				
ALCACHOFAS AL VAPOR	Alcachofas	60	28	1,98	0,12	0,00	6,60	0,60	0,14	1	Vapor	Ponemos las alcachofas ya descongeladas, limpias y troceadas en placas de horno junto al ajo, aceite y sal y hornear durante 45 min. a 99°C en horno de vapor.	
	Aceite de oliva virgen extra	5	45	0,00	5,00	0,83	0,00	0,00	0,00				
	Cebolla	5	2	0,06	0,01	0,00	0,40	0,28	0,00				
	Ajo	0,2	0	0,01	0,00	0,00	0,07	0,00	0,00				
	Sal yodada	0,2	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00				
	Perejil fresco	0,2	0	0,01	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00				
TOTAL		71	76	2,06	5,13	0,83	7,07	0,88	0,14				
PAN BLANCO		40	113	3,66	0,72	0,22	22,28	0,85	0,53	1	Horno	Horno	
TOTAL			113	3,66	0,72	0,22	22,28	0,85	0,53				
FRUTA	Kiwi	100	61	1,10	0,50	0,00	15,00	9,00	0,00				
TOTAL		100	61	1,10	0,50	0,00	15,00	9,00	0,00				

TOTAL	709	21,53	22,07	5,26	75,13	13,65	2,29
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
	ENERGÍA	PROTEÍNAS	LÍPIDOS	Ácidos grasos saturados	CARBOHIDRATOS	Azúcares	Sal

Ingredientes alergénicos según el Reglamento Europeo 1169/2011:

- | | | | | | | |
|------------------------------|---------------|-------------|----------------------|--------------|----------------|----------------------|
| 1- Gluten | 2- Crustáceos | 3- Huevo | 4- Pescado | 5- Cacahuets | 6- Soja | 7- Leche y derivados |
| 8- Frutos secos (de cáscara) | 9- Apio | 10- Mostaza | 11- Granos de sésamo | 12- Sulfitos | 13- Altramuces | 14- Moluscos |
- (T): TRAZAS (ppm)

Fecha actualización: Abril 2018

CARACTERÍSTICAS	REGENERACIÓN T: > 75°C ALMACENAMIENTO: Cámaras Frigoríficas ≤ 4°C ENVASADO: Barquetas de PP, termoselladas con semivacío, blancas (de 10, 15 y 25 raciones) y negras (de 7 y 10 raciones)	ETIQUETADO: Individualizado por barquetas y plato. Con fecha de elaboración (LOTE) y de caducidad. Con identificación de alérgenos.	TRANSPORTE: Camiones Isotermos FNA < 4°C DESTINATARIO FINAL: Comedores Escolares LOTE: fecha de elaboración	Vida útil: 7 días
------------------------	---	---	---	-------------------

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	COMPOSICIÓN	INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEL MENÚ								ALÉRGENOS	TÉCNICA CULINARIA	PROCESADO	
		INGREDIENTES	(g)/ración	ENERGÍA (Kcal.)	PROTEÍNAS (g)	LÍPIDOS (g)	Ácidos grasos saturados (g)	CARBOHIDRATOS (g)	Azúcares (g)				Sal (g)
SALMOREJO ECOLÓGICO	Salmorejo ecológico		150	72	1,59	3,39	0,60	8,90	3,11	1,22	1	Cocción	Almacenamiento y distribución Explotaciones Agrícolas Los Calares S.L.
TOTAL			150	72	1,59	3,39	0,60	8,90	3,11	1,22			
LOMO ADOBADO AL AJILLO	Lomo de cerdo adobado		70	105	12,42	6,14	0,05	0,04	0,11	0,11	7 y (T): 6 y 12	Horno	Colocamos la carne en placas de horno y horneamos en horno de vapor a 99°C durante 30 min. Mientras tanto, sofreímos el resto de ingredientes en una olla a 180°C durante 1h. Una vez cocinada la carne la echamos la salsa caliente por encima y envasamos.
	Aceite de oliva virgen extra		8	72	0,00	8,00	1,32	0,00	0,00	0,00			
	Cebolla		5	2	0,06	0,01	0,00	0,40	0,28	0,00			
	Vino blanco		4,00	3	0,00	0,00	0,00	0,10	0,04	0,00	12	Cocción	
	Ajo		0,2	0	0,01	0,00	0,00	0,07	0,00	0,00			
	Laurel		0,2	1	0,02	0,02	0,00	0,15	0,00	0,00	(T): 9, 10 y 11		
	Tomillo		0,2	1	0,02	0,01	0,01	0,13	0,00	0,00	(T): 9, 10 y 11		
	Agrio aderezante de limón		0,20	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	Sal yodada		0,2	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	Harina de maíz		0,2	1	0,02	0,01	0,00	0,14	0,01	0,00			
TOTAL			88	184	12,55	14,19	1,38	1,02	0,44	0,11			
JUDÍAS VERDES SALTEADAS	Judía verde		70	22	1,33	0,14	0,00	2,94	2,10	0,01		Salteado	Ponemos las judías ya descongeladas en placas de horno junto al ajo, aceite y sal y hornear durante 45 min. a 99°C en horno de vapor. Después salteamos.
	Aceite de oliva virgen extra		10	90	0,00	10,00	1,65	0,00	0,00	0,00			
	Cebolla		5	2	0,06	0,01	0,00	0,40	0,28	0,00			
	Sal yodada		0,2	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	Perejil fresco		0,2	0	0,01	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00			
	Ajo		0,2	0	0,01	0,00	0,00	0,07	0,00	0,00			
TOTAL			86	114	1,41	10,15	1,65	3,41	2,38	0,01			
PAN INTEGRAL			50	141	4,72	0,85	0,23	27,55	1,46	0,65	1	Horno	Horno
TOTAL				141	4,72	0,85	0,23	27,55	1,46	0,65			
FRUTA	Plátano		120	107	1,32	0,36	0,12	27,60	14,40	0,00			
TOTAL			120	107	1,32	0,36	0,12	27,60	14,40	0,00			

TOTAL	618	21,58	28,93	3,98	68,47	21,79	1,98
	(Kcal.)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
	ENERGÍA	PROTEÍNAS	LÍPIDOS	Ácidos grasos saturados	CARBOHIDRATOS	Azúcares	Sal

Ingredientes alergénicos según el Reglamento Europeo 1169/2011:

- 1- Gluten
- 2- Crustáceos
- 3- Huevo
- 4- Pescado
- 5- Cacahuets
- 6- Soja
- 7- Leche y derivados
- 8- Frutos secos (de cáscara)
- 9- Apio
- 10- Mostaza
- 11- Granos de sésamo
- 12- Sulfitos
- 13- Altramuces
- 14- Moluscos

Fecha actualización: Abril 2018

CARACTERÍSTICAS	REGENERACIÓN T: > 75°C ALMACENAMIENTO: Cámaras Frigoríficas ≤ 4°C ENVASADO: Barquetas de PP, termoselladas con semivacío, blancas (de 10, 15 y 25 raciones) y negras (de 7 y 10 raciones)	ETIQUETADO: Individualizado por barquetas y plato. Con fecha de elaboración (LOTE) y de caducidad. Con identificación de alérgenos.	TRANSPORTE: Camiones Isotermos FNA < 4°C DESTINATARIO FINAL: Comedores Escolares LOTE: fecha de elaboración	Vida útil: 7 días
------------------------	---	---	---	-------------------

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	COMPOSICIÓN	INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEL MENÚ								ALÉRGENOS	TÉCNICA CULINARIA	PROCESADO
		INGREDIENTES	(g)/ración	ENERGÍA (Kcal.)	PROTEÍNAS (g)	LÍPIDOS (g)	Ácidos grasos saturados (g)	CARBOHIDRATOS (g)	Azúcares (g)			
ARROZ A LA CUBANA	Arroz vaporizado	50	177	3,60	0,40	0,10	39,20	0,39	0,02	3	Cocción	Echamos el arroz en soberanas de horno junto con 1,2L. de agua por cada kilo de arroz y horneamos a vapor 99°C 40 min. Añadimos el tomate frito previo calentamiento hasta 75°C. Y finalmente colocamos los huevos cocidos por encima en las barquetas.
	Tomate frito BIO	80,00	60	0,78	3,47	0,46	5,52	5,20	0,96			
	Huevo cocido	25,00	33	3,55	1,98	0,63	0,18	0,18	0,15			
	Aceite de oliva virgen extra	5,00	45	0,00	5,00	0,83	0,00	0,00	0,00			
	Sal yodada	0,20	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
TOTAL		160	314	7,92	10,85	2,01	44,90	5,76	1,13			
MERLUZA AL HORNO	Merluza (Merluccius productus)	70	60	11,69	1,31	0,29	0,00	0,00	0,07	4 y (T): 14	Horno	Ponemos las porciones de pescado en una placa de horno con todos los ingredientes y horneamos 20 min. a 160°C en horno mixto (vapor y calor).
	Cebolla	5	2	0,06	0,01	0,00	0,40	0,28	0,00			
	Aceite de oliva virgen extra	5	45	0,00	5,00	0,83	0,00	0,00	0,00			
	Ajo	0,2	0	0,01	0,00	0,00	0,07	0,00	0,00			
	Sal yodada	0,2	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	Perejil fresco	0,2	0	0,01	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00			
TOTAL		81	107	11,77	6,32	1,12	0,47	0,28	0,07			
ENSALADA DE LECHUGA	Lechuga iceberg	65	10	0,91	0,13	0,00	1,89	0,52	0,05	12	Crudo	Crudo
	Aceite de oliva virgen extra	5	45	0,00	5,00	0,83	0,00	0,00	0,00			
	Vinagre	5	0	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,00			
	Sal yodada	0,2	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
TOTAL		75	55	0,92	5,14	0,83	1,89	0,52	0,05			
PAN BLANCO		40	113	3,66	0,72	0,22	22,28	0,85	0,53	1	Horno	Horno
TOTAL			113	3,66	0,72	0,22	22,28	0,85	0,53			
FRUTA	Naranja	100	47	0,90	0,10	0,00	12,00	2,40	0,00			
TOTAL		100	47	0,90	0,10	0,00	12,00	2,40	0,00			

TOTAL	636	25,17	23,12	4,17	81,54	9,82	1,77
--------------	------------	--------------	--------------	-------------	--------------	-------------	-------------

(Kcal.)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
ENERGÍA	PROTEÍNAS	LÍPIDOS	Ácidos grasos saturados	CARBOHIDRATOS	Azúcares	Sal

Ingredientes alergénicos según el Reglamento Europeo 1169/2011:

1- Gluten	2- Crustáceos	3- Huevo	4- Pescado	5- Cacahuets	6- Soja	7- Leche y derivados
8- Frutos secos (de cáscara)	9- Apio	10- Mostaza	11- Granos de sésamo	12- Sulfitos	13- Altramuces	14- Moluscos

(T): TRAZAS (ppm)

Fecha actualización: Marzo 2018

CARACTERÍSTICAS	REGENERACIÓN T: > 75°C	ETIQUETADO: Individualizado por barquetas y plato.	TRANSPORTE: Camiones Isotermos FNA < 4°C	Vida útil: 7 días
	ALMACENAMIENTO: Cámaras Frigoríficas ≤ 4°C	Con fecha de elaboración (LOTE) y de caducidad.	DESTINATARIO FINAL: Comedores Escolares	
	ENVASADO: Barquetas de PP, termoselladas con semivacío, blancas (de 10, 15 y 25 raciones) y negras (de 7 y 10 raciones)	Con identificación de alérgenos.	LOTE: fecha de elaboración	

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	COMPOSICIÓN	INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEL MENÚ								ALÉRGICOS	TÉCNICA CULINARIA	PROCESADO
		INGREDIENTES	(g)/ración	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNAS (g)	LÍPIDOS (g)	Ácidos grasos saturados (g)	CARBOHIDRATOS (g)	Azúcares (g)			
ENSALADA: LECHUGA, COL, ZANAHORIA Y HUEVO	Ensalada 4 estaciones	120	19	0,84	0,60	0,12	3,12	2,28	0,06	3	Huevo (Cocido)	
	Huevo duro	25	34	3,00	2,08	0,55	0,70	0,18	0,15			
	Aceite de oliva virgen extra	10	90	0,00	10,00	1,65	0,00	0,00	0,00			
	Vinagre	5	0	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,00			
	Sal yodada	0,2	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
TOTAL		160	143	3,85	12,68	2,32	3,83	2,46	0,21			
LACITOS BOLOÑESA (PASTA, CARNE POLLO Y TERNERA, TOMATE)	Lacitos	50	183	6,00	0,75	0,15	37,00	1,75	0,04	1 y (T): 3	Cocción	En primer lugar, se llena una olla con agua y una pizca de sal. Cuando llegue a ebullición se echa la pasta y se deja hervir unos 10 min. Preparamos la salsa rehogando la carne con el aceite y el ajo a fuego lento 5-10 min., añadimos tomate frito y especias y lo mezclamos todo bien. Escurremos la pasta y añadimos la salsa boloñesa
	Tomate frito BIO	60	45	0,58	2,60	0,34	4,14	3,90	0,72			
	Carne picada de ternera	15	17	3,03	0,50	0,15	0,00	0,00	0,02			
	Carne picada de pollo	15	25	2,99	1,44	0,39	0,00	0,00	0,03			
	Aceite de oliva virgen extra	5,0	45	0,00	5,00	0,83	0,00	0,00	0,00			
	Ajo	0,2	0	0,01	0,00	0,00	0,07	0,00	0,00			
	Sal yodada	0,2	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	Tomillo	0,2	1	0,02	0,01	0,01	0,13	0,00	0,00			
	Orégano	0,2	1	0,02	0,01	0,00	0,14	0,01	0,00			
TOTAL		146	316	12,65	10,31	1,87	41,47	5,66	0,81			
PAN BLANCO		40	113	3,66	0,72	0,22	22,28	0,85	0,53	1	Horno	Horno
TOTAL			113	3,66	0,72	0,22	22,28	0,85	0,53			
YOGUR SABOR		125	103	3,75	2,38	1,38	15,63	15,63	0,14	7		Crudo
TOTAL		125	103	3,75	2,38	1,38	15,63	15,63	0,14			

TOTAL	674	23,91	26,09	5,78	83,20	24,60	1,68
	(kcal)	(g)	(g)	Ácidos grasos saturados (g)	CARBOHIDRATOS (g)	Azúcares (g)	Sal (g)
	ENERGÍA	PROTEÍNAS	LÍPIDOS				

Ingredientes alergénicos según el Reglamento Europeo 1169/2011:

- | | | | | | | |
|------------------------------|---------------|-------------|----------------------|--------------|----------------|----------------------|
| 1- Gluten | 2- Crustáceos | 3- Huevo | 4- Pescado | 5- Cacahuets | 6- Soja | 7- Leche y derivados |
| 8- Frutos secos (de cáscara) | 9- Apio | 10- Mostaza | 11- Granos de sésamo | 12- Sulfitos | 13- Altramuces | 14- Moluscos |
- (T): TRAZAS (ppm)

Fecha actualización: Abril 2018

CARACTERÍSTICAS	REGENERACIÓN T: > 75°C	ETIQUETADO: Individualizado por barquetas y plato.	TRANSPORTE: Camiones Isotermos FNA < 4°C	Vida útil: 7 días
	ALMACENAMIENTO: Cámaras Frigoríficas ≤ 4°C	Con fecha de elaboración (LOTE) y de caducidad.	DESTINATARIO FINAL: Comedores Escolares	
	ENVASADO: Barquetas de PP, termoselladas con semivació, blancas (de 10, 15 y 25 raciones) y negras (de 7 y 10 raciones)	Con identificación de alérgenos.	LOTE: fecha de elaboración	

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	COMPOSICIÓN	INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEL MENÚ								ALÉRGENOS	TÉCNICA CULINARIA	PROCESADO
		INGREDIENTES	(g)/ración	ENERGÍA (Kcal.)	PROTEÍNAS (g)	LÍPIDOS (g)	Ácidos grasos saturados (g)	CARBOHIDRATOS (g)	Azúcares (g)			
TALLARINES CON TOMATE Y QUESO	Tallarines	50	177	5,50	0,75	0,15	36,00	1,75	0,04	1 y 3 (T)	En primer lugar, se llena una olla con agua y una pizca de sal. Cuando llegue a ebullición se echa la pasta y se deja hervir unos 10 min. Escurrimos la pasta y mezclamos todo bien. Finalmente espolvoreamos queso rallado por	
	Tomate frito BIO	65,00	49	0,63	2,82	0,37	4,49	4,23	0,78			
	Queso rallado	5,0	18	1,10	1,45	1,00	0,05	0,02	0,06			
	Sal yodada	0,20	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
TOTAL		120	243	7,23	5,02	1,52	40,54	6,00	0,88			
TORTILLA FRANCESA	Tortilla francesa	75	235	5,70	7,71	2,78	3,15	0,15	1,35	3	Horno	Refrigeración y embarquetado.
TOTAL		75	235	5,70	7,71	2,78	3,15	0,15	1,35			
BRÓCOLI AL VAPOR	Brócoli	60	17	1,80	0,24	0,06	1,08	0,90	0,02	1	Vapor	Poner el brócoli troceado en placas de horno, junto con el ajo, aceite y sal y hornear durante 30 min. a 99°C en horno de vapor.
	Cebolla	5	2	0,06	0,01	0,00	0,40	0,28	0,00			
	Aceite de oliva virgen extra	5	45	0,00	5,00	0,83	0,00	0,00	0,00			
	Ajo	0,2	0	0,01	0,00	0,00	0,07	0,00	0,00			
	Sal yodada	0,2	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	Perejil fresco	0,2	0	0,01	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00			
TOTAL		71	64	1,88	5,25	0,89	1,55	1,18	0,02			
PAN BLANCO		40	113	3,66	0,72	0,22	22,28	0,85	0,53	1	Horno	Horno
TOTAL		40	113	3,66	0,72	0,22	22,28	0,85	0,53			
FRUTA	Manzana	100	52	0,30	0,20	0,00	14,00	10,00	0,00			
TOTAL		100	52	0,30	0,20	0,00	14,00	10,00	0,00			
TOTAL			707	18,77	18,90	5,40	81,52	18,19	2,78			

Ingredientes alergénicos según el Reglamento Europeo 1169/2011:

- 1- Gluten
- 2- Crustáceos
- 3- Huevo
- 4- Pescado
- 5- Cacahuets
- 6- Soja
- 7- Leche y derivados
- 8- Frutos secos (de cáscara)
- 9- Apio
- 10- Mostaza
- 11- Granos de sésamo
- 12- Sulfitos
- 13- Altramuces
- 14- Moluscos

Fecha actualización: Abril 2018

CARACTERÍSTICAS	REGENERACIÓN T: > 75°C	ETIQUETADO: Individualizado por barquetas y plato.	TRANSPORTE: Camiones Isotermos FNA < 4°C	Vida útil: 7 días
	ALMACENAMIENTO: Cámaras Frigoríficas ≤ 4°C	Con fecha de elaboración (LOTE) y de caducidad.	DESTINATARIO FINAL: Comedores Escolares	
	ENVASADO: Barquetas de PP, termoselladas con semivacío, blancas (de 10, 15 y 25 raciones) y negras (de 7 y 10 raciones)	Con identificación de alérgenos.	LOTE: fecha de elaboración	

DENOMINACION DEL PRODUCTO	COMPOSICIÓN	INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEL MENÚ								ALÉRGENOS	TÉCNICA CULINARIA	PROCESADO
		INGREDIENTES	(g)/ración	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNAS (g)	LÍPIDOS (g)	Ácidos grasos saturados (g)	CARBOHIDRATOS (g)	Azúcares (g)			
ENSALADA: LECHUGA, COL, ZANAHORIA Y MAÍZ	Ensalada 4 estaciones		120	19	0,84	0,60	0,12	3,12	2,28	0,06		
	Maíz en grano		10	8	0,29	0,13	0,03	1,22	0,55	0,00		
	Aceite de oliva virgen extra		15	135	0,00	15,00	2,48	0,00	0,00	0,00		
	Vinagre		5	0	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,00	12	
	Sal yodada		0,2	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
TOTAL			150	162	1,14	15,74	2,63	4,35	2,83	0,06		
ALUBIAS CON CHORIZO	Alubia blanca		30	102	6,54	0,36	0,03	18,69	0,66	0,01		
	Patata		25	19	0,50	0,03	0,00	4,25	0,20	0,00	12	
	Zanahoria dado		5	2	0,05	0,01	0,00	0,37	0,34	0,00		
	Tomate triturado en conserva		5	5	0,06	0,05	0,00	0,22	0,12	0,15		
	Chorizo		10	18	1,68	1,19	0,49	0,16	0,11	0,21	6 y 7; (T): 12	
	Aceite de oliva virgen extra		10	90	0,00	10,00	1,65	0,00	0,00	0,00		Guiso
	Cebolla		5	2	0,06	0,01	0,00	0,40	0,28	0,00		
	Pimiento rojo		5	2	0,05	0,02	0,01	0,32	0,31	0,00		
	Pimiento verde		5	1	0,04	0,02	0,01	0,13	0,12	0,00		
	Ajo		0,2	0	0,01	0,00	0,00	0,07	0,00	0,00		
	Sal yodada		0,2	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
	Colorante		0,2	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	(T): 9, 10 y 11	
	Pimentón		0,2	1	0,03	0,03	0,00	0,07	0,07	0,00	(T): 9, 10 y 11	
Azúcar		0,2	1	0,00	0,00	0,00	0,20	0,00	0,00			
TOTAL			101	243	9,01	11,71	2,18	24,87	2,20	0,45		
PAN BLANCO			50	141	4,58	0,90	0,28	27,85	1,07	0,67	1	Horno
TOTAL				141	4,58	0,90	0,28	27,85	1,07	0,67		
FRUTA			100	61	1,10	0,50	0,00	15,00	9,00	0,00		
TOTAL			100	61	1,10	0,50	0,00	15,00	9,00	0,00		

TOTAL	607	15,83	28,84	5,08	72,06	15,09	1,18
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
	ENERGÍA	PROTEÍNAS	LÍPIDOS	Ácidos grasos saturados	CARBOHIDRATOS	Azúcares	Sal

Ingredientes alergénicos según el Reglamento Europeo 1169/2011:

- 1- Gluten
- 2- Crustáceos
- 3- Huevo
- 4- Pescado
- 5- Cacahuets
- 6- Soja
- 7- Leche y derivados
- 8- Frutos secos (de cáscara)
- 9- Apio
- 10- Mostaza
- 11- Granos de sésamo
- 12- Sulfitos
- 13- Altramuces
- 14- Moluscos

Fecha actualización: Abril 2018

CARACTERÍSTICAS	REGENERACIÓN T: > 75°C	ETIQUETADO: Individualizado por barquetas y plato.	TRANSPORTE: Camiones Isotermos FNA < 4°C	Vida útil: 7 días
	ALMACENAMIENTO: Cámaras Frigoríficas ≤ 4°C	Con fecha de elaboración (LOTE) y de caducidad.	DESTINATARIO FINAL: Comedores Escolares	
	ENVASADO: Barquetas de PP, termoselladas con semivacío, blancas (de 10, 15 y 25 raciones) y negras (de 7 y 10 raciones)	Con identificación de alérgenos.	LOTE: fecha de elaboración	