PLIEGO DE BASES TÉCNICAS PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS NECESARIOS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LA OSI DEBAGOIENA

SERVICIO DE PROVEEDOR ÚNICO

1.1.- OBJETO DEL SERVICIO

1.1.1. El suministro de alimentos y materias primas necesarias, - de conformidad con el **MANUAL DE CALIDADES** aprobado en el Centro, que se adjunta como ***Anexo 1.1***-, para la posterior elaboración de los menús por el Hospital, así como el de los productos extras.

Cualquier variación en las calidades de los productos a utilizar respecto del Manual referido en el párrafo anterior, deberá ser aprobada por la Dirección del Centro, no pudiendo ser en ningún caso inferiores a las actuales.

Las comidas trituradas podrán ser tipo Vegenat (deshidratadas) y/o tipo Novartis (preelaboradas) o similares, en función del menú escogido por la Dirección del Centro.

La composición de los desayunos y meriendas se realizará por medio de un sistema que elabore de forma automática la mezcla de café y leche.

En cuanto a las cantidades, la empresa adjudicataria deberá respetar los gramajes estipulados en el**MANUAL CODIFICADO DE DIETAS**, elaborados por la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética del Centro, y **FICHAS DE PLATOS**, que en cada momento estén vigentes en el Centro (se adjunta como ***Anexo 1.2*** el existente en la actualidad). En cuanto a las FICHAS DE PLATOS, las cantidades relativas a ingredientes no incluidos en los MANUALES CODIFICADOS DE DIETAS lo son a modo orientativo.

La empresa adjudicataria suministrará los productos, en cuantía suficiente, atendiendo a las necesidades del Centro.

La empresa adjudicataria se ajustará obligatoriamente al Manual de Calidades aprobado en el Centro, que se adjunta como **Anexo 1.1** -, para la posterior elaboración de los menús por el Hospital, así como el de los productos extras.

Asimismo, la empresa adjudicataria deberá presentar, relación de sus proveedores habituales para los productos a suministrar, ello, sin perjuicio de lo establecido respecto del sistema de gestión de calidad y teniendo en cuenta que dentro de los Criterios de Adjudicación se valorará la utilización de proveedores locales.

El Hospital se reserva el derecho de sustituir por otro aquel producto y/o proveedor que aun siendo ofertado por la empresa adjudicataria, no guarde las condiciones exigibles en cuanto a calidad, cantidad o medidas de higiene alimentaria, sin que ello suponga incremento alguno del precio ofertado.

A tal fin, y a modo orientativo, se adjunta **relación de productos extras** con sus consumos anuales (***Anexos 1.3***).

La Dirección del Centro podrá ajustar y/o variar en todo momento los productos y materiales a suministrar, en función de las necesidades del Servicio.

Las cantidades del presente expediente será (consumos calculados para 2 años)

Pensiones: 40.000 und.
Comedor laboral: 17.800und

Médicos de guardia:
Comidas: 7.300und
Cenas: 7.300 und

1.2.- PETICIONES AUTORIZADAS

Todas las peticiones deberán ser autorizadas previamente por el Responsable de Hostelería del Centro.
La empresa adjudicataria no podrá suministrar directamente bebidas ni alimentos de ningún tipo a los pacientes, ni a dependencia alguna del Centro sin dicha autorización.

1.3.- ANÁLISIS BACTERIOLÓGICOS

La OSI tiene establecidos los procedimientos de control de calidad y las técnicas de muestreo requeridas al efecto.
. La empresa adjudicataria está obligada a realizar igualmente análisis de al menos una vez al mes con el laboratorio que lo ha estado realizado hasta ahora

---

1.4. INSTALACIONESY MOBILIARIO

1.4.1. El Centro pondrá a disposición de la empresa adjudicataria los locales necesarios para una adecuada prestación del servicio objeto del contrato.

1.4.2. Sobre dichas instalaciones, la empresa adjudicataria no tendrá derecho alguno, pero sí deberá guardar la debida diligencia, en el uso, limpieza y conservación de las mismas, obligándose a reponer los bienes objeto de cesión al estado en que se encontraron.**Corresponde a la empresa adjudicataria la limpieza y conservación de los almacenes** y cámaras frigoríficas puestas a su disposición para la correcta prestación del servicio.

1.4.3. No podrá la empresa adjudicataria realizar obras en los locales puestos a su disposición, sin permiso expreso de la Dirección del Centro.

En su caso, las obras correspondientes serán vigiladas y supervisadas por los Servicios Técnicos del Centro. De acordarse alguna reforma, ésta quedará a beneficio del Hospital sin derecho a indemnización.

1.4.4. La utilización de los locales y de cualquier otro bien que la Administración del Centro pueda entregar al adjudicatario para la prestación del servicio objeto del contrato, no genera ningún derecho real ni patrimonial en favor del contratista, no suponiendo ninguna cesión de uso la utilización de los mismos, por lo que a la terminación por cualquier causa del contrato, el adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido sobre la base de este contrato, en un plazo máximo de ocho (8) días, a contar del requerimiento que al efecto se haga, sin derecho a retención ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente a la Administración.

1.5.- ACTUACIONES EN MATERIA DE INSPECCIÓN Y CONTROL

La OSI Debagoiena tiene Certificado, con la Norma UNE ISO 9001/2000 y Sistema de Autocontrol APPCC, el proceso de alimentación de los pacientes hospitalizados, por lo que cualquier requerimiento o control que se precise por el Responsable del Centro para el cumplimiento, seguimiento o desarrollo del sistema de gestión de calidad deberá ser aportado o cumplimentado por la empresa adjudicataria conforme a su necesaria participación como proceso de apoyo.

El Sistema de Autocontrol **APPCC** requiere de la empresa adjudicataria los siguientes controles:

A) Control en la **RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS:**
- Carnes
- Pescados
- Productos congelados
- Productos varios.

B) Control de **ROTACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS**

C) Control de **RECOGIDA DE MUESTRAS.**

Los controles anteriormente referidos no excluyen aquéllos que sean realizados por las autoridades de Salud Pública.

La empresa adjudicadora, se compromete mantener y actualizar el sistema de Autocontrol APPCC

El Responsable de Hostelería del Centro, a la vista de los referidos controles, adoptará las medidas oportunas a fin de garantizar los niveles de calidad exigidos por el Centro.

1.6.- UNIFORMIDAD E IDENTIFICACIÓN DEL PERSONAL

La empresa adjudicataria exigirá, en atención a la dignidad y seriedad de los Centros Hospitalarios, condiciones excepcionales de presencia, modales, compostura, etc., del personal a su servicio, el cual deberá estar debidamente uniformado y llevar su placa de identificación con su nombre y la misión que realiza, cuidándose al máximo la limpieza y decoro de este vestuario, que será por cuenta del adjudicatario.

1.7.- LEGISLACIÓN APLICABLE

1.7.1. Todos los procesos y materias primas empleados cumplirán el Código Alimentario Español, así como las Disposiciones y Reglamentaciones Técnico-Sanitarias que resulten de aplicación, tanto a nivel nacional como autonómico.

1) Reglamentos comunitarios

- **Información al consumidor (etiquetado-alergias e intolerancias)**
  - **REGLAMENTO UE 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

    Modificado por:

    REGLAMENTO DELEGADO (UE) Nº 1155/2013 DE LA COMISIÓN de 21 de agosto de 2013

    REGLAMENTO DELEGADO (UE) Nº 78/2014 DE LA COMISIÓN de 22 de noviembre de 2013

    REGLAMENTO (UE) 2015/2283 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de noviembre de 2015

    Rectificado por:

    Rectificación,, DO L 247, 13.9.2012, p. 17 (1169/2011)

    Rectificación,, DO L 266, 30.9.2016, p. 7 (1169/2011)

- **Higiene:**
  - **Reglamento CE 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo del 28 de enero modificado por el reglamento 202/2008 de la comisión de 4 de marzo,** por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.

    Modificado por:

    Reglamento (CE) no 1642/2003 del Parlamento Europeo y del Consejode 22 de julio de 2003
    Reglamento (CE) no 575/2006 de la Comisión de 7 de abril de 2006
    Reglamento (CE) no 202/2008 de la Comisión de 4 de marzo de 2008

  - **Reglamento CE 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo** relativo a la higiene de los productos alimenticios.

    Modificado por:

    REGLAMENTO (CE) No 1019/2008 DE LA COMISIÓN de 17 de octubre de 2008
    REGLAMENTO (CE) No 219/2009 dEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 11 de marzo de 2009

    Rectificado por:

    Rectificación,, DO L 226, 25.6.2004, p. 3 (852/04)

  - **Reglamento CE 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos modificado por el Reglamento CE 1441/2007 y el Reglamento CE 1441/2007** de la Comisión, del 5 de diciembre, que modifica el Reglamento CE 2073/2005, así como las demás disposiciones legales vigentes, tanto nacionales como autonómicas.

2) Normativa estatal

- **Información al consumidor (etiquetado- alergias e intolerancias)**
  - **Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, modificado por el Real Decreto d36/2008 del 18 de enero** por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
  - **Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio**, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real decreto 1334/1999, de 31 de julio.
  - **Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero**, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- **Nutrición y Dietética**
  - **Ley 17/2011, de 5 de julio,** de seguridad alimentaria y nutrición
  - **Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero,** sobre Registro General Sanitario de empresas alimentarias y alimentos.

    Modificado por

    Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto

- **Estrategia NAOS**. Estrategia para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad. 2005
- **Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre** por el que se establecen las normas de higiene por la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

SE DEROGA:

- el art. 5, por Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero
- art. 6.11 y 12 y el anexo, por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero

- **Higiene**:

- **Real Decreto 140/2003 de 7 de febrero** por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
  - **SE DEROGA** la disposición transitoria 4, los anexos II, III, VIII, IX y SE MODIFICA los arts. 7, 9, 16, 18, 19, 20, anexo IV, V y SE AÑADE los 18. bis, 21. bis y anexo XI, por Real Decreto 902/2018, de 20 de julio.
  - **SE MODIFICA** determinados preceptos; SE AÑADE el anexo X y las disposiciones adicionales 8 y 9; y SE SUPRIME la adicional 2, por Real Decreto 314/2016, de 29 de julio
  - **SE DICTA DE CONFORMIDAD** con la disposición final 7, sobre sus aplicación en las unidades del Ministerio de Defensa: Orden DEF/2150/2013, de 11 de noviembre
  - **SE MODIFICA** el art. 10, por Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre (Ref.
  - **SE ACTUALIZA** el anexo II, por Orden SSI/304/2013, de 19 de febrero
  - **SE AÑADE** la disposición adicional 7, por Real Decreto 1120/2012, de 20 de julio
  - **SE SUSTITUYE** el anexo II, por Orden SAS/1915/2009, de 8 de julio
  - **SE DICTA DE CONFORMIDAD**, sobre métodos alternativos para el análisis microbiológico: Orden SCO/778/2009, de 17 de marzo (Ref.
  - **SE SUSTITUYE** el anexo II, por Orden SCO/3719/2005, de 21 de noviembre
  - **SE DICTA DE CONFORMIDAD**, sobre el sistema de información nacional de agua de consumo: Orden SCO/1591/2005, de 30 de mayo
  - **CORRECCION** de erratas en BOE num. 54, de 4 de marzo de 2003

3) **Normativa propia de la Comunidad Autónoma de Euskadi**

- **Higiene**
  - **Orden del 15 de marzo de 2002 del Consejero de Sanidad,** por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la Comunidad Autónoma dl País Vasco.
  - **Orden de 20 de marzo de 2003,** del Consejero de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los establecimientos de elaboración de comidas para su distribución a colectividades y/o venta en establecimientos minoristas y hostelería (cocina centrales e industrias de platos preparados).

1.8.- PENSIÓN ALIMENTICIA

1.8.1. La Unidad de Nutrición Clínica y Dietética del Centro es la Responsable de la elaboración del Manual Codificado de Dietas en sus versiones de Verano e Invierno, que será aprobado por la Dirección del Centro y que deberá proporcionar una comida agradable y completa a los enfermos, así como recibir la suficiente atención desde la vertiente dietética por medio de una alimentación terapéutica.

1.8.2. La pensión alimenticia se compondrá de dos menús, a elección del usuario, solamente en las dietas basales; tal y como se establece en el Manual Codificado de Dietas de Invierno, que se adjunta a este Pliego como parte integrante del mismo.

El Manual Codificado de Dietas de verano será similar al de invierno, con las variaciones que desde la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética del Centro sean señaladas.

1.8.3. Cualquier variación de los menús establecidos en los Manuales Codificados de Dietas tanto de invierno como de verano, será comunicada a la empresa adjudicataria con un mínimo de siete días de antelación. Asimismo, se indicará con la debida antelación la previsión del número de dietas a servir.

1.9.- DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

Corresponderá a la Dirección del Centro el determinar y el ejecutar los programas de desinfección, desinsectación y desratización de los locales, atendiendo a los criterios determinados por el Servicio de Medicina Preventiva o Higiene Hospitalaria.

1.10.- PERSONALA APORTAR POR LA EMPRESA

1.10.1. Será por cuenta de la empresa adjudicataria la contratación del personal que precise para el desarrollo del servicio a que se compromete en este Pliego, así como el pago de los sueldos o salarios que de ello se devenguen.
La empresa licitadora deberá tener en cuenta la existencia de una persona contratada que realiza las funciones de dietista. Persona que debe ser subrogada.
Las funciones de esta persona serán las de dietista más responsable de almacén.

Las condiciones de las personas a subrogar son:

Apellidos Nombre	Convenio	Tipo Contrato	Fecha Antigüedad	Categoría	% Jornada
Diestista 1	Hosteleria de Gipuzkoa	501	12/12/2006	DIETISTA	0,89
Diestista 2	Hosteleria de Gipuzkoa	501	12/05/2014	DIETISTA	0,4402

En ningún caso el personal a aportar por la empresa adjudicataria será inferior al esquema que a continuación se expone:

HORARIO		
	SEMANA	
Dietista / almacenero		
Lunes a Viernes	de 8:30 h a 16:00 h	18:30 h a 19:30 h
Sábados y Domingos	de 8:30 h a 12:30 h	

1.10.2. Corresponderá a la empresa adjudicataria el mantenimiento de la disciplina y competencia profesional de su personal, admitiendo las correcciones y cambios de personal que desde la Dirección del Centro se pudieran indicar.

1.10.3. El Centro se reserva el derecho de someter a reconocimiento médico a cualquier trabajador aportado por la empresa adjudicataria, así como el de exigir la prueba documental de los reconocimientos a que, como empresa, esté obligado por la legislación vigente.

1.11.- PERSONAL DE COCINA DEL CENTRO

El personal de Cocina del Centro (Operarios de Servicio, Cocineros, Encargadas de SS.GG. y Jefe de Equipo) depende jerárquica y funcionalmente del Responsable de Hostelería del Centro, también dependiente del Hospital, y por tanto sujetos a lo establecido en el Acuerdo Regulador de las Condiciones de Trabajo del Personal de Osakidetza.

1.12.- SEGURO

El adjudicatario deberá contar con un seguro de Responsabilidad Civil que incluya riesgos de intoxicación alimentaria, así como otro seguro que garantice los daños corporales y materiales en que pudiera incurrir el asegurado o sus empleados en el ejercicio de su actividad, y los perjuicios económicos que de ello se deriven, por un importe mínimo de 601.012.10,-Euros.

1.13.- REPRESENTANTE DEL SERVICIO

La Empresa Adjudicataria deberá nombrar un **Encargado Supervisor/a** especialmente formado, con capacidad de respuesta a las necesidades y requerimientos de la Dirección del Centro**.**

El puesto de **Encargado Supervisor/a** no será estructural de plantilla por lo que no quedará por tanto sujeto a subrogación empresarial, respondiendo la naturaleza del cargo a criterios de representación y confianza de la empresa adjudicataria. Ésta se responsabilizará de forma exclusiva, a la finalización del contrato, de la situación laboral del mismo.

La provisión para el desempeño del puesto y el mantenimiento en el mismo, así como su finalización será consensuada y, en su caso, autorizada por la Dirección del Centro.

Si la figura del **Encargado Supervisor/a** recayese sobre cualquiera de los operarios de proveedor único, la empresa adjudicataria, a la finalización del contrato, devolverá a aquél a su anterior puesto de trabajo,siendo por su cuenta cuantas indemnizaciones y gastos se produzcan al efecto.

1.14.- CONDICIONES GENERALES

1.14.1.Concepto de Pensión

Se considera pensión, la totalidad de los servicios alimenticios suministrados durante un día, consistiendo en desayuno, comida, merienda y cena.

1.14.2. Responsabilidad sobre alimentos y materias primas

La empresa adjudicataria será la única responsable de las mercancías almacenadas en los locales puestos a disposición por el Centro según lo dispuesto en el punto 1.6., quedando éste eximido de cualquier responsabilidad sobre las mismas por cualquier concepto.

1.14.5. Cumplimiento del Pliego

El Responsable de Hostelería del Centro verificará el cumplimiento íntegro de este Pliego por la empresa adjudicataria, supervisando la correcta ejecución del mismo.

1.14.6. Facultades de interpretación del Pliego

Corresponden a la Dirección del Centro todas las facultades de interpretación y aclaración de lo establecido en este Pliego.

1.15.-PROTECCION DE DATOS

A tenor de lo señalado en el art. 83 del real decreto 1720/2007 por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la ley Orgánica 15/1999 de protección de datos de carácter, el personal de la empresa adjudicatario tiene la prohibición de acceder a los datos personales del centro y la obligación de secreto respecto a los datos que el personal hubiera podido conocer con motivo de las prestación de su servicio.

1.16BASES PARA LA COORDINACIÓN DELA ACTIVIDAD EMPRESARIAL EN MATERIA DE PREVENCION DE RIESGOS LABORALES.

El RD 171/2004, de 20 de enero, de desarrollo del artículo 24 de la Ley 31/95 de prevención de riesgos laborales, establece las bases para realizar la coordinación de actividades empresariales en materia de prevención de riesgos laborales, siempre que en un mismo centro de trabajo desarrollen actividades trabajadores de dos o más empresas (incluyendo trabajadores autónomos). **La empresa adjudicataria deberá presentar un Dossier de Riesgos Laborales acorde a la actividad a desarrollar**.

Fdo: Igone Eriz Unzueta
Jefa de Servicios Generales

ANEXO 1.1 CALIDADES

ACEITE DE GIRASOL
ACEITE DE OLIVA 1ª
ACEITE DE OLIVA MONODOSIS
ACEITUNA MANZANILLA NEGRA
ACELGAS / CONGELADAS
AGUA MINERAL 1,5 LTS
AJO
AJO PELADO
ALBARICOQUE
ALBONDIGAS DE TERNERA AGUJA-NERVIOSA Y PICADA
ALCACHOFAS LATA
ALMEJAS
ALUBIA BLANCA RIÑON
ALUBIA ROJA TIPO TOLOSANA
ARROZ
ARROZ CON LECHE
ATUN CLARO EN ACEITE
AZAFRAN
AZUCAR EN SOBRES
BABILLA DE TERNERA
BACALAO FRESCO-FILETE
BACALAO FRESCO-PIEZA
BARRAS DE MERLUZA CONGELADA
BERZA
BISCOTE CON Y SIN SAL
BORRAJA CONGELADA
BROCOLI CONGELADO
CABRACHO
CACAO SOLUBLE
CAFÉ CONGELADO
CAFÉ DESCAFEINADO CONGELADO
CAFÉ SOLUBLE DESCAFEINADO
CAFÉ SOLUBLE NORMAL
CALABACÍN CONGELADO
CALABAZA CONGELADA
CALDO DE CARNE

CALDO DE PESCADO
CARNE DE ZANCARRON
CEBOLLA
CEREZA
CHAMPI´ÑON LAMINADO
CHICHARRO FRESCO
CHIPIRÓN CONGELADO
CHORIZO DULCE EN SARTA
CHORIZO TIPO PAMPLONA
CHULETA DE CERDO
CIRUELAS
COLA CAO
COLIFLOR CONGELADA
CONEJO TROCEADO
CONTRAMUSLOS DE POLLO
COPOS DE PATATA
CORDERO
CROISSANT
CROQUETAS
DORADA FILETEADA FRESCA
EDULCORANTE
ENTRECOT DE TERNERA
ESPÁRRAGOS
ESPINACA CONGELADA
ESTOFADO DE PAVO
FILETE DE BACALAO CON PIEL CONGELADO
FILETE DE LENGUADO CONGELADO
FILETES DE BABILLA O RABADILLA DE TERNERA
FLAN
FRESAS
GALLETA MARIA PAQUETES INDIVIDUALES SIN AZUCAR
GALLETA MARIA PAQUETES INDIVIDUALES
GALLETA SIN GLUTEN
GALLO FRESCO
GARBANZO AMERICANO
GUISANTE CONGELADO
HAMBURGUESA TERNERA
HARINA DE TRIGO
HARINA FINA DE MAÍZ
HELADOS PORCIONES O TARRINAS
HUEVO FRESCO PASTEURIZADO
HUEVO FRESO

JAMÓN COCIDO
JAMÓN SERRANO
JUDIA VERDE CONGELADA
KIWIS
LÁMINAS DE CHAMPIÑÓN
LECHE DE VACA PASTEURIZADA ESTANDAR
LECHE DE VACA U.H.T. DESNATADA
LECHE DE VACA U.H.T. ENTERA
LECHUGA LIMPIA
LENGUADO
LENTEJA PARDINA
LIMONES
LOMO DE CERDO EN FILETES Y ENTERO
LOMOS DE MERLUZA CONGELADA
LUBINA FRESCA
MACARRÓN CORTADO
MAGRO JAMÓN DE CERDO
MAHONESA KG Y SOBRES MONODOSIS
MANDARINAS
MANZANA ROJA
MANZANA VARIEDAD GOLDEN
MANZANILLA SOLUBLE
MARGARINA VEGETAL EN PORCIONES
MELOCOTÓN
MELÓN
MEMBRILLO EN PORCIONES
MENESTRA ESPECIAL CONGELADA
MERLUZA ENTERA CONGELADA
MERLUZA FRESCA ENTERA
MERMELADA CONFITURA VARIOS SABORES
MUSLOS DE POLLO
NARANJAS
NATA FRESCA LÍQUIDA
NATILLAS
NOCILLA
PAN BARRA
PAN BOLLO
PAN BOLLO SIN SAL
PAN RALLADO
PASTELITOS
PATATA CONGELADA
PATATA FRESCA

PECHUGA DE PAVO
PECHUGA DE POLLO FILETEADO
PERAS DE MESA
PEREJIL FRESCO
PEREJIL SECO
PIMIENTA BLANCA
PIMIENTO MOLIDO DULCE
PIMIENTO PIQUILLO ENTERO Y TIRAS
PIMIENTO ROJO NATURAL
PIMIENTO VERDE
PIMIENTOS RELLENOS
PIÑA
PLÁTANOS
PREPARADO PARA PAELLA
PUERROS CONGELADOS
PURE PATATA PREPARADO
QUESO EN PORCIONES
QUESO FUNDIDO EN BARRA
QUESO RALLADO
SAL GRUESA, FINA, SOBRES
SALCHICHA DE POLLO
SALMON FRESCO
SALTEADO DE VERDURAS CONGELADO
SAN JACOBOS
SLUP DE FRUTAS
SOLOMILLO DE TERNERA
SOPA DE CREMA DE CHAMPIÑON
SOPA DE PASTA DE ESTRELLA
SOPA PASTA FIDEO FINO
SPAGUETTIS
TALLOS DE ESPARRAGOS
TAPIOCA
TE SOLUBLE
TILA SOLUBLE
TIRAS DE PIMIENTOS
TOMATE FRITO
TOMATE NATURAL TRITURADO
TOMATES

TOMATES CHERRY
UVAS
VINAGRE BLANCO
VINO COMÚN BLANCO
YOGUR ENTERO NATURAL Y SABORES
YOGUR NATURAL DESCREMADO Y SABORES
ZANAHORIA
ZANAHORIA CONGELADA EN DADOS
ZANAHORIA RALLADA
ZUMO DE NARANJA, PIÑA Y MELOCOTÓN

ESPECIFICACIONES

Todas las materias primas contenidas en este anexo están incluidas en la categoría “primera, superior” o “calidad extra.
No será admitida ni aceptada oferta de ningún producto que no cumpla este requisito.

ACEITE DE GIRASOL

PRESENTACIÓN Garrafa de 25 litros.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Girasol. Unidad de medida: 1 lt. Acidez máxima 0,2 (sin conservantes). Es el procedente de las semillas del girasol cultivado. Deberá ser sometido a una refinación completa.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúnaadecuadas condiciones higiénicas.

ACEITE DE OLIVA 1ª

PRESENTACIÓN 5 litros.

En el embalaje se reflejaran las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

De oliva 1ª. Unidad de medida 1/5 lt.

Líquido oleoso, de aspecto limpio y transparente, con olor y sabor característicos, y de color variable, desde el verde amarillento al amarillo claro.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

ACEITE DE OLIVA MONODOSIS

PRESENTACIÓN Envase de polipropileno en forma de sticks de 10 ml y en cajas de cartón. En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

100% aceite de oliva. Deberá mantenerse en unas condiciones de conservación específicas con ambiente seco entre 18 y 25ºC.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

ACEITUNA MANZANILLA NEGRA

PRESENTACIÓN Botes peso neto 5 kg.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Aceituna manzanilla negra. Aceitunas que se presentan en su forma natural y a las que no se les ha sacado el hueso.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

ACELGAS / CONGELADAS

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberán estar recién recolectados o en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabor extraño. Estar exentos de lesiones o traumatismos de origen físico o mecánico que afecten a su presentación o apariencia. Estar exentos de artrópodos gusanos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos. Estar exentos de enfermedades criptogámicas. Estar libres de partes marchitas y de materia extrañas adheridas a su superficie. Estar exentas de agentes microbianos patógenos. No tener impurezas de pesticidas en proporción superior a loslímites de tolerancia que el código alimentario establece. Pertenecerán a categoría primera.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.Asimismo el producto podrá ser rechazado cuando existan factores que indiquen mala conservación o irregularidades en la cadena de frío: formación de escarcha, coloraciones anormales.

AGUA MINERAL 1,5 LTS

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- Los tapones o cierres de los envases llevarán consignada la marca registrada o el nombre del fabricante.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Es la de origen natural y pureza microbiológica que tenga propiedades características, en razón a las cuales haya sido declarada su explotación de utilidad pública.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría Inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

AJO

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberán estar recién recolectados o en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabores extraños. Estar exentos de lesiones o traumatismos de origen físico o mecánico que afecten a su presentación o apariencia. Estar exentos de artrópodos gusanos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos. Estar exentos de enfermedades criptogámicas. Estar libres de partes marchitas y de materia extrañas adheridas a su superficie. Estar exentas de agentes microbianos patógenos. No tener impurezas de pesticidas en proporción superior a los límites de tolerancia que el código alimentario establece. Pertenecerán a categoría primera.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

AJO PELADO

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberán estar recién recolectados o en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabores extraños. Estar exentos de lesiones o traumatismos de origen físico o mecánico que afecten a su presentación o apariencia. Estar exentos de artrópodos gusanos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos. Estar exentos de enfermedades criptogámicas. Estar libres de partes marchitas y de materia extrañas adheridas a su superficie. Estar exentas de agentes microbianos patógenos. No tener impurezas de pesticidas en proporción superior a los límites de tolerancia que el código alimentario establece. Pertenecerán a categoría primera.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

ALBARICOQUE

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad

- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberá presentarse entera, sana y limpia, exenta de toda humedad externa, anormal y carecerá de olor, color o sabor extraño.

Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según la variedad, la estación y zona de producción. Se considerará sana, la fruta que no posea señales evidentes de haber sido atacada por hongos, bacterias, virus, insectos, ácaros, roedores, aves o sufrir cualquier otra lesión de origen físico, mecánico que afecte a su integridad. No presentará señales de descomposición, aunque sea de forma parcial. Se considerará fruta limpia, aquella que presente su epidermis libre de cuerpos extraños adheridos a su superficie. Tampoco deberá contener residuos de productos empleados en su tratamiento. Pertenecerá a Categoría 1ª y podrán presentar los siguientes defectos:

Ligero defecto de forma, de coloración, ligeras alteraciones de la piel, ligeras magulladuras debidas todas ellas a causas mecánicas.

Se establece como peso medio orientativo por unidad 70 grs. ó superior.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

ALBONDIGAS DE TERNERA AGUJA-NERVIOSA Y PICADA

PRESENTACIÓN Picado.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Vacuno de ternera. Producto de procedencia nacional que solo ha sufrido las manipulaciones propias del faenado y oreo, previas a su distribución, y que su temperatura de conservación no sea inferior a 0° C. Las piezas deben presentar las características propias de frescura: aspecto jugoso y coloración rojiza más o menos intensa, consistencia firme, brillo del corte, olor propio, ausencia de untuosidad y de exudación anormal. Deben estar evisceradas y desangradas, sin edemas ni hematomas.

La carne será de 1ª calidad y procederá de canales perfectamente identificados, con el sello sanitario del matadero.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presenten defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas. Se rechazarán, aquellas carnes sospechosas, con exudaciones, colores anormales y suciedades.

ALCACHOFAS LATA

PRESENTACIÓN Botes de 3 Kg. c/u lavada y troceada.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría. Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Deberán estar recién recolectados o en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabor extraños. Estar exentos de lesiones o traumatismos de origen físico o mecánico que afecten a su presentación o apariencia. Estar exentos de artrópodos gusanos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos. Estar exentos de enfermedades criptogámicas. Estar libres de partes marchitas y de materia extrañas adheridas a su superficie. Estar exentas de agentes microbianos patógenos. No tener impurezas e pesticidas en proporción superior a los límites de tolerancia que el código alimentario establece. Pertenecerán a categoría primera.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas. Asimismo el producto podrá ser rechazado cuando existan factores que indiquen mala conservación o irregularidades en la cadena de frío: formación de escarcha, coloraciones anormales.

ALMEJAS

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Procedencia nacional. Caracteres organolépticos que garanticen su salubridad. No haber sufrido ninguna operación dirigida a su conservación, excepto la refrigeración o la adición de hielo troceado, solo o mezclado con sal, desde el momento de su captura hasta el de su venta al consumidor.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presenten defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

ALUBIA BLANCA RIÑON

PRESENTACIÓN Paquete 1 kg. en retráctil de 20 kg.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad

- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Calidad extra. Deben tener la piel limpia, brillante y sin arrugas, estar exentas de impurezas y tener un calibre homogéneo.

Semillas secas, limpias y sanas y separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las Leguminosas. Presentarán un aspecto, olor y sabor normales, sin señales de haber sido atacadas por hongos, bacterias, insectos ácaros o roedores, y su contenido máximo de humedad será del 15%.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

ALUBIA ROJA TIPO TOLOSANA

PRESENTACIÓN Paquete 1 kg. en retráctil de 20 kg.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tipo tolosana. Calidad extra.

Deben tener la piel limpia, brillante y sin arrugas, estar exentas de impurezas y tener un calibre homogéneo.

Semillas secas, limpias y sanas y separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las Leguminosas. Presentarán un aspecto, olor y sabor normales, sin señales de haber sido atacadas por hongos, bacterias, insectos ácaros o roedores, y su contenido máximo de humedad será del 15%.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

ARROZ

PRESENTACIÓN Paquete 1 kg. en retráctil de 20 kg.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Calidad extra. Delta del Ebro.

Deberá detallarse la tolerancia en cuanto se refiere a humedad, medianos, granos manchados, amarillos y cobrizos, impurezas, etc. Los granos deberán estar comercialmente limpios, sanos y secos.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

ARROZ CON LECHE

PRESENTACIÓN Envase de plástico

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.

- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

ATUN CLARO EN ACEITE

PRESENTACIÓN Lata de 2,400 kg. Peso neto: 1.850 grms. Escurrido: 1.400 grms.

Capacidad:1.800 ce.

El envase deberá contener los siguientes datos:

- Denominación exacta del contenido y tipo de conserva.
- Peso neto del contenido y en que contienen líquidos de cobertura el peso escurrido con las tolerancias que estimen las reglamentaciones correspondientes.
- Fecha de fabricación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

En aceite vegetal. Sin sangacho.

Producto obtenido a partir de alimentos perecederos, en este caso, de origen animal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenido en envases apropiados, herméticamente cerrados, en forma que asegure su conservación.

Deberá proceder de materia prima que no esté alterada ni presente síntomas de descomposición, exentos de materias extrañas.

Deberá estar envasado en condiciones técnicas apropiadas con materiales que resistan altratamiento y a la acción de los componentes del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas, o presente indicios de haber sido abiertos, reesterilizado, resoldado o procedente de recuperación; se presente abombado, fracturado o que en cualquier forma presente signos de estar defectuosamente cerrado, y en los metálicos signos de oxidación externa acentuada.

AZUCAR EN SOBRES

PRESENTACIÓN Sobre de 10 grms. En cajas de 10 kgms. Con anagrama Osi Debagoiena

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Blanquilla. Pura y calidad natural.

Producto obtenido industrialmente de la caña de azúcar de color blanco oligeramente amarillento, soluble totalmente en agua. Contendrá un mínimo de99,7% de sacarosa calculada sobre materia seca. El residuo insoluble en aguacaliente no será superior al 0,15%.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado noreúna adecuadas condiciones higiénicas.

BABILLA DE TERNERA

PRESENTACIÓN Pieza entera.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Vacuno de ternera. Producto de procedencia nacional que sólo ha sufrido las manipulaciones propias del faenado y oreo, previas a su distribución, y que su temperatura de conservación no sea inferior a 0° C. Las piezas deben presentar las características propias de frescura: aspecto jugoso y coloración rojiza más o menos intensa, consistencia firme, brillo del corte, olor propio, ausencia de untuosidad y de exudación anormal. Deben estar eviscerados y desangrados, sin edemas ni hematomas.

La carne será de 1ª calidad y procederá de canales perfectamente identificados, con el sello sanitario del matadero.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presenten defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas. Se rechazarán, aquellas carnes sospechosas, con exudaciones, colores anormales y suciedades.

BACALAO FRESCO-FILETE

PRESENTACIÓN Pieza entre 200 y 400 grms.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Filete. El pescado tendrá color vivo, escamas brillantes y con irisaciones. La mucosidad que cubre al pescado será transparente y abundante. Presentará pocas lesiones superficiales de escasa relevancia. Los ojos serán convexos, con la córnea transparente y la pupila brillante.

Las branquias serán de color rojo vivo, apreciándose muy bien su estructura y con olor agradable. El pescado será de carne firme y elástica (si se apoyan los dedos en el pescado, la huella desparecerá rápidamente).

El producto deberáecepcionarse en frió (0-5° C), recubierto de hielo y envases higiénicos de un solo uso.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presenten defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

BACALAO FRESCO-PIEZA

PRESENTACIÓN Pieza entre 3 y 4 Kgms

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Sin cabeza. El pescado tendrá color vivo, escamas brillantes y con irisaciones. La mucosidad que cubre al pescado será transparente y abundante. Presentará pocas lesiones superficiales de escasa relevancia. Los ojos serán convexos, con la córnea transparente y la pupila brillante.

Las branquias serán de color rojo vivo, apreciándose muy bien su estructura y con olor agradable. El pescado será de carne firme y elástica (si se apoyan los dedos en el pescado, la huella desparecerá rápidamente).

El producto deberárecepcionarse en frió (0-5° C), recubierto de hielo y envases higiénicos de un solo uso.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presenten defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

BARRAS DE MERLUZA CONGELADA

PRESENTACIÓN Barras de 2 Kgms.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Merluza congelada sin piel en barras. Producto entero o fraccionado, eviscerado, inalterado y fresco, que ha sido sometido a la acción del frío hasta lograr en el centro de los mismos y en un periodo de tiempo no superior a dos horas que la temperatura pase de 0° a -5° C. Este producto se mantendrá, seguidamente, en el congelador a temperatura de -23° C o inferiores hasta su congelación completa. La temperatura final a la salida del congelador no deberá ser superior a -18° C, y la de conservación del orden de -25° C a -30° C. El pescado congelado presentará al corte una carne compacta, de aspecto céreo, no evidenciándose a simple vista cristales ni agujas de hielo.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas. Asimismo el producto podrá ser rechazado cuando existan factores que indiquen mala conservación o irregularidades en la cadena de frío: formación de escarcha, coloraciones anormales amarillentas o pardas

BERZA

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberán estar recién recolectados o en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabor extraños. Estar exentos de lesiones o traumatismos de origen físico o mecánico que afecten a su presentación o apariencia. Estar exentos de artrópodos gusanos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos. Estar exentos de enfermedades criptogámicas. Estar libres de partes marchitas y de materia extrañas adheridas a su superficie. Estar exentas de agentes microbianos patógenos. No tener impurezas de pesticidas en proporción superior a los límites de tolerancia que el código alimentario establece. Pertenecerán a categoría primera.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

BISCOTE CON Y SIN SAL

PRESENTACIÓN Paquete individual de 2 unidades. Peso neto: 15 grms.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Con y sin sal.

Ingredientes: Harina de trigo, grasa vegetal, levadura, azúcar, lactosuero, harina demalta.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando no se cumpla alguna de las especificacionesanteriormente citadas.

BORRAJA CONGELADA

PRESENTACIÓN Bolsas de plástico. Consumo máximo de 24 meses.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Borraja 100%, almacenándose en cámaras a una temperatura de régimen de -22ºC. Apto para alérgicos.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando no se cumpla alguna de las especificaciones anteriormente citadas.

BROCOLI CONGELADO

PRESENTACIÓN Bolsas de 2,5 kg.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Brócoli 100%, apto para alérgicos. Floretes individuales de brócoli, provenientes de fruto fresco, sano, limpio y compacto. Deberán fabricarse lo más rápidamente posible, en condiciones que aseguren la estabilidad de color, sabor, textura y congelados IQF de forma que el producto congelado consiga una temperatura igual o inferior a -18ºC.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando no se cumpla alguna de las especificaciones anteriormente citadas.

CABRACHO CONGELADO

PRESENTACIÓN Formato: caja de 5 kg.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Con piel y gaseo. Tamaño 70-130 gr/pieza 130/200 gr/pieza

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando no se cumpla alguna de las especificaciones anteriormente citadas.

CACAO SOLUBLE

PRESENTACIÓN Paquete de 1 Kg

En el embalaje se reflejaran las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Preparado alimenticio al cacao (22%). Producto obtenido de la pulverización de la torta de cacao, que contenga un mínimo de 20% de manteca de cacao en materia seca, y, como máximo, 8% de humedad y 4% de impurezas en materia seca desengrasada.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

CAFÉ SOLUBLE DESCAFEINADO

PRESENTACIÓN Sobres de 2 grms.

En el embalaje se reflejaran las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- Especie y variedad del producto.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Soluble descafeinado. Es el café crudo tostado o tostado torrefacto que ha sido desprovisto de la mayor parte de su cafeína. Contendrá como máximo 0,1% de cafeína.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

CAFÉ SOLUBLE NORMAL

PRESENTACIÓN Sobres de 2 grms.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- Especie y variedad del producto.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Soluble normal. Producto soluble en agua obtenido por parcial o total evaporación de la infusión de café tostado. Contendrá como mínimo 2,5 % de cafeína y como máximo 4% de humedad.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

CAFÉ CONGELADO

PRESENTACIÓN

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- Especie y variedad del producto.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Concentrado líquido de café (extracto líquido de café–materia seca, 27,5%)

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

CAFÉ DESCAFEINADO CONGELADO

PRESENTACIÓN

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- Especie y variedad del producto.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Concentrado líquido de café descafeinado (extracto líquido de café–materia seca, 27,5%)

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

CALABAZA CONGELADA

PRESENTACIÓN

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.

• Especie y variedad del producto.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Calabaza 100%

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

CALDO DE CARNE

PRESENTACIÓN Paquete de 1 kgm.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- Composición cualitativa relacionando los componentes con su nombre usual, por orden decreciente de su proporción. Si contiene sal o aditivos figurarán en todo caso en último lugar.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Doble caldo de carne en pasta. Producto sólido constituido principalmente por algunos de los siguientes componentes: extractos de carne, sal de cocina, grasas alimenticias, vegetales y extractos vegetales, hidrolizados de proteínas, condimentos, especias, aromatizantes y aditivos incluidos en las listas positivas y destinados a ser consumidos previa dilución y/o ebullición en agua.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

CALDO DE PESCADO

PRESENTACIÓN Bote de plástico con tapa de plástico hermético.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.

- Peso neto aproximado.
- Composición cualitativa relacionando los componentes con su nombre usual, por orden decreciente de su proporción. Si contiene sal o aditivos figurarán en todo caso en último lugar.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Caldo de pescado, constituido principalmente por algunos de los siguientes componentes: sal, potenciados de sabor, almídón de maíz, extractos de proteínas de soja, harina de pescado, hortalizas (cebolla, zanahoria, apio) y destinados a ser consumidos previa dilución y/o ebullición en agua.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

CARNE DE ZANCARRON

PRESENTACIÓN Paquetes de morcillo de 1-2 kg. En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Morcillo de ternera troceado 100%

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

CEBOLLA

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad

- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberán estar recién recolectados o en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabor extraños. Estar exentos de lesiones o traumatismos de origen físico o mecánico que afecten a su presentación o apariencia.

Estar exentos de artrópodos gusanos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos. Estar exentos de enfermedades criptogámicas. Estar libres de partes marchitas y de materia extrañas adheridas a su superficie. Estar exentas de agentes microbianos patógenos. No tener impurezas de pesticidas en proporción superior a los límites de tolerancia que el código alimentario establece. Pertenecerán a categoría primera.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

CEREZA

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberá presentarse entera, sana y limpia, exenta de toda humedad externa, anormal y carecerá de olor, color o sabor extraño.

Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según la variedad, la estación y zona de producción. Se considerará sana, la fruta que no posea señales evidentes de haber sido atacada por hongos, bacterias, virus, insectos, ácaros, roedores, aves o sufrir cualquier otra lesión de origen físico, mecánico que afecte a su integridad.

No presentará señales de descomposición, aunque sea de forma parcial.

Se considerará fruta limpia, aquella que presente su epidermis libre de cuerpos extraños adheridos a su superficie. Tampoco deberá contener residuos de productos empleados en su tratamiento. Pertenecerá a Categoría 1ª y podrán presentar los siguientes defectos: Ligero defecto de forma, de coloración, ligeras alteraciones de la piel, ligeras magulladuras debidas todas ellas a causas mecánicas.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

CHAMPIÑON LAMINADO

PRESENTACIÓN

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

CHICHARRO FRESCO

PRESENTACIÓN Pieza de 300 grms.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Ración. El pescado tendrá color vivo, escamas brillantes y con irisaciones. La mucosidad que cubre al pescado será transparente y abundante. Presentará pocas lesiones superficiales de escasa relevancia. Los ojos serán convexos, con la córnea transparente y la pupila brillante.
Las branquias serán de color rojo vivo, apreciándose muy bien su estructura y con olor agradable. El pescado será de carne firme y elástica (si se apoyan los dedos en el pescado, la huella desparecerá rápidamente).
El producto deberárecepcionarse en frió (0-5° C), recubierto de hielo y envases higiénicos de un solo uso.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presenten defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

CHICHARRO FRESCO

PRESENTACIÓN Envase primario: Unidades embolsadas en polipropileno IWP (higienizado) o bien unidades bolsas de polietileno termoselladas. Envase secundario: Cajón de cartón ondulado.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- Composición cualitativa relacionando los componentes con su nombre usual, por orden decreciente de su proporción. Si contiene sal o aditivos figurarán en todo caso en último lugar.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Vaina de calamar limpia y rellena con la cabeza y trozos del calamar.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

CHORIZO DULCE EN SARTA

PRESENTACIÓN Pieza entera.

En el embalaje se reflejaran las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Embutido crudo, curado y encarnado, elaborado con carne de cerdo, o de cerdo y vacuno, metido en tripa natural o artificial de diámetro superior a 22 mm.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

CHORIZO TIPO PAMPLONA

PRESENTACIÓN Pieza entera.

En el embalaje se reflejaran las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

C/80. Embutido crudo, curado y encarnado, elaborado con carne de cerdo, o de cerdo y vacuno, metido en tripa natural o artificial de diámetro superior a 22 mm.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

CHULETA DE CERDO

PRESENTACIÓN Pieza entera.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Pieza entera. Limpia. Producto de procedencia nacional que solo ha sufrido las manipulaciones propias del faenado y oreo, previas a su distribución, y que su temperatura de conservación no sea inferior a 0° C. Las piezas deben presentar las características propias de frescura: aspecto jugoso y coloración rojiza mas o menos intensa, consistencia firme, brillo del corte, olor propio, ausencia de untuosidad y de exudación anormal. Deben estar evisceradas y desangradas, sin edemas ni hematomas. La carne será de 1ª calidad y procederá de canales perfectamente identificados, con el sellosanitario del matadero.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presenten defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas. Se rechazarán, aquellas carnes sospechosas, con exudaciones, colores anormales y suciedades.

CIRUELAS

PRESENTACIÓN EN EL embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberá presentarse entera, sana y limpia, exenta de toda humedad externa, anormal y carecerá de olor, color o sabor extraño.

Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según la variedad, la estación y zona de producción. Se considerará sana, la fruta que no posea señales evidentes de haber sido atacada por hongos, bacterias, virus, insectos, ácaros, roedores, aves o sufrir cualquier otra lesión de origen físico, mecánico que afecte a su integridad.

No presentará señales de descomposición, aunque sea de forma parcial.

Se considerará fruta limpia, aquella que presente su epidermis libre de cuerpos extraños adheridos a su superficie. Tampoco deberá contener residuos de productos empleados en su tratamiento. Pertenecerá a Categoría y podrán presentar los siguientes defectos:

Ligero defecto de forma, de coloración, ligeras alteraciones de la piel, ligeras magulladuras debidas todas ellas a causas mecánicas.

Se establece como peso medio orientativo por unidad 80 - 90 grs. ó superior.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

COLA CAO

PRESENTACIÓN Bote de 900 grms.

En el embalaje se reflejaran las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Crema de cereal kolamalteado, harina de trigo, extracto del malta, harina natural y extracto de nuez de cola.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

COLIFLOR CONGELADA

PRESENTACIÓN Bolsa de plástico de 2,5 Kg. c/u lavada y troceada.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberán estar recién recolectados o en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabor extraños. Estar exentos de lesiones o traumatismos de origen físico o mecánico que afecten a su presentación o apariencia. Estar exentos de artrópodos gusanos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos. Estar exentos de enfermedades criptogámicas. Estar libres de partes marchitas y de materia extrañas adheridas a su superficie. Estar exentas de agentes microbianos patógenos. No tener impurezas de pesticidas en proporción superior a los límites de tolerancia que el código alimentario establece. Pertenecerán a categoría primera.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúnaadecuadas condiciones higiénicas. Asimismo el producto podrá ser rechazado cuando existan factores que indiquen mala conservación o irregularidades en la cadena de frío: formación de escarcha, coloraciones anormales.

CONEJO TROCEADO

PRESENTACIÓN Envasado al vacío en bolsa de poliamida-polietileno y embalados en cajas de cartón.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.

- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Cuerpo troceado de un conejo doméstico, una vez desangrado, desollado y extraidas las vísceras totalmente desprovista de piel, orejas y extremidades seccionadas a nivel del metatarso y metacarpo.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

CONTRAMUSLOS DE POLLO

PRESENTACIÓN 170 grms. Bandeja de poliespán.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El producto será de 1ª calidad.
Sin golpes ni roturas.
Los productos se entregarán limpios, listos para cocinar, sin que necesiten otra manipulación en las cocinas.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presenten defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas. No poseerán huesos rotos, ni heridas, cortes o arañazos. La piel será de color rosa claro, músculos de consistencia firme y olor y sabor característicos.

COPOS DE PATATAS

PRESENTACIÓN Cajas de cartón.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Los gránulos y copos de patata son productos obtenidos a partir de patatas frescas, lavadas y peladas, mediante un proceso de cocción, enfriado y deshidratado de características determinadas. Los gránulos de patata tendrán consistencia adecuada para convertirse rápidamente en puré cuando se mezclen con un líquido caliente o hirviendo.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

CORDERO

PRESENTACIÓN Entero.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

De leche. Fresco. Producto de procedencia nacional que solo ha sufrido las manipulaciones propias del faenado y oreo, previas a su distribución, y que su temperatura de conservación no sea inferior a 0° C. Las piezas deben

presentar las características propias de frescura: aspecto jugoso y coloración rojiza más o menos intensa, consistencia firme, brillo del corte, olor propio, ausencia de untuosidad y de exudación anormal. Deben estar evisceradas y desangradas, sin edemas ni hematomas.
La carne será de 1ª calidad y procederá de canales perfectamente identificados, con el sello sanitario del matadero.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presenten defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas. Se rechazarán, aquellas carnes sospechosas, con exudaciones, colores anormales y suciedades.

CROISSANT

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto elaborado de masa panana fermentada y cocida a la que se han añadido complementos pananos en cantidades que modifiquen sus características básicas.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

CROQUETAS DE JAMON CURADO

PRESENTACIÓN Bolsa de plástico. Polipropileno.
En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Plato precocinado ultracongelado. Para su consumo precisa tratamiento doméstico adicional.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

DORADA FILETEADA FRESCA

PRESENTACIÓN caja plástica-hielo, film plástico, pescado, film plástico y hielo.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

100% dorada. Producto fileteado y racionado (150-170 gr en limpio)

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

EDULCORANTE SOBRE

PRESENTACIÓN Estuche: cartón; sobre: plástico.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Preparado de edulcorante permitido, que puede contener otros aditivos o ingredientes alimentarios y que están destinados a la venta al consumidor final como sustitutivos del azúcar.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

ENTRECOT DE TERNERA

PRESENTACIÓN Troceado.

En el embalaje se reflejaran las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Vacuno de ternera. Entrecott. Varios pesos. Sin grasa, ni hueso. Producto de procedencia nacional que sólo ha sufrido las manipulaciones propias del faenado y oreo, previas a su distribución, y que su temperatura de conservación no sea inferior a 0° C.

Las piezas deben presentar las características propias de frescura: aspecto jugoso y coloración rojiza más o menos intensa, consistencia firme, brillo del corte, olor propio, ausencia de untuosidad y de exudación anormal. Deben estar evisceradas y desangradas, sin edemas ni hematomas. La carne será de 1ª calidad y procederá de canales perfectamente identificados, con el sello sanitario del matadero.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presenten defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas. Se rechazarán, aquellas carnes sospechosas, con exudaciones, colores anormales y suciedades.

ESPÁRRAGOS

PRESENTACIÓN Lata de 1 Kgm. Peso neto 780 grms. Escurrido: 500 grms. El envase deberá contener los siguientes datos:

- Denominación exacta del contenido y tipo de conserva.
- Peso neto del contenido y en los que contienen líquidos de cobertura el peso escurrido con las tolerancias que estimen las reglamentaciones correspondientes.
- Fecha de fabricación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Espárrago entero. 17/24 extra. Denominación de origen Navarra.
Producto obtenido a partir de alimentos perecederos, en este caso, de origen vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenido en envases apropiados, herméticamente cerrados, en forma que asegure su conservación.
Deberá proceder de materia prima que no esté alterada ni presente síntomas de descomposición, exentos de materias extrañas.
Deberá estar envasado en condiciones técnicas apropiadas con materiales que resistan al tratamiento y a la acción de los componentes del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas, o presente indicios de haber sido abiertos, reesterilizado, resoldado o procedente de recuperación; se presente abombado, fracturado o que en cualquier forma presente signos de estar defectuosamente cerrado, y en los metálicos signos de oxidación externa acentuada.

ESPINACA CONGELADA

PRESENTACIÓN Bloque de 500 grms. a 1000 grms.
En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberán estar recién recolectados o en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabor extraños. Estar exentos de lesiones o traumatismos de origen físico o mecánico que afecten a su presentación o apariencia.
Estar exentos de artrópodos gusanos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos. Estar exentos de enfermedades criptogámicas. Estar libres de partes marchitas y de materia extrañas adheridas a su superficie. Estar exentas de agentes microbianos patógenos. No tener impurezas de pesticidas en proporción superior a los límites de tolerancia que el código alimentario establece. Pertenecerán a categoría primera.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas. Asimismo el producto podrá ser rechazado cuando existan factores que indiquen mala conservación o irregularidades en la cadena de frío: formación de escarcha, coloraciones anormales.

ESTOFADO DE PAVO

PRESENTACIÓN Envasado al vacío en bolsa de poliamida-polietileno y embalados en cajas de cartón.
En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Troceado de la spartes musculares nobles del pavo sin hueso, obtenidas y troceadas en condiciones higiénicas. Carne de color ligeramente rosado, con sabor y olor agradable, troceada, con mínima cantidad de sangre y libre de golpes. Carne magra de textura firme y con poca grasa superficial..

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

FILETE DE BACALAO CON PIEL CONGELADO

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Natural, con piel, procedencia Mar del Norte, sin glaseo. Producto entero o fraccionado, eviscerado, inalterado y fresco, que ha sido sometido a la acción del frío hasta lograr en el centro de los mismos y en un periodo de tiempo no superior a dos horas que la temperatura pase de 0° a -5° C. Este producto se mantendrá, seguidamente, en el congelador a temperatura de -23° 0 o inferiores hasta su congelación completa. La temperatura final a la salida del congelador no deberá ser superior a -18° C, y la de conservación del orden de -25° 0 a -30° C. El pescado congelado presentará al corte una carne compacta, de aspecto céreo, no evidenciándose a simple vista cristales ni agujas de hielo.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas. Asimismo el producto podrá ser rechazado cuando existan factores que indiquen mala conservación o irregularidades en la cadena de frío: formación de escarcha, coloraciones anormales amarillentas o pardas, ablandamiento perceptible a la presión de los dedos,

FILETE DE LENGUADO CONGELADO

PRESENTACIÓN Pieza de 135-165 grms.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto entero o fraccionado, eviscerado, inalterado y fresco, que ha sido sometido a la acción del frío hasta lograr en el centro de los mismos y en un periodo de tiempo no superior a dos horas que la temperatura pase de 0° a -5° C. Este producto se mantendrá, seguidamente, en el congelador a temperatura de -23° C o inferiores hasta su congelación completa. La temperatura final a la salida del congelador no deberá ser superior a -18° C, y la de conservación del orden de -25° C a -30° C. El pescado congelado presentará al corte una carne compacta, de aspecto céreo, no evidenciándose a simple vista cristales ni agujas de hielo.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas. Asimismo el producto podrá ser rechazado cuando existan factores que indiquen mala conservación o irregularidades en la cadena de frío: formación de escarcha, coloraciones anormales amarillentas o pardas, ablandamiento perceptible a la presión de los dedos,

FILETES DE BABILLA O RABADILLA DE TERNERA

PRESENTACIÓN Troceado.

En el embalaje se reflejaran las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.

- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Vacuno de ternera. Filetes de 150 grs. de tapa, babilla o rabadilla. Producto de procedencia nacional que solo ha sufrido las manipulaciones propias del faenado y oreo, previas a su distribución, y que su temperatura de conservación no sea inferior a 0° C.

Las piezas deben presentar las características propias de frescura: aspecto jugoso y coloración rojiza más o menos intensa, consistencia firme, brillo del corte, olor propio, ausencia de untuosidad y de exudación anormal. Deben estar evisceradas y desangradas, sin edemas ni hematomas. La carne será de 1ª calidad y procederá de canales perfectamente identificados, con el sello sanitario del matadero.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presenten defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas. Se rechazarán, aquellas carnes sospechosas, con exudaciones, colores anormales y suciedades.

FLAN DE HUEVO

PRESENTACIÓN Envase de plástico.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

FRESAS

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberá presentarse entera, sana y limpia, exenta de toda humedad externa, anormal y carecerá de olor, color o sabor extraño.

Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según la variedad, la estación y zona de producción. Se considerará sana, la fruta que no posea señales evidentes de haber sido atacada por hongos, bacterias, virus, insectos, ácaros, roedores, aves o sufrir cualquier otra lesión de origen físico, mecánico que afecte a su integridad.

No presentará señales de descomposición, aunque sea de forma parcial.

Se considerará fruta limpia, aquella que presente su epidermis libre de cuerpos extraños adheridos a su superficie. Tampoco deberá contener residuos de productos empleados en su tratamiento. Pertenecerá a Categoría 1ª y podrán presentar los siguientes defectos: Ligero defecto de forma, de coloración, ligeras alteraciones de la piel, ligeras magulladuras debidas todas ellas a causas mecánicas.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

GALLETA MARIA PAQUETES INDIVIDUALES SIN AZUCAR

PRESENTACIÓN Paquete de 5 unidades. Peso neto 25 grms, en caja de 150-250 paquetes.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto obtenido por la testación de una masa elaborada con harinas, grasas comestibles, productos aromáticos diversos, sal y otros productos alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando no se cumpla alguna de las especificaciones anteriormente citadas.

GALLETA MARIA PAQUETES INDIVIDUALES

PRESENTACIÓN Paquete de 5 unidades. Peso neto 25 grms, en caja de 150-250 paquetes.
En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:
- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Producto obtenido por la testación de una masa elaborada con harinas, grasas comestibles, azúcares, productos aromáticos diversos, sal y otros productos alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando no se cumpla alguna de las especificaciones anteriormente citadas.

GALLETAS SIN GLUTEN

PRESENTACIÓN Envase de polipropileno.
En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:
- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Galletas sin gluten, ni lactosa, ni frutos secos.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

GALLO FRESCO

PRESENTACIÓN Piezas de entre 250 y 500 grms.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Ración. El pescado tendrá color vivo, escamas brillantes y con irisaciones. La mucosidad que cubre al pescado será transparente y abundante. Presentará pocas lesiones superficiales de escasa relevancia. Los ojos serán convexos, con la córnea transparente y la pupila brillante.

Las branquias serán de color rojo vivo, apreciándose muy bien su estructura y con olor agradable. El pescado será de carne firme y elástica (si se apoyan los dedos en el pescado, la huella desparecerá rápidamente).

El producto deberárecepcionarse en frío (0-5° C), recubierto de hielo y envases higiénicos de un solo uso.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presenten defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

GARBANZO AMERICANO

PRESENTACIÓN Paquete 1 kg. en retráctil de 20 kg.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.

- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

44/46. Calidad extra. Deben tener la piel limpia, brillante y sin arrugas, estar exentas de impurezas y tener un calibre homogéneo.
Semillas secas, limpias y sanas y separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las Leguminosas. Presentarán un aspecto, olor y sabor normales, sin señales de haber sido atacadas por hongos, bacterias, insectos ácaros o roedores, y su contenido máximo de humedad será del 15%.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

GUISANTE CONGELADO

PRESENTACIÓN Bolsa de plástico de 2,5 Kg. c/u.
En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberán estar recién recolectados o en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabor extraños. Estar exentos de lesiones o traumatismos de origen físico o mecánico que afecten a su presentación o apariencia.
Estar exentos de artrópodos gusanos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos. Estar exentos de enfermedades criptogámicas. Estar libres de partes marchitas y de materia extrañas adheridas a su superficie. Estar exentas de agentes microbianos patógenos. No tener impurezas de pesticidas en proporción superior a los límites de tolerancia que el código alimentario establece. Pertenecerán a categoría primera.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas. Asimismo el producto podrá ser rechazado cuando existan factores que indiquen mala conservación o irregularidades en la cadena de frío: formación de escarcha, coloraciones anormales.

HAMBURGUESA DE TERNERA

PRESENTACIÓN Lámina de polietileno.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

HARINA DE TRIGO

PRESENTACIÓN 1 Kg en retráctil de 10 kg.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

De trigo. Producto obtenido de la molturación del trigo industrialmente limpio. Deberá estar exento de toda clase de impurezas. La humedad de la harina no excederá del 15%.
El gluten seco no será inferior al 5,5%. Estará exenta de toda clase de impurezas.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

HARINA FINA DE MAÍZ

PRESENTACIÓN Paquete 2,5 kg.

En el embalaje se reflejaran las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- Nombre genérico del grano del cual procede.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fécula de maíz. Producto obtenido de la molturación del maiz industrialmente limpio.
Deberá estar exento de toda clase de impurezas. La humedad de la harina no excederá del 15%.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

HELADOS PORCIONES O TARRINAS

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- Composición cualitativa del producto.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto resultante de batir y congelar una mezcla, debidamente pasterizada y homogeneizada, de leche, derivados de leche y otros productos alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

HUEVO FRESCO PASTEURIZADO

PRESENTACIÓN Envases de 5 a 10 Kgms.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Líquido. Porcentaje mínimo: 26% yema.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

HUEVO FRESCO

PRESENTACIÓN En docenas.

Los estuches con huevos deberán estar identificados con la siguiente información:

- RGSA del centro de clasificación.
- Marca registrada o nombre o razón social del envasador.
- Clase con expresión del peso en gramos.
- Fecha de estuchado.
- Fecha de consumo preferente.

Los embalajes de los huevos deberán llevar la siguiente información:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Categoría "L". De 63 a 73 grms.

Producto que, presentando un olor y sabor característico, no ha sufrido mas manipulaciones que una limpieza en seco. Observado al ovoscopio, aparecerá completamente claro, sin sobra alguna, con yema apenas perceptible y cámara de aire pequeña, de no más de 7 mm.de altura. La cáscara será fuerte, homogénea y limpia; la clara firme, transparente, sin enturbiamiento, y la yema, de color uniforme, pudiendo oscilar del amarillo claro al anaranjado rojizo, sin adherencias con la cáscara y conservándose centrada y entera.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas. Serán rechazados aquellos que se presenten sucios, rotos, agrietados o con deformaciones en la cáscara.

JAMÓN COCIDO

PRESENTACIÓN Unidad de medida kg.

El envase contendrá:

- Denominación exacta del contenido y tipo de conserva.
- Peso neto del contenido.
- Fecha de fabricación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Calidad extra sin fosfatos añadidos.

Deberá estar en perfecto estado de consumo, proceder de materia prima que no esté alterada, ni presente síntomas de descomposición, con la madurez y tamaño convenientes, exentas de materias extrañas. Asimismo deberán estar envasados en condiciones técnicas apropiadas, con materiales que resistan al tratamiento y a la acción de los componentes del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas y/o presenten indicios de haber sido abiertos, reesterilizados, resoldados o procedentes de recuperación; se presenten abombados, fracturados o que en cualquier forma presenten signos de estar defectuosamente cerrados, y en los metálicos signos de oxidación.

JAMÓN SERRANO

PRESENTACIÓN Envasado al vacio. Pieza entera deshuesada.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Añejo. Unidad de medida: Kg.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

JUDIA VERDE CONGELADA

PRESENTACIÓN Bolsa de plástico de 2,5 Kg. c/u lavada y troceada.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberán estar recién recolectados o en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabor extraños. Estar exentos de lesiones o traumatismos de origen físico o mecánico que afecten a su presentación o apariencia. Estar exentos de artrópodos gusanos, moluscos y de

partes o excrementos de cualquiera de ellos. Estar exentos de enfermedades criptogámicas. Estar libres de partes marchitas y de materia extrañas adheridas a su superficie. Estar exentas de agentes microbianos patógenos. No tener impurezas de pesticidas en proporción superior a los límites de tolerancia que el código alimentario establece. Pertenecerán a categoría primera. Troceada.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas. Asimismo el producto podrá ser rechazado cuando existan factores que indiquen mala conservación o irregularidades en la cadena de frío: formación de escarcha, coloraciones anormales.

KIWIS

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberá presentarse entera, sana y limpia, exenta de toda humedad externa, anormal y carecerá de olor, color o sabor extraño.

Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según la variedad, la estación y zona de producción. Se considerará sana, la fruta que no posea señales evidentes de haber sido atacada por hongos, bacterias, virus, insectos, ácaros, roedores, aves o sufrir cualquier otra lesión de origen físico, mecánico que afecte a su integridad.

No presentará señales de descomposición, aunque sea de forma parcial.

Se considerará fruta limpia, aquella que presente su epidermis libre de cuerpos extraños adheridos a su superficie. Tampoco deberá contener residuos de productos empleados en su tratamiento. Pertenecerá a Categoría 1ª y podrán presentar los siguientes defectos: Ligero defecto de forma, de coloración, ligeras alteraciones de la piel, ligeras magulladuras debidas todas ellas a causas mecánicas.

Se establece como peso medio orientativo por unidad 95 - 105 grs. ó superior

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no eúna adecuadas condiciones higiénicas.

LÁMINAS DE CHAMPIÑÓN

PRESENTACIÓN Lata de 3 Kg. Peso neto: 2500 grms. Escurrido: 1330 grms. El envase deberá contener los siguientes datos:

- Denominación exacta del contenido y tipo de conserva.
- Peso neto del contenido y en los que contienen líquidos de cobertura el peso escurrido con las tolerancias que estimen las reglamentaciones correspondientes.
- Fecha de fabricación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Laminado. V. Calidad extra. Producto obtenido a partir de alimentos perecederos, eneste caso, de origen vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenido en envases apropiados, herméticamente cerrados, en forma que asegure su conservación.

Deberá proceder de materia prima que no esté alterada ni presente síntomas de descomposición, exentos de materias extrañas.

Deberá estar envasado en condiciones técnicas apropiadas con materiales que resistan al tratamiento y a la acción de los componentes del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas, o presente indicios de haber sido abiertos, reesterilizado, resoldado o procedente de recuperación; se presente abombado, fracturado o que en cualquier forma presente signos de estar defectuosamente cerrado, y en los metálicos signos de oxidación externa acentuada.

LECHE DE VACA PASTEURIZADA ESTANDAR

PRESENTACIÓN Bolsón no inferior a 10 litros.

El etiquetado de estos productos deberá de llevar indicada la marca de salubridad que incluirá: país expedidor (mediante las siglas correspondientes), N° RGSA, CEE, en un sello oval.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Leche de vaca pasteurizada entera.
Mínimo de grasa 3,20%
Mínimo de proteínas 2,90 %
Mínimo de lactosa 4,20 %

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

LECHE DE VACA U.H.T. DESNATADA

PRESENTACIÓN

Brik-1 litro.
Se recepcionará a temperatura que no exceda los 6° C.
El etiquetado de estos productos deberá de llevar indicada la marca de salubridad que incluirá: país expedidor (mediante las siglas correspondientes), N° RGSA, CEE, en un sello oval.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Leche de vaca homogeneizada.
Máximo de grasa 0,3 %
Mínimo de proteínas 2,9 %
Mínimo de lactosa 4,3 %

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

LECHE DE VACA U.H.T. ENTERA

PRESENTACIÓN Brik-1 litro.
Se recepcionará a temperatura que no exceda los 6° C.
El etiquetado de estos productos deberá de llevar indicada la marca de salubridad que incluirá: país expedidor (mediante las siglas correspondientes), N° RGSA, CEE, en un sello oval.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Leche de vaca homogeneizada entera.
Mínimo de grasa 3,20 %
Mínimo de proteínas 2,80 %
Mínimo de lactosa 4,20 %

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

LECHUGA LIMPIA

PRESENTACIÓN Envasado en atmósfera protectora en bolsas de polipropileno alimentario
En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- Composición cualitativa relacionando los componentes con su nombre usual, por orden decreciente de su proporción. Si contiene sal o aditivos figurarán en todo caso en último lugar.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Lechuga Batavia del país 100%. 40 mm (ancho).

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

LENGUADO

PRESENTACIÓN Envase en caja de cartón.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Halibut elaborado en forma de filetes sin piel y sin espinas. Producto de la pesca transformado. Zona de captura: Atlántico noroeste. Producto ultracongelado.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

LENTEJA

PRESENTACIÓN Paquete 1 kg. en retráctil de 20 kg.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

• Calibre (en su caso)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Calidad extra. Cocción rápida. Deben tener la piel limpia, brillante y sin arrugas, estar exentas de impurezas y tener un calibre homogéneo.
Semillas secas, limpias y sanas y separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las Leguminosas. Presentarán un aspecto, olor y sabor normales, sin señales de haber sido atacadas por hongos, bacterias, insectos ácaros o roedores, y su contenido máximo de humedad será del 15%.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

LIMONES

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberá presentarse entera, sana y limpia, exenta de toda humedad externa, anormal y carecerá de olor, color o sabor extraño.
Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según la variedad, la estación y zona de producción. Se considerará sana, la fruta que no posea señales evidentes de haber sido atacada por hongos, bacterias, virus, insectos, ácaros, roedores, aves o sufrir cualquier otra lesión de origen físico, mecánico que afecte a su integridad.
No presentará señales de descomposición, aunque sea de forma parcial.
Se considerará fruta limpia, aquella que presente su epidermis libre de cuerpos extraños adheridos a su superficie. Tampoco deberá contener residuos de productos empleados en su tratamiento. Pertenecerá a Categoría 1ª y podrán presentar los siguientes defectos: Ligero defecto de forma, de coloración, ligeras alteraciones de la piel, ligeras magulladuras debidas todas ellas a causas mecánicas.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

LOMO DE CERDO

PRESENTACIÓN Pieza entera.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Caña. Limpio. Producto de procedencia nacional que solo ha sufrido las manipulaciones propias del faenado y oreo, previas a su distribución, y que su temperatura de conservación no sea inferior a 0° C. Las piezas deben presentar las características propias de frescura: aspecto jugoso y coloración rojiza más o menos intensa, consistencia firme, brillo del corte, olor propio, ausencia de untuosidad y de exudación anormal. Deben estar evisceradas y desengradas, sin edemas ni hematomas. La carne será de 1ª calidad y procederá de canales perfectamente identificados, con el sello sanitario del matadero.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presenten defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas. Se rechazarán, aquellas carnes sospechosas, con exudaciones, colores anormales y suciedades.

LOMOS DE MERLUZA CONGELADA

PRESENTACIÓN Piezas de 115 a 170 grms. y 220 a 350 grms. Envoltura individual.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tipo bombon, con piel. Producto entero o fraccionado, eviscerado, inalterado y fresco, que ha sido sometido a la acción del frío hasta lograr en el centro de los mismos y en un periodo de tiempo no superior a dos horas que la temperatura pase de 0° a -5° C. Este producto se mantendrá, seguidamente, en el congelador a temperatura de -23° C o inferiores hasta su congelación completa. La temperatura final a la salida del congelador no deberá ser superior a -18° C, y la de conservación del orden de -25° C a -30° C. El pescado congelado presentará al corte una carne compacta, de aspecto céreo, no evidenciándose a simple vista cristales ni agujas de hielo.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas. Asimismo el producto podrá ser rechazado cuando existan factores que indiquen mala conservación o irregularidades en la cadena de frío: formación de escarcha, coloraciones anormales amarillentas o pardas, ablandamiento perceptible a la presión de los dedos,

LUBINA FRESCA

PRESENTACIÓN Caja plástico-hielo, film plástico, pescado, film plástico e hielo

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Producto de acuicultura, entero (2/3-3/4) o fileteado y racionado (150 -170 gr en limpio)

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

MACARRÓN CORTADO

PRESENTACIÓN Bolsa de 5 kgms.

En el embalaje se reflejaran las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Cortado. Calidad superior. Sémola de trigo duro.

Producto obtenido por desecación de una masa no fermentada confeccionada con harina, sémolas finas o semolinas procedentes de trigo duro o recio o trigo candeal o sus mezclas y agua potable.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

MAGRO JAMÓN DE CERDO

PRESENTACIÓN Pieza entera.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Pieza entera. Limpia. Producto de procedencia nacional que sólo ha sufrido las manipulaciones propias del faenado y oreo, previas a su distribución, y que su temperatura de conservación no sea inferior a 0° C. Las piezas deben presentar las características propias de frescura: aspecto jugoso y coloración rojiza más o menos intensa, consistencia firme, brillo del corte, olor propio, ausencia de untuosidad y de exudación anormal. Deben estar evisceradas y desangradas, sin edemas ni hematomas.
La carne será de 1ª calidad y procederá de canales perfectamente identificados, con el sello sanitario del matadero.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presenten defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas. Se rechazarán, aquellas carnes sospechosas, con exudaciones, colores anormales y suciedades.

MAHONESA

PRESENTACIÓN

Frasco de vidrlo de 3,600 kg.
En cajas de 4 unidades.
En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- Composición cualitativa y conservantes autorizados.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Emulsión espesa formada básicamente por aceite vegetal alimenticio, huevos o yemas de huevos y vinagre o zumo de limón. Podrá contener agua, sal, azúcar o glucosa, féculas alimenticias, ácido cítricos, tartárico o láctico y especias con excepción del azafrán. No tendrá menos de 65% de extracto hetéreo. Deberá declararse la presencia e féculas cuando sobrepase al 0,5%.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

MANDARINAS

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberá presentarse entera, sana y limpia, exenta de toda humedad externa, anormal ycarecerá de olor, color o sabor extraño.

Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según la variedad, la estación y zonade producción. Se considerará sana, la fruta que no posea señales evidentes de haber sido atacada por hongos, bacterias, virus, insectos, ácaros, roedores, aves o sufrir cualquier otra lesión de origen físico, mecánico que afecte a su integridad.

No presentará señales de descomposición, aunque sea de forma parcial.

Se considerará fruta limpia, aquella que presente su epidermis libre de cuerpos extraños adheridos a su superficie. Tampoco deberá contener residuos de productos empleados en su tratamiento. Pertenecerá a Categoría 1ª y podrán presentar los siguientes defectos: Ligero defecto de forma, de coloración, ligeras alteraciones de la piel, ligeras magulladuras debidas todas ellas a causas mecánicas.

Se establece como peso medio orientativo por unidad 75 - 85 grs. ó superior.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

MANZANA ROJA

PRESENTACIÓN Cajas de madera o cartón.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.

- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Piel roja brillante, sin marcas, ni golpes y sabor dulce.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

MANZANA VARIEDAD GOLDEN

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberá presentarse entera, sana y limpia, exenta de toda humedad externa, anormal ycarecerá de olor, color o sabor extraño.

Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según la variedad, la estación y zonade producción. Se considerará sana, la fruta que no posea señales evidentes de haber sido atacada por hongos, bacterias, virus, insectos, ácaros, roedores, aves o sufrir cualquier otra lesión de origen físico, mecánico que afecte a su integridad.

No presentará señales de descomposición, aunque sea de forma parcial.

Se considerará fruta limpia, aquella que presente su epidermis libre de cuerpos extraños adheridos a su superficie. Tampoco deberá contener residuos de productos empleadosen su tratamiento. Pertenecerá a

Categoría 1ª y podrán presentar los siguientes defectos: Ligero defecto de forma, de coloración, ligeras alteraciones de la piel, ligeras magulladuras debidas todas ellas a causas mecánicas.
Se establece como peso medio orientativo por unidad 155 - 180 grs. ó superior

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

MANZANILLA SOLUBLE

PRESENTACIÓN Bolsas filtro 1,2 grms. En cajas de 100 unds.
En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Seleccionada. Hojas de 1ª calidad de manzanilla.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

MARGARINA EN BARRA

PRESENTACIÓN En barra.
En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- La denominación de "margarina" figurará claramente impresa así como el n° de registro sanitario y el de identificación del lote

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Grasa vegetal.
Alimento en forma de emulsión líquida o plástica, principalmente de grasas y aceitescomestibles que no proceden de la leche o solo proceden de ella parcialmente.
Masa ligeramente amarillenta con plasticidad adecuada para su manipulación yapropiados caracteres organolépticos. Humedad: Inferior 16%

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

MARGARINA VEGETAL EN PORCIONES

PRESENTACIÓN

Porciones individuales
En porciones de 12 grms. En cajas de 150-250 unds.
En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- La denominación de "margarina" figuraráclaramenteimpresa así como el n° de registro sanitario y el deidentificación del lote

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Grasa vegetal.
Alimento en forma de emulsión líquida o plástica, principalmente de grasas y aceitescomestibles que no proceden de la leche o solo proceden de ella parcialmente.
Masa ligeramente amarillenta con plasticidad adecuada para su manipulación y apropiados caracteres organolépticos. Humedad: Inferior 16%

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

MELOCOTÓN

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberá presentarse entera, sana y limpia, exenta de toda humedad externa, anormal y carecerá de olor, color o sabor extraño.

Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según la variedad, la estación y zona de producción. Se considerará sana, la fruta que no posea señales evidentes de haber sido atacada por hongos, bacterias, virus, insectos, ácaros, roedores, aves o sufrir cualquier otra lesión de origen físico, mecánico que afecte a su integridad.

No presentará señales de descomposición, aunque sea de forma parcial.

Se considerará fruta limpia, aquella que presente su epidermis libre de cuerpos extraños adheridos a su superficie. Tampoco deberá contener residuos de productos empleados en su tratamiento. Pertenecerá a Categoría 1ª y podrán presentar los siguientes defectos: Ligero defecto de forma, de coloración, ligeras alteraciones de la piel, ligeras magulladuras debidas todas ellas a causas mecánicas.

Se establece como peso medio orientativo por unidad 110 - 115 grs. ó superior

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

MELOCOTÓN EN ALMIBAR

PRESENTACIÓN Bote de 2.650 grms. neto. 1.650 grms. Escurrido: 40/50. Elenvase deberá contener los siguientes datos:

- Denominación exacta del contenido y tipo de conserva.
- Peso neto del contenido y en los que contienen líquidos de cobertura el peso escurrido con las tolerancias que estimen las reglamentaciones correspondientes.
- Fecha de fabricación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Calidad extra. Producto obtenido a partir de alimentos perecederos, en este caso, de origen vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenido en envases apropiados, herméticamente cerrados, en forma que asegure su conservación.
Deberá proceder de materia prima que no esté alterada ni presente síntomas de descomposición, exentos de materias extrañas.
Deberá estar envasado en condiciones técnicas apropiadas con materiales que resistan al tratamiento y a la acción de los componentes del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas, o presente indicios de haber sido abiertos, reesterilizado, resoldado o procedente de recuperación; se presente abombado, fracturado o que en cualquier forma presente signos de estar defectuosamente cerrado, y en los metálicos signos de oxidación externa acentuada.

MELÓN

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberá presentarse entera, sana y limpia, exenta de toda humedad externa, anormal y carecerá de olor, color o sabor extraño.

Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según la variedad, la estación y zona de producción. Se considerará sana, la fruta que no posea señales evidentes de haber sido atacada por hongos, bacterias, virus, insectos, ácaros, roedores, aves o sufrir cualquier otra lesión de origen físico, mecánico que afecte a su integridad.

No presentará señales de descomposición, aunque sea de forma parcial.

Se considerará fruta limpia, aquella que presente su epidermis libre de cuerpos extraños adheridos a su superficie. Tampoco deberá contener residuos de productos empleados en su tratamiento. Pertenecerá a Categoría 1ª y podrán presentar los siguientes defectos: Ligero defecto de forma, de coloración, ligeras alteraciones de la piel, ligeras agulladuras debidas todas ellas a causas mecánicas.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

MEMBRILLO EN PORCIONES

PRESENTACIÓN Porciones 50 grms.

El envase deberá contener los siguientes datos:

- Denominación exacta del contenido y tipo de conserva.
- Fecha de fabricación.
- Proporción entre producto y azúcar.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Primera calidad. Confección en que el azúcar estaíntimamente mezclada con el fruto previamente tamizado y cuyo origen no se puede identificar morfológicamente. 45% producto 55% azúcar, expresada en sacarosa.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

MENESTRA ESPECIAL CONGELADA

PRESENTACIÓN Bolsa de plástico de 2,5 Kg. c/u lavada y troceada.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberán estar recién recolectados o en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabor extraños. Estar exentos de lesiones o traumatismos de origen físico o mecánico que afecten a su presentación o apariencia.

Estar exentos de artrópodos gusanos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos. Estar exentos de enfermedades criptogámicas. Estar libres de partes marchitas y de materia extrañas adheridas a su superficie. Estar exentas de agentes microbianos patógenos. No tener impurezas de pesticidas en proporción superior a los límites de tolerancia que el código alimentario establece. Pertenecerán a categoría primera.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas. Asimismo el producto podrá ser rechazado cuando existan factores que indiquen mala conservación o irregularidades en la cadena de frío: formación de escarcha, coloraciones anormales.

MERLUZA ENTERA CONGELADA

PRESENTACIÓN Piezas enteras.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

• Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

N° 4 - Austral. Tipo pescachile. Producto entero o fraccionado, eviscerado, inalterado y fresco, que ha sido sometido a la acción del frío hasta lograr en el centro de los mismos y en un periodo de tiempo no superior a dos horas que la temperatura pase de 0° a -5°C. Este producto se mantendrá, seguidamente, en el congelador a temperatura de -23° C o inferiores hasta su congelación completa. La temperatura final a la salida del congelador no deberá ser superior a -18° C, y la de conservación del orden de -25° C a - 30° C.
El pescado congelado presentará al corte una carne compacta, de aspecto céreo, no evidenciándose a simple vista cristales ni agujas de hielo.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas. Asimismo el producto podrá ser rechazado cuando existan factores que indiquen mala conservación o irregularidades en la cadena de frío: formación de escarcha, coloraciones anormales amarillentas o pardas,ablandamiento perceptible a la presión de los dedos,

MERLUZA FRESCA ENTERA

PRESENTACIÓN

Pieza de 2 Kgms.
En el embalaje se reflejaran las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Procedencia nacional. El pescado tendrá color vivo, escamas brillantes y con irisaciones.La mucosidad que cubre al pescado será transparente y abundante.

Presentará pocas lesiones superficiales de escasa relevancia. Los ojos serán convexos, con la córnea transparente y la pupila brillante.
Las branquias serán de color rojo vivo, apreciándose muy bien su estructura y con olor agradable. El pescado será de carne firme y elástica (si se apoyan los dedos en el pescado, la huella desparecerá rápidamente).
El producto deberárecepcionarse en frió (0-5° C), recubierto de hielo y envases higiénicos de un solo uso.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presenten defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

MERMELADA CONFITURA VARIOS SABORES

PRESENTACIÓN Porciones de 25 grms. En cajas de 90-120 unidades. El envasedeberá contener los siguientes datos:

- Denominación exacta del contenido y tipo de conserva.
- Fecha de fabricación.
- Nombres de las originales y su proporción.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Varios sabores. Calidad extra. Confección en que el azúcar estaíntimamente mezclada con el fruto previamente tamizado y cuyo origen no se puede identificar morfológicamente. 45% producto, 55% azúcar, expresada en sacarosa.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

MUSLOS DE POLLO

PRESENTACIÓN Cajas plástico.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Repelados a mano. El producto será de 1ª calidad. Sin golpes ni roturas. Los productos se entregarán limpios, listos para cocinar, sin que necesiten otra manipulación en las cocinas.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presenten defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas. No poseerán huesos rotos, ni heridas, cortes o arañazos. La piel será de color rosa claro, músculos de consistencia firme y olor y sabor característicos

NARANJAS

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberá presentarse entera, sana y limpia, exenta de toda humedad externa, anormal y carecerá de olor, color o sabor extraño.

Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según la variedad, la estación y zona de producción. Se considerará sana, la fruta que no posea señales evidentes de haber sido atacada por hongos, bacterias, virus, insectos, ácaros, roedores, aves o sufrir cualquier otra lesión de origen físico, mecánico que afecte a su integridad.

No presentará señales de descomposición, aunque sea de forma parcial. Se consideraráfruta limpia, aquella que presente su epidermis libre de cuerpos extraños adheridos a su superficie. Tampoco deberá contener residuos de productos empleados en su tratamiento.

Pertenecerá a Categoría 1ª y podrán presentar los siguientes defectos: Ligero defecto de forma, de coloración, ligeras alteraciones de la piel, ligeras magulladuras debidas todas ellas a causas mecánicas.

Se establece como peso medio orientativo por unidad 180 – 190 grs. ó superior

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

NATA FRESCA LÍQUIDA

PRESENTACIÓN 1 litro.

El envasado será en envases de materiales autorizados con cierreadecuado. Llevará impreso en éste o en cuerpo del envase la clase de nata, el % de grasa y la fecha de producción. En el cuerpo del envase debe figurar el n° de registro sanitario.

El etiquetado de estos productos deberá de llevar indicada la marca de salubridad que incluirá: país expedidor (mediante lassiglas correspondientes), N° RGSA, CEE, en un sello oval.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

La nata se elaborará con leche de vaca, procedentes de animales que no padezcan procesos infecciosos, peligrosos para la salud pública, y forzosamente habrá de ser sometida a una tratamiento de higienización.

Si se fabrica con leche de otras especies, deberá añadirse a la palabra vaca la de la especie de la que proceda.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

NATILLAS

PRESENTACIÓN Envase de plástico.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Postre lácteo 500 gr (125 gr x 4)

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

NOCILLA

PRESENTACIÓN Bote de plástico de uso alimentario.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Crema de cacao con avellanas.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

PAN BARRA

PRESENTACIÓN Presentaciónóptima: 280 grms.
En sacos de papel.
En el etiquetado constarán las siguientes menciones:
• Denominación del producto.
• Identificación de la empresa.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Barra.
Tipo flama.
Composición: Harina de trigo-agua-levadura-sal común-mejorantepanario.
Producto perecedero resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla deharina de trigo, sal comestible, y agua potable, fermentada por especies de microorganismos propias de la fermentación panaria. Su aspecto, textura, color, olor, y sabor serán agradables y característicos del producto. No presentará enmohecimiento, residuos, insectos, sus huevos o larvas, o cualquier otra materia extraña que denote su deficiente estado higiénico-sanitario.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando no se cumpla alguna de las especificaciones anteriormente citadas.

PAN BOLLO

PRESENTACIÓN Presentaciónóptima: 50 grms.
En el etiquetado constarán las siguientes menciones:
• Denominación del producto.
• Identificación de la empresa.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tipo flama.
Envasado en plástico microperforado.
Composición: harina-agua-levadura-sal común-mejorantepanario.
Producto perecedero resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla deharina de trigo, sal comestible, y agua potable, fermentada por especies de microorganismos propias de la fermentación panaria. Su

aspecto, textura, color, olor, ysabor serán agradables y característicos del producto. No presentará enmohecimiento, residuos, insectos, sus huevos o larvas, o cualquier otra materia extraña que denote su deficiente estado higiénico-sanitario.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando no se cumpla alguna de las especificaciones anteriormente citadas.

PAN BOLLO SIN SAL

PRESENTACIÓN Presentaciónóptima: 50 grms.

En el etiquetado constarán las siguientes menciones:

- Denominación del producto.
- Identificación de la empresa.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tipo flama.

Sin sal.

Envasado en plástico microperforado.

Composición: harina-agua-levadura-mejorantepanario.

Producto perecedero resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla deharina de trigo, sal comestible, y agua potable, fermentada por especies de microorganismos propias de la fermentación panaria. Su aspecto, textura, color, olor, y sabor serán agradables y característicos del producto. No presentará enmohecimiento, residuos, insectos, sus huevos o larvas, o cualquier otra materia extraña que denote su deficiente estado higiénico-sanitario.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando no se cumpla alguna de las especificaciones anteriormente citadas.

PAN RALLADO

PRESENTACIÓN Bolsa de plástico de uso alimentario.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.

- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Es el producto resultante de la molienda y secado del pan común elaborado con harina de trigo.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

PARAGUAYOS

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberá presentarse entera, sana y limpia, exenta de toda humedad externa, anormal y carecerá de olor, color o sabor extraño.

Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según la variedad, la estación y zona de producción. Se considerará sana, la fruta que no posea señales evidentes de haber sido atacada por hongos, bacterias, virus, insectos, ácaros, roedores, aves o sufrir cualquier otra lesión de origen físico, mecánico que afecte a su integridad.

No presentará señales de descomposición, aunque sea de forma parcial. Se consideraráfruta limpia, aquella que presente su epidermis libre de cuerpos extraños adheridos a su superficie. Tampoco deberá contener residuos de productos empleados en su tratamiento.

Pertenecerá a Categoría 1ª y podrán presentar los siguientes defectos: Ligero defecto de forma, de coloración, ligeras alteraciones de la piel, ligeras magulladuras debidas todas las a causas mecánicas.

Se establece como peso medio orientativo por unidad 100 -110 grs. ó superior

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

PASTELITOS

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Productos no fermentados de diversa forma, tamaño y composición considerados de fantasía y elaborados a base de harina de trigo o de otras procedencias, con féculas, azúcares, grasas comestibles y otros productos alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

PATATA CONGELADA

PRESENTACIÓN Bolsas de plástico de polietileno.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Patata 100%. Diámetro 20-38 mm almacenada en cámaras de -18ºC.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

PATATA FRESCA

PRESENTACIÓN En sacos de 25 kg

En embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- Variedad

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tubérculos procedentes de la planta "Solanumtuberosum", sanos maduros, limpios impurezas.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado noreúna adecuadas condiciones higiénicas.

PECHUGA DE PAVO

PRESENTACIÓN Bandeja de poliespán.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El producto será de calidad 1ª. Se presentarán repelados a mano, sin golpes nimagulladuras. Los despieces se transportarán hasta la cocina en vehículos isotermos ofrigoríficos y llegarán a una temperatura de 5° como máximo.
Los productos se entregarán limpios, listos para cocinar, sin que necesiten otramanipulación en las cocinas.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado noreúna adecuadas condiciones higiénicas.

PECHUGA DE POLLO

PRESENTACIÓN Bandeja de poliespán.
En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Entera y fileteado
El producto será de 1ª calidad.
Sin golpes ni roturas.
Los productos se entregarán limpios, listos para cocinar, sin que necesiten otramanipulación en las cocinas.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presenten defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas. No poseerán huesos rotos, ni heridas, cortes o arañazos. La piel será de color rosa claro, músculos de consistencia firme y olor y sabor característicos.

PERAS DE MESA

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberá presentarse entera, sana y limpia, exenta de toda humedad externa, anormal ycarecerá de olor, color o sabor extraño. Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según la variedad, la estación y zona de producción. Se considerará sana, la fruta que no posea señales evidentes de haber sido atacada por hongos, bacterias, virus, insectos, ácaros, roedores, aves o sufrir cualquier otra lesión de origen físico, mecánico que afecte a su integridad.

No presentará señales de descomposición, aunque sea de forma parcial. Se consideraráfruta limpia, aquella que presente su epidermis libre de cuerpos extraños adheridos a su superficie. Tampoco deberá contener residuos de productos empleados en su tratamiento.

Pertenecerá a Categoría 1ª y podrán presentar los siguientes defectos: Ligero defecto de forma, de coloración, ligeras alteraciones de la piel, ligeras magulladuras debidas todas ellas a causas mecánicas.

Se establece como peso medio orientativo por unidad 90 - 110 grs. ó superior

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado noreúna adecuadas condiciones higiénicas.

PEREJIL FRESCO

PRESENTACIÓN Cajas de madera.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.

- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Perejil 100%. Se conservarán entre 1ºC-4ºC

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

PEREJIL SECO

PRESENTACIÓN tarro hotelero 160 gr.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Perejil hoja 100%

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

PIMIENTA BLANCA

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad

- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fruto maduro y privado de la parte externa del pericarpio procedente del "Pipernigrum". Humedad máximo 18%.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

PIMIENTO CHORICERO

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- Variedad

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Hortaliza privada de parte del agua de constitución, por exposición al aire y radiaciónsolar.
Procederán de hortalizas recién recolectadas o en perfectas condiciones de conservación, sanas y limpias, privadas de pedúnculos, partes leñosas fibrosas, o dañadas.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

PIMIENTO MOLIDO DULCE

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad

- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto obtenido de la molienda de los frutos maduros, sanos, limpios y secos delpimiento"Capsicum annum" o "C.longun", o parte de los mismos, exentos de materias extrañas.
Humedad máxima 14%.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

PIMIENTO PIQUILLO ENTERO

PRESENTACIÓN

Bote de 400 grms. neto. Escurrido 340 grms.
El envase deberá contener los siguientes datos:

- Denominación exacta del contenido y tipo de conserva.
- Peso neto del contenido y en los que contienen líquidos de cobertura el peso escurrido con las tolerancias que estimen las reglamentaciones correspondientes.
- Fecha de fabricación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Entero artesano. Calidad extra. Producto obtenido a partir de alimentos perecederos, eneste caso, de origen vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenido en envases apropiados, herméticamente cerrados, en forma que asegure su conservación.
Deberá proceder de materia prima que no esté alterada ni presente síntomas de descomposición, exentos de materias extrañas.
Deberá estar envasado en condiciones técnicas apropiadas con materiales que resistan al tratamiento y a la acción de los componentes del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas, o presente indicios de haber sido abiertos, reesterilizado, resoldado o procedente de recuperación; se presente abombado, fracturado o que en cualquier forma presente signos de estar defectuosamente cerrado, y en los metálicos signos de oxidación externa acentuada.

PIMIENTO ROJO NATURAL

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberán estar recién recolectados o en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabor extraños. Estar exentos de lesiones o traumatismos de origen físico o mecánico que afecten a su presentación o apariencia.
Estar exentos de artrópodos gusanos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos. Estar exentos de enfermedades criptogámicas. Estar libres de partes marchitas y de materia extrañas adheridas a su superficie. Estar exentas de agentes microbianos patógenos. No tener impurezas de pesticidas en proporción superior a los límites de tolerancia que el código alimentario establece. Pertenecerán a categoría primera.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

PIMIENTO VERDE

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberán estar recién recolectados o en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabor extraños. Estar exentos de lesiones o traumatismos de origen físico o mecánico que afecten a su presentación o apariencia. Estar exentos de artrópodos gusanos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos. Estar exentos de enfermedades criptogámicas. Estar libres de partes marchitas y de materia extrañas adheridas a su superficie. Estar exentas de agentes microbianos patógenos. No tener impurezas de pesticidas en proporción superior a los límites de tolerancia que el código alimentario establece. Pertenecerán a categoría primera.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

PIMIENTOS RELLENOS

PRESENTACIÓN Envase primario: Unidades embolsadas individualmente en film de polipropileno. Envase secundario, caja de cartón ondulado.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Pimiento del piquillo relleno con una cremosa bechamel de carne. Alimento preparado ultracongelado. Se deberá mantener a -18ºC

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

PIÑA RODAJAS EN SU JUGO

PRESENTACIÓN Bote de 820 grms. neto. 510 grms. escurrido.
El envase deberá contener los siguientes datos:

- Denominación exacta del contenido y tipo de conserva.
- Peso neto del contenido y en los que contienen líquidos de cobertura el peso escurrido con las tolerancias que estimen las reglamentaciones correspondientes.
- Fecha de fabricación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Calidad extra. Producto obtenido a partir de alimentos perecederos, en este caso, deorigen vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenido en envases apropiados, herméticamente cerrados, en forma que asegure su conservación.
Deberá proceder de materia prima que no esté alterada ni presente síntomas de descomposición, exentos de materias extrañas.
Deberá estar envasado en condiciones técnicas apropiadas con materiales que resistan al tratamiento y a la acción de los componentes del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría infehor o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas, o presente indicios de haber sido abiertos, reesterilizado, resoldado o procedente de recuperación; se presente abombado, fracturado o que en cualquier forma presente signos de estar defectuosamente cerrado,y en los metálicos signos de oxidación externa acentuada.

PIÑA

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberá presentarse entera, sana y limpia, exenta de toda humedad externa, anormal ycarecerá de olor, color o sabor extraño.

Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según la variedad, la estación y zonade producción. Se considerará sana, la fruta que no posea señales evidentes de haber sido atacada por hongos, bacterias, virus, insectos, ácaros, roedores, aves o sufrir cualquier otra lesión de origen físico, mecánico que afecte a su integridad.

No presentará señales de descomposición, aunque sea de forma parcial.

Se considerará fruta limpia, aquella que presente su epidermis libre de cuerpos extraños adheridos a su superficie. Tampoco deberá contener residuos de productos empleados en su tratamiento. Pertenecerá a Categoría 1ª y podrán presentar los siguientes defectos: Ligero defecto de forma, de coloración, ligeras alteraciones de la piel, ligeras magulladuras debidas todas ellas a causas mecánicas.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

PLACAS DE CANELONES

PRESENTACIÓN 20 placas. 110 grms.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto obtenido por desecación de un masa no fermentada confeccionada conharina, sémolas finas o semolinas procedentes de trigo duro o recio o trigo candeal o sus mezclas y agua potable.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

PLÁTANOS

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberá presentarse entera, sana y limpia, exenta de toda humedad externa, anormal ycarecerá de olor, color o sabor extraño.

Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según la variedad, la estación y zona de producción. Se considerará sana, la fruta que no posea señales evidentes de haber sido atacada por hongos, bacterias, virus, insectos, ácaros, roedores, aves o sufrir cualquier otra lesión de origen físico, mecánico que afecte a su integridad.

No presentará señales de descomposición, aunque sea de forma parcial.

Se considerará fruta limpia, aquella que presente su epidermis libre de cuerpos extraños adheridos a su superficie. Tampoco deberá contener residuos de productos empleados en su tratamiento. Procedencia nacional.Pertenecerá a Categoría 1ª y podrán presentar los siguientes defectos: Ligero defecto de forma, de coloración, ligeras alteraciones de la piel, ligeras magulladuras debidas todas ellas a causas mecánicas.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

PREPARADO DE PAELLA

PRESENTACIÓN Envase primario: Unidades embolsadas individualmente en film de polipropileno. Envase secundario, caja de cartón ondulado. En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Carne de mejillón cocida, almeja, cola de gamba pelada, anilla de calamar, carne de almeja cocina. Se deberá mantener a una temperatura de -18ºC

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

PUERROS

PRESENTACIÓNEn el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberán estar recién recolectados o en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabor extraños. Estar exentos de lesiones o traumatismos de origen físico o mecánico que afecten a su presentación o apariencia.
Estar exentos de artrópodos gusanos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos. Estar exentos de enfermedades criptogámicas. Estar libres de partes marchitas y de materia extrañas adheridas a su superficie. Estar exentas de agentes microbianos patógenos. No tener impurezas de pesticidas en proporción superior a los límites de tolerancia que el código alimentario establece. Pertenecerán a categoría primera.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

PURE PATATA PREPARADO

PRESENTACIÓN1 Kg.

El envase será opaco, impermeable y suficientementeconsistente.
En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Copos de patatas deshidratados al 99%.
Producto obtenido de patatas frescas, lavadas y peladas, mediante un proceso decocción, enfriado y deshidratado de características determinadas. Tendrán consistencia adecuada para convertirse rápidamente en puré cuando se mezclen con un líquido caliente o hirviendo.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

QUESO EN PORCIONES

PRESENTACIÓN primer envase: papel de aluminio. Segundo envase: En cajas redondas de cartón. En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Queso blando fundido para untar presentado en porciones triangulares envasadas en cajitas redondas de cartón.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

QUESO FUNDIDO EN BARRA

PRESENTACIÓN En barra. En envoltura de origen con la rotulación reglamentariaque recogerá su denominación, entidad productora, o en su caso envasadora importadora, lugar o país de origen, riqueza grasa y clase de leche empleada cuando ésta no sea exclusivamente la de vaca.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto fresco o madurado obtenido por separación del suero, después de la coagulación de la leche natural, de la desnatada total o parcialmente, nata, suero de mantequilla o de sus mezclas.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

QUESO RALLADO

PRESENTACIÓN Bolsas de 1 Kg.
En envoltura de origen con la rotulación reglamentaria querecogerá su denominación, entidad productora, o en su caso envasadora importadora, lugar o pais de origen, riqueza grasa y clase de leche empleada cuando ésta no sea exclusivamente lade vaca.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto fresco o madurado obtenido por separación del suero, después de lacoagulación de la leche natural, de la desnatada total o parcialmente, nata, suero de mantequilla o de sus mezclas.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

RAPE CONGELADO

PRESENTACIÓN Pieza entre 2,5 y 4 Kgms.
En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto entero o fraccionado, eviscerado, inalterado y fresco, que ha sido sometido a la acción del frío hasta lograr en el centro de los mismos y en un periodo de tiempo no superior a dos horas que la temperatura pase de 0° a -5° C. Este producto se mantendrá, seguidamente, en el congelador a temperatura de -23° C o inferiores hasta su congelación completa. La temperatura final a la salida del congelador no deberá ser superior a -18° C, y

la de conservación del orden de -25° C a -30° C. El pescado congelado presentará al corte una carne compacta, de aspecto céreo, no evidenciándose a simple vista cristales ni agujas de hielo.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presenten defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

SAL GRUESA

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejaran las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Sal gruesa marina procedente de la evaporación del agua de mar.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

SALCHICHA DE POLLO

PRESENTACIÓN Bandeja de poliespán.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.

• Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El producto será de 1ª calidad. Sin golpes ni roturas. Los productos se entregaránlimpios, listos para cocinar, sin que necesiten otra manipulación en las cocinas.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presenten defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado noreúna adecuadas condiciones higiénicas. No poseerán huesos rotos, ni heridas, cortes oarañazos. La piel será de color rosa claro, músculos de consistencia firme y olor y saborcaracterísticos.

SALMON FRESCO

PRESENTACIÓN Pieza de 3 Kg. aproximadamente.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Origen noruego. El pescado tendrá color vivo, escamas brillantes y con irisaciones. Lamucosidad que cubre al pescado será transparente y abundante. Presentarápocaslesiones superficiales de escasa relevancia. Los ojos serán convexos, con la córneatransparente y la pupila brillante.

Las branquias serán de color rojo vivo, apreciándose muy bien su estructura y con oloragradable. El pescado será de carne firme y elástica (si se apoyan los dedos en elpescado, la huella desparecerá rápidamente).

El producto deberárecepcionarse en frió (0-5° C), recubierto de hielo y envaseshigiénicos de un solo uso.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presenten defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado noreúna adecuadas condiciones higiénicas.

SALTEADO CAMPESTRE

PRESENTACIÓN Bolsas de plástico de uso alimentario y cajas de cartón. . En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Mezcla de compuesta de diferentes productos unitarios ultracongelados (judías verde cortada, judía amarilla cortada, berenjena, zanahoria y cebolla).

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

SAN JACOBOS

PRESENTACIÓN Bolsa de plástico: polipropileno y caja de cartón. En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Plato precocinado ultracongelado, resultante de una preparación culinaria no completada, envasado y sometido a un procedimiento de conservación por el frío. No deberárecongelarse una vez descongelado, manteniéndose a -18ºC.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

SLUP DE FRUTAS

PRESENTACIÓN El producto debrá presentarse en packs de 4 tarrinas de 100 gr embaladas en cajas de cartón cerradas de 24 packs. En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Producto elaborado a partir de puré de fruta. No deberá contener azúcares añadidos. La temperatura de conservación deberá estar entre 4 y 8ºC.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

SANDIA

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberá presentarse entera, sana y limpia, exenta de toda humedad externa, anormal ycarecerá de olor, color o sabor extraño.
Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según la variedad, la estación y zonade producción. Se considerará sana, la fruta que no posea señales evidentes de habersido atacada por hongos, bacterias, virus, insectos, ácaros, roedores, aves o sufrircualquier otra lesión de origen físico, mecánico que afecte a su integridad.
No presentará señales de descomposición, aunque sea de forma parcial.
Se considerará fruta limpia, aquella que presente su epidermis libre de cuerpos extrañosadheridos a su superficie. Tampoco deberá contener residuos de productos empleadosen su tratamiento. Pertenecerá a Categoría 1ª y podrán presentar los siguientesdefectos: Ligero defecto de forma, de coloración, ligeras alteraciones de la piel, ligerasmagulladuras debidas todas ellas a causas mecánicas.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado noreúna adecuadas condiciones higiénicas.

SEMOLA DE TRIGO

PRESENTACIÓN 200 grms

En el embalaje se reflejaran las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

De trigo. Producto procedente de molturación de los cereales, limpios, libres de restosde sus tegumentos y germen.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado noreúna adecuadas condiciones higiénicas.

SOLOMILLO DE TERNERA

PRESENTACIÓN Pieza entera.

En el embalaje se reflejaran las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Solomillo de ternera entero sin grasa. Producto de procedencia nacional que sólo hasufrido las manipulaciones propias del faenado y oreo, previas a su distribución, y quesu temperatura de conservación no sea inferior a 0° C. Las piezas deben presentar lascaracterísticas propias de frescura: aspecto jugoso y coloración rojiza más o menosintensa, consistencia firme, brillo del corte, olor propio, ausencia de untuosidad y deexudación anormal. Deben estar evisceradas y desangradas, sin edemas ni hematomas.

La carne será de 1ª calidad y procederá de canales perfectamente identificados, con elsello sanitario del matadero.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presenten defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado noreúna adecuadas condiciones higiénicas. Se rechazarán, aquellas carnes sospechosas,con exudaciones, colores anormales y suciedades.

SOPAS DE CREMA DE AVE

PRESENTACIÓN Neto800 Grms. Aprox.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- Composición cualitativa relacionando los componentes con su nombre usual, por orden decreciente de su proporción. Si contiene sal o aditivos figurarán en todo cado en último lugar.
- N°de lote, fechas de elaboración y caducidad

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto preparado para ser consumido previa dilución y ebullición enagua. Constituido por las mismas materias de los preparados para caldos yadicionado de productos animales y vegetales, grasas alimenticias,condimentos y especias. Podrán contener pastas alimenticias, harinas,otros productos amiláceos, extractos de levadura y sus hidrolizados.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspectogeneral y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoríainferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

SOPA DE CREMA DE CHAMPIÑON

PRESENTACIÓN Neto 850 grms.aprox.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- Composición cualitativa relacionando los componentes con su nombre usual, por orden decreciente de su proporción. Si contiene sal o aditivos figurarán en todo caso en último lugar.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto preparado para ser consumido previa dilución y ebullición en agua.
Constituido por las mismas materias de los preparados para caldos y adicionado deproductos animales y vegetales, grasas alimenticias, condimentos y especias. Podrán contener pastas alimenticias, harinas, otros productos amiláceos, extractos de levadura y sus hidrolizados.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

SOPA DE CREMA DE ESPARRAGOS

PRESENTACIÓN Neto 875 grms.aprox.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- Composición cualitativa relacionando los componentes con su nombre usual, por orden decreciente de suproporción. Si contiene sal o aditivos figurarán en todocaso en último lugar.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto preparado para ser consumido previa dilución y ebullición en agua.

Constituido por las mismas materias de los preparados para caldos y adicionado deproductos animales y vegetales, grasas alimenticias, condimentos y especias. Podrán contener pastas alimenticias, harinas, otros productos amiláceos, extractos de levadura y sus hidrolizados.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

SOPA DE CREMA DE MARISCO

PRESENTACIÓN Neto 870 grms.aprox.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- Composición cualitativa relacionando los componentes con su nombre usual, por orden decreciente de su proporción. Si contiene sal o aditivos figurarán en todo caso en último lugar.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto preparado para ser consumido previa dilución y ebullición en agua.
Constituido por las mismas materias de los preparados para caldos y adicionado deproductos animales y vegetales, grasas alimenticias, condimentos y especias. Podrán contener pastas alimenticias, harinas, otros productos amiláceos, extractos de levadura y sus hidrolizados.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

SOPA DE PASTA DE ESTRELLA

PRESENTACIÓN Bolsa de 5 kgms.
En el embalaje se reflejaran las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Sémola de trigo duro.
Cortado-Calidad superior. Producto obtenido por desecación de una masa no fermentadaconfeccionada con harina, sémolas finas o semolinas procedentes de trigo duro o recio o trigo candeal o sus mezclas y agua potable.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

SOPA PASTA FIDEO FINO

PRESENTACIÓN Bolsa de 5 kgms.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Sémola de trigo duro.

Cortado-Calidad superior. Producto obtenido por desecación de una masa no fermentadaconfeccionada con harina, sémolas finas o semolinas procedentes de trigo duro o recio o trigo candeal o sus mezclas y agua potable.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

SPAGUETTIS

PRESENTACIÓN Bolsa de 5 kgms.

En el embalaje se reflejaran las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Calidad superior. Sémola de trigo duro.

Cortado-Calidad superior. Producto obtenido por desecación de una masa no fermentadaconfeccionada con harina, sémolas finas o semolinas procedentes de trigo duro o recio o trigo candeal o sus mezclas y agua potable.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

TALLOS DE ESPARRAGOS

PRESENTACIÓN Peso neto 2.700 grms. Escurrido: 1.650 grms.

El envase deberá contener los siguientes datos:

- Denominación exacta del contenido y tipo de conserva.
- Peso neto del contenido y en los que contienen líquidos de cobertura el peso escurrido con las tolerancias que estimen las reglamentaciones correspondientes.
- Fecha de fabricación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tallos. Calidad 1ª. Producto obtenido a partir de alimentos perecederos, en este caso, deorigen vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenido en envases apropiados, herméticamente cerrados, en forma que asegure su conservación.

Deberá proceder de materia prima que no esté alterada ni presente síntomas dedescomposición, exentos de materias extrañas.

Deberá estar envasado en condiciones técnicas apropiadas con materiales que resistan altratamiento y a la acción de los componentes del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas, o presente indicios de haber sido abiertos, reesterilizado, resoldado o procedente de recuperación; se presente abombado, fracturado o que en cualquier forma presente signos de estar defectuosamente cerrado, y en los metálicos signos de oxidación externa acentuada.

TAPIOCA

PRESENTACIÓN 150 grms.

En el embalaje se reflejaran las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fécula extraída de la raíz de yuca, género "manihot", lavada y desecada en granos durose irregulares.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

TE SOLUBLE

PRESENTACIÓN Bolsas filtro 1,5 grms. En cajas de 100/120 unds.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Seleccionado. Hojas jóvenes y yemas, sanas y limpias de las distintas especies del génerobotánico "Thea", en buen estado de conservación, convenientemente preparadas para el consumo humano y poseyendo el aroma y gusto característico de su variedad y zona de producción. Extracto soluble de té; es el producto, soluble en agua, obtenido por parcial o total evaporación de la infusión de té. Contendrá como mínimo. 4% de cafeína, y como máximo 4% de humedad.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

TILA SOLUBLE

PRESENTACIÓN Bolsas filtro 1,2 grms. En cajas de 100 unds.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Seleccionada. Hojas de 1ª calidad de.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado noreúna adecuadas condiciones higiénicas.

TIRAS DE PIMIENTOS

PRESENTACIÓN Bote de 2,5 kg neto. Escurrido 1.650 kg. Tiras. El envase deberácontener los siguientes datos:

- Denominación exacta del contenido y tipo de conserva.
- Peso neto del contenido y en los que contienen líquidos de cobertura el peso escurrido con las tolerancias que estimen las reglamentaciones correspondientes.
- Fecha de fabricación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Calidad extra. Producto obtenido a partir de alimentos perecederos, en este caso, deorigen vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenido en envases apropiados, herméticamente cerrados, en forma que asegure su conservación.

Deberá proceder de materia prima que no esté alterada ni presente síntomas de descomposición, exentos de materias extrañas.

Deberá estar envasado en condiciones técnicas apropiadas con materiales que resistan altratamiento y a la acción de los componentes del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas, o presente indicios de haber sido abiertos, reesterilizado, resoldado o procedente de recuperación; se presente abombado, fracturado o que en cualquier forma presente signos de estar defectuosamente cerrado, y en los metálicos signos de oxidación externa acentuada.

TOMATE FRITO

PRESENTACIÓN Peso neto 2,5 kgms. El envase deberá contener los siguientesdatos:

- Denominación exacta del contenido y tipo de conserva.
- Peso neto del contenido y en los que contienen líquidos de cobertura el peso escurrido con las tolerancias que estimen las reglamentaciones correspondientes.
- Fecha de fabricación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Calidad extra. Producto obtenido a partir de alimentos perecederos, en este caso, deorigen vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenido en envasesapropiados, herméticamente cerrados, en forma que asegure su conservación.
Deberá proceder de materia prima que no esté alterada ni presente síntomas dedescomposición, exentos de materias extrañas.
Deberá estar envasado en condiciones técnicas apropiadas con materiales que resistan altratamiento y a la acción de los componentes del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas, o presente indicios de haber sido abiertos, reesterilizado, resoldado o procedente de recuperación; se presente abombado, fracturado o que en cualquier forma presente signos de estar defectuosamente cerrado, y en los metálicos signos de oxidación externa acentuada.

TOMATE NATURAL PELADO

PRESENTACIÓN Bote 4 Kg. peso neto. Escurrido 2,7 kg. El envase deberácontener los siguientes datos:

- Denominación exacta del contenido y tipo de conserva.
- Peso neto del contenido y en los que contienen líquidos de cobertura el peso escurrido con las tolerancias que estimen las reglamentaciones correspondientes.
- Fecha de fabricación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Calidad extra. Producto obtenido a partir de alimentos perecederos, en este caso, deorigen vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenido en envases apropiados, herméticamente cerrados, en forma que asegure su conservación.

Deberá proceder de materia prima que no esté alterada ni presente síntomas dedescomposición, exentos de materias extrañas.

Deberá estar envasado en condiciones técnicas apropiadas con materiales que resistan altratamiento y a la acción de los componentes del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas, o presente indicios de haber sido abiertos, reesterilizado, resoldado o procedente de recuperación; se presente abombado, fracturado o que en cualquier forma presente signos de estar defectuosamente cerrado, y en los metálicos signos de oxidación externa acentuada.

TOMATES

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberán estar recién recolectados o en perfectas condiciones de conservación,desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabores extraños. Estar exentos de lesiones o traumatismos de origen físico o mecánico que afecten a su presentación o apariencia. Estar exentos de artrópodos gusanos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos. Estar exentos de enfermedades criptogámicas. Estar libres de partes marchitas y de materia extrañas adheridas a su superficie. Estar exentas de agentes microbianos patógenos. No tener impurezas de pesticidas en proporción superior a los límites de tolerancia que el código alimentario establece. Pertenecerán a categoría primera.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

TOMATE CHERRY

PRESENTACIÓN Tarrinas de plástico de uso alimentario. En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Tomate cherry 100%. Deberá conservarse entre 1ºC-4ºC.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

UVAS

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberá presentarse entera, sana y limpia, exenta de toda humedad externa, anormal ycarecerá de olor, color o sabor extraño.

Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según la variedad, la estación y zonade producción. Se considerará sana, la fruta que no posea señales evidentes de haber sido atacada por hongos, bacterias, virus, insectos, ácaros, roedores, aves o sufrir cualquier otra lesión de origen físico, mecánico que afecte a su integridad.

No presentará señales de descomposición, aunque sea de forma parcial.

Se considerará fruta limpia, aquella que presente su epidermis libre de cuerpos extrañosadheridos a su superficie. Tampoco deberá contener residuos de productos empleados en su tratamiento. Pertenecerá a Categoría 1ª y podrán presentar los siguientes defectos: Ligero defecto de forma, de coloración, ligeras alteraciones de la piel, ligeras magulladuras debidas todas ellas a causas mecánicas.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

VINAGRE BLANCO

PRESENTACIÓN Botella de 1 litro. .

En el embalaje se reflejaran las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.

- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- Se consignará visiblemente el grado acético delproducto

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Líquido obtenido de la fermentación acética del vino natural y de sus subproductos. Sepresentará limpio, con el sabor y color propios, sin sedimentos u otras alteraciones sensibles. La acidez total calculado en ácido acético anhidro no será inferior a 50 grs.porlitro. No contendrá más de 1% de alcohol en volumen.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

VINO COMÚN BLANCO

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- Grado alcohólico mínimo.
- N° de registro de embotelladores.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Bebida alcohólica resultante de la fermentación total o parcial de la uva fresca blanca ode su mosto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

YOGUR ENTERO NATURAL Y SABORES

PRESENTACIÓN Pack de 4 unidades de 125 grms.
El etiquetado de estos productos deberá de llevar indicada lamarca de salubridad que incluirá: país expedidor (mediante las siglas correspondientes), N° RGSA, CEE, en un sello oval.
Tarrinas de plástico con tapa termosellada.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Entero, natural y sabores.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

YOGUR NATURAL DESCREMADO

PRESENTACIÓN Pack de 4 unidades de 125 grms.
El etiquetado de estos productos deberá de llevar indicada la marca de salubridad que incluirá: país expedidor (mediante las siglas correspondientes), N° RGSA, CEE, en un sello oval.
Jarrinas de plástico con tapa termosellada.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Natural descremado. Mínimo de grasa 2%.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

ZANAHORIA

PRESENTACIÓN Cajas de madera. En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- N° del lote, fechas de elaboración y caducidad en clave cuando sea

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Zanahoria 100%. Producto fresco, sin moho, sin podredumbre, sin raíces en envasos limpios, sin humedad. Se deberá conservan entre 1ºC-4ºC.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a la conservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

ZANAHORIA CONGELADA

PRESENTACIÓN Bolsa de plástico de 2,5 Kg. c/u.

En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberán estar recién recolectados o en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabor extraños. Estar exentos de lesiones o traumatismos de origen físico o mecánico que afecten a su presentación o apariencia.

Estar exentos de artrópodos gusanos, moluscos y de partes o excrementos de cualquierade ellos. Estar exentos de enfermedades criptogámicas. Estar libres de partes marchitasy de materia extrañas adheridas a su superficie.

Estar exentas de agentes microbianos patógenos. No tener impurezas de pesticidas en proporción superior a los límites de tolerancia que el código alimentario establece. Pertenecerán a categoría primera.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas. Asimismo el producto podrá ser rechazado cuando existan factores que indiquen mala conservación o irregularidades en la cadena de frío: formación de escarcha, coloraciones anormales.

ZANAHORIA

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejarán las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Categoría.
- Peso neto aproximado.
- Calibre (en su caso).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Deberán estar recién recolectados o en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabores extraños. Estar exentos de lesiones o traumatismos de origen físico o mecánico que afecten a su presentación o apariencia.
Estar exentos de artrópodos gusanos, moluscos y de partes o excrementos de cualquierade ellos. Estar exentos de enfermedades criptogámicas. Estar libres de partes marchitasy de materia extrañas adheridas a su superficie. Estar exentas de agentes microbianos patógenos. No tener impurezas de pesticidas en proporción superior a los límites de tolerancia que el código alimentario establece. Pertenecerán a categoría primera.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

ZUMO DE NARANJA

PRESENTACIÓN En el embalaje se reflejaran las siguientes indicaciones:

- Nombre y Dirección del embalador o expendedor.
- Designación de la especie y variedad
- Nombre de la localidad o zona de producción.
- Peso neto aproximado.
- Composición cualitativa del producto.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto elaborado con zumo de dicha procedencia, agua potable o mineral, azúcar yotros productos autorizados.

Zumo cítrico en proporción de 6 y 8% en peso, como mínimo.

Deberá poseer aspecto normal, color, olor y sabor característicos, y deberá estar exentode impurezas y microorganismos nocivos.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

El producto podrá ser rechazado cuando presente defectos al aspecto general y a laconservación del lote o pertenezcan a una categoría inferior o bien, el envasado no reúna adecuadas condiciones higiénicas.

ANEXO I.2
FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**ENSALADA MIXTA**	***Ficha Nº: 1***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Lechuga (4ª gama) ----------75gr ▪ Tomate ----------75gr ▪ Cebolla ----------20gr ▪ Patata Cocida ----------40gr ▪ Atún (2ª gama)----------20gr ▪ Zanahoria Rallada (2ª gama)-------50gr ▪ Huevo----------1 unid	▪ Lombarda----------20gr ▪ Espárrago (2ª gama)----------25gr ▪ Aceite de oliva ----------c/s ▪ Vinagre ----------c/s ▪ Sal ----------c/s * Aceite, vinagre y sal en formato monodosis.	
Descripción del proceso	Poner los huevos en una cazuela con agua fría y cuando llegue al punto de ebullición cocer durante 10 minutos a 100ºC. Escurrir el agua, añadirle agua fría. Una vez fríos, pelar manualmente y trocear. Haremos con la patata la misma actuación que con el huevo cocido, con la única diferencia que necesita un tiempo de cocción de 12 a 14 minutos. Limpiar la cebolla y el tomate y trocear. A continuación con todos los ingredientes descritos se elabora el plato, se envasa y se mantiene en refrigeración a 6-8 ºC durante 1 hora, hasta el montaje de carros.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en frío, cámara de refrigeración de verdura.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
		x	x										

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA**	***Ficha Nº: 2***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Zanahoria----------50gr ▪ Cebolla ----------10gr ▪ Patata----------100gr ▪ Ajo----------1 unid ▪ Aceite de oliva----------c/s		
Descripción del proceso	Pelar, limpiar y trocear la cebolla. Hacer lo mismo con la patata y la zanahoria (en pelapatatas). Poner una cazuela con agua y verter la verdura. Llevar a ebullición durante 45 minutos a 100ºC. A continuación se hace el refrito c/ aceite y ajo 2 minutos a 150-180ºC aproximadamente. Triturar c/ el turmix para que quede ligado y con un espesor adecuado.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**PORRUSALDA**	***Ficha Nº: 3***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Puerros (3ª gama)----------1 unid ▪ Zanahoria----------30gr ▪ Cebolla ----------20gr ▪ Patata Cocida ----------75gr ▪ Ajo----------1 unid ▪Aceite de oliva----------c/s		
Descripción del proceso	Limpiar las patatas en la peladora y cortarlas. Pelar, lavar y trocear la zanahoria manualmente. Poner los puerros y la zanahoria a cocer 45 minutos (100ºC) y después añadir la patata dejando cocer durante 15 minutos más aproximadamente hasta que quede blanda. Picar los ajos y poner una sartén con aceite a calentar, añadir los ajos para hacer un refrito (100-180ºC, 3 minutos) y posterior añadirlo a la porrusalda.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**CREMA DE ESPINACAS**	***Ficha Nº: 4***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Espinacas (3ª gama)----------40gr ▪ Cebolla ----------10gr ▪ Patata Cocida----------30gr ▪ Ajo----------1 unid ▪ Aceite de oliva----------c/s		
Descripción del proceso	Limpiar la materia prima y trocear. Introducir todos los ingredientes en una cazuela con agua y llevar a ebullición (100ºC 45 minutos). Añadirle el refrito de aceite y ajo (2 minutos 150-180ºC). Triturar todo hasta que quede una crema fina y ligera.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**LOMO CON VERDURAS SALTEADAS**	***Ficha Nº: 5***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Lomo de cerdo----------150gr ▪ Ajo ----------1 unid ▪ Guisantes y zanahoria baby (3ª gama)-----30gr ▪ Pimientos rojos (2ª gama)----------20gr ▪ Champiñones (2ª gama)----------20gr ▪ Aceite de oliva ----------c/s		
Descripción del proceso	Filetear el lomo. En el caso de los guisantes y la zanahoria baby se cocerán previamente (100ºC 10-15 min) antes de rehogarla (100-180ºC 10-15 min) con ajo. Si la guarnición es de pimiento rojo o de champiñones, estos serán de tipo conserva, cocidos y troceados previamente, por lo que se rehogarán directamente, tras ser escurridos. Se pasará el lomo por la plancha (180º 4-8 min), momentos antes de ser emplatado En el emplatado se le añadirá la guarnición correspondiente		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría, en el caso de la guarnición y en el horno caliente en el caso del lomo.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. **Servicio directo en las habitaciones del hospital.**		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**PURÉ DE VERDURAS**	***Ficha Nº: 6***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Verdura (3ª gama)----------40gr ▪ Patata ----------30gr ▪ Cebolla ----------10gr ▪ Zanahoria ----------20gr ▪ Aceite ----------c/s		
Descripción del proceso	Limpiar, lavar y trocear la materia prima. Poner a hervir el agua en la cazuela y cocer durante 45 min a aproximadamente 100ºC. Pasar por el triturador hasta que quede una mezcla homogénea sin grumos. Mantener 10 minutos en ebullición una vez triturado.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**MACARRONES CON TOMATE**	***Ficha Nº: 7***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	Pasta----------80gr Jamón York----------40gr Huevo----------1 unid Tomate natural triturado (2ª gama)--60gr Cebolla ----------10gr	Zanahoria----------20gr Pimiento verde----------10gr Ajo----------1 unid Aceite----------c/s	
Descripción del proceso	Cocer la pasta (7-9 mín) y los huevos (10mín) todo a 100ºC aproximadamente. Escurrir la pasta y enfriar. Pochar la verdura previamente pelada, lavada y cortada. Añadir el tomate triturado y hacer el tomate 30 minutos a 100ºC. Posteriormente se tritura y se mezcla con los macarrones. Trocear el jamón de york y el huevo cocido. Meter al horno 15 minutos a 100ºC para calentarlos.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x		x											

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**PAELLA MIXTA**	***Ficha Nº: 8***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Arroz ----------80gr ▪ Cebolla----------40gr ▪ Zanahoria (3ª gama)----------30gr ▪ Pimientos rojos (2ª gama------50gr ▪ Pollo troceado----------50gr	▪ Conejo troceado----------50gr ▪ Aceite----------c/s ▪ Azafrán----------c/s ▪ Caldo----------350ml	
Descripción del proceso	Pelar y partir la cebolla. Rehogar las verduras 10-15 minutos a 100-180ºC. Trocear el conejo y los muslos de pollo. Añadir la carne troceada previamente y rehogarla junto con la verdura. A continuación rehogar el arroz y añadirle el caldo (100gr/200ml) y el azafrán. Dejar cociendo en el horno hasta que el caldo se evapore y quede en su punto (10-15 minutos a 180ºC aprox.).		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x					x			x					

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**LENTEJAS CON VERDURA**	***Ficha Nº: 9***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Lentejas ----------80gr ▪Tomate triturado natural (2ª gama)-4gr ▪Cebolla ----------15gr ▪Calabacín ----------30gr ▪Pimentón----------10gr	▪Zanahoria dado (3ª gama)----------20gr ▪Pimiento verde----------20gr ▪Aceite ----------c/s	
Descripción del proceso	Limpiar, lavar y cortar las verduras. Verter en una cazuela las lentejas, zanahoria, cebolla, calabacín, espinaca y el pimiento verde. Cubrir con agua, añadir el aceite y tomate triturado. Cocer hasta que la lenteja quede blanda y comible (45 mín 100ºC).		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
								x	x	x		x	

Firma Resp Cocina

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**ESPAGUETIS A LA ITALIANA**	***Ficha Nº: 10***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Espaguetis----------80gr ▪ Tomate triturado natural (I2ª gama)-100gr ▪ Cebolla----------10gr ▪ Zanahoria----------20gr	▪ Pimientos verde----------10gr ▪ Jamón cocido----------40gr ▪ Aceite----------c/s	
Descripción del proceso	Cocer los espaguetis con abundante agua (de 7 a 9min 100ºC). Escurrir la pasta y enfriarla con agua. Pochar la verdura previamente pelada, lavada y cortada. Añadir el tomate triturado y hacer el tomate 30 minutos a 100ºC. Posteriormente se tritura y se mezcla con los espaguetis. Decorar con trocitos de jamón cocido. Meter al horno 15 minutos a 100ºC para calentarlos.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x		x			x								

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**GARBANZOS CON VERDURA**	***Ficha Nº: 11***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Garbanzos ----------70gr ▪ Tomate triturado natural (2ª gama) ----4gr ▪ Cebolla (3ª gama)----------10gr ▪ Calabacín ----------20gr ▪ Espinaca (3ª gama)----------80gr	▪ Zanahoria dado (3ª gama)----------20gr ▪ Pimiento verde ----------10gr ▪ Aceite ----------c/s ▪ Pimentón----------10gr	
Descripción del proceso	Poner a remojo en una cazuela c/ agua los garbanzos la noche anterior. Al día siguiente: - Limpiar, lavar y cortar las verduras excepto la de 4ª gama. - Retirar el agua del remojo, poner en olla expres los garbanzos y cocerlos a 100ºC 30-45 minutos - Verter en una cazuela las Garbanzos previamente cocidos junto con la zanahoria, la cebolla, el calabacín, la espinaca y el pimiento verde. - Añadir el aceite y tomate triturado. - Cocer hasta que el garbanzo quede blanda y comible (45mín).		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
								x	x	x		x	

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**SALCHICHAS CON TOMATE**	***Ficha Nº: 12***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Salchichas de pollo----------150gr ▪ Tomate frito (2ª gama)----------60gr ▪ Vino blanco----------c/s ▪ Aceite ----------c/s		
Descripción del proceso	Se distribuyen las salchichas previamente cortadas y lavadas en bateas y se hornean 15 min. a 180ºC Añadir el tomate frito calentado previamente llevado a ebullición primero (100ºC) y mantenido a fuego medio durante 15-20 min. y añadirlo en el momento del emplatado.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x					x						x		

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**MERLUZA AL HORNO CON TOMATE**	***Ficha Nº: 13***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Centro de merluza----------200gr ▪ Tomate----------100gr ▪ Limón----------100gr	▪ Zanahoria rallada (2ª gama)--500gr ▪ Perejil----------c/s ▪ Aceite ----------c/s	
Descripción del proceso	Se lavan, higienizan y se secan los tomates Los tomates se cortan en rodajas de aproximadamente 1 cm de espesor y se distribuyen en una bandeja de horno. Se les añade perejil y ajo picado, aceite de oliva y pan rayado y se introducen en el horno a 180ºC durante aproximadamente 15 min. Por otro lado, se distribuyen los centros de merluza, previamente descongelados (24-48 h en refrigeración) en otra bandeja y tras añadirles un chorrito de aceite de oliva se hornean a 220ºC durante otros 10 min. El tomarte será la guarnición del pescado al emplatar. El plato se decorará con una rodaja de limón y un poco de zanahoria rallada de tipo conserva.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
			x										

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**POLLO ASADO CON CHAMPIÑONES**	***Ficha Nº: 14***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Muslos de pollo----------120gr ▪ Pan rallado ----------c/s ▪ Champiñones (2ª gama)---------50gr ▪ Ajo ----------1 unid ▪ Perejil----------c/s		
Descripción del proceso	Limpiar con papel los muslos de pollo, para retirar algún resto de pluma o despojo . Colocar los muslos de pollo en bandejas, añadirles aceite de oliva y espolvorear pan rallado. Meter al horno y mantener a 180º C durante unos 50 minutos. Los champiñones serán tipo conserva, por lo que tras ser escurridos, se rehogarán con un poco de ajo (100-180ºC durante aproximadamente 10-15 min). El jugo del pollo se mezclará homogéneamente con puré de patata. La salsa resultante se le añadirá al pollo en el emplatado, junto a la guarnición de champiñones.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x		x				x							

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**SOPA DE PESCADO**	***Ficha Nº: 15***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Cebolla----------50gr ▪ Zanahoria----------75gr ▪ Merluza o rape----------50gr ▪ Tomate triturado natural (2ª gama)-20gr ▪ Puerro----------20gr	▪ Harina----------c/s ▪ Ajo----------1 unid ▪ Aceite de oliva----------c/s ▪ Vino blanco----------25ml ▪ Pimentón----------c/s	
Descripción del proceso	Para hacer el caldo de pescado: Poner una cazuela c/ agua a hervir (100ºC 30 min), añadir la merluza o el rape y la zanahoria y cebolla limpias enteras. A los 30 min hirviendo, sacar el pescado y la verdura. Desmigar el pescado, quitando las espinas y dejándolo limpio. Para hacer la sopa: En otra cazuela se hará el refrito c/ cebolla, zanahoria y puerro (4ª gama) picado muy finamente. Cuando esté dorado añadir pimentón, vino blanco y harina según raciones. Después se añade el caldo de pescado (colado previamente) y daremos el color añadiendo tomate triturado. Finalmente, hervir (100ºC 15 min) y añadir el pescado desmigado.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x			x					x	x	x	x		

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**COLIFLOR CON REFRITO**	***Ficha Nº: 16***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Coliflor (3ª gama)----------200gr ▪ Ajo----------1 unid ▪ Perejil----------c/s ▪ Aceite de oliva----------c/s		
Descripción del proceso	Poner agua en una cazuela y añadir la coliflor. Llevar a ebullición aproximadamente 45 minutos-1 hora a 100ºC. Escurrir la coliflor y añadirle un refrito de ajo y perejil. El refrito se lleva a cabo a 100-180ºC durante 5 minutos.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**SALTEADO DE VERDURA**	***Ficha Nº:17***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Vainas (3ª gama)----------40gr ▪ Guisantes (3ª gama)----------40gr ▪ Zanahoria (3ª gama)----------70gr ▪ Jamón cocido----------20gr ▪ Ajo----------1 unid ▪ Aceite de oliva----------c/s		
Descripción del proceso	Poner agua en una cazuela y añadir la verdura. Llevar a ebullición aproximadamente 45 minutos-1 hora a 100ºC. Escurrir la verdura. Picar ajo y jamón cocido. Poner aceite en una sartén y saltear los ajos, el jamón y la verdura durante 5 minutos a 150ºC-180ºC.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**BACALAO C/ TOMATE**	***Ficha Nº:18***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Bacalao----------200gr ▪ Pimientos rojos (2ª gama)----------60gr ▪ Tomate triturado natural (2ª gama)----60gr ▪ Ajo ----------1 unid ▪ Aceite de oliva ----------c/s		
Descripción del proceso	Para la elaboración de la salsa, se pochará la cebolla a aproximadamente 60-80ºC durante 5-15min y se le añadirá ajo fileteado y pimientos rojos de tipo conserva, previamente escurridos. Una vez ligado todo se le añadirá tomate natural triturado de tipo conserva, llevándolo a ebullición (100ºC) y manteniendo la salsa 20-30min a fuego medio. El bacalao previamente desalado y descongelado en refrigeración, se troceará y se pasará por aceite 4 minutos hasta que quede dorado. En una batea se introducirá el bacalao y se le añadirá a la salsa, y una vez unido todos los ingrediente se horneará con tapa a 220ºC durante aproximadamente 10 min.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
			x										

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**HUEVOS AL ATHLETI**	***Ficha Nº: 19***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Huevos----------2 unid ▪ Tomate frito (2ª gama)-----60gr ▪ Aceite de oliva----------c/s ▪ Harina----------15gr ▪ Leche----------75ml		
Descripción del proceso	Cocer los huevos en agua hirviendo y con sal (100ºC) durante 20 minutos. Escurrir el agua y pelar manualmente. Elaboran una salsa ligera de bechamel, con el aceite de oliva , la harina y la leche, llevarla a ebullición (100ºC) y mantenerla a fuego lento durante aproximadamente 15-25 min. Por otro lado, el tomate se llevará a temperatura de ebullición (100ºC) y se mantendrá a fuego medio de 15-20 min. Decorar el plato presentando los huevos con salsa de tomate y bechamel.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x		x				x							

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**PURÉ DE CALABACÍN**	***Ficha Nº: 20***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Calabacín----------40gr ▪ Patata----------30gr ▪ Cebolla----------10gr ▪ Ajo----------1 unid ▪ Aceite----------c/s		
Descripción del proceso	Limpiar la materia prima y trocear. Introducir todos los ingredientes en una cazuela con agua y llevar a ebullición (100ºC 45 minutos). Añadirle el refrito de aceite y ajo (2 minutos 150-180ºC). Triturar todo hasta que quede una textura homogénea y con un punto de espesor idóneo.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**SOPA DE PASTA**	***Ficha Nº: 21***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Cebolla----------50gr ▪ Zanahoria----------50gr ▪ Puerro (3ª gama)----------1 unid ▪ Caldo de carne----------c/s ▪ Muslo de pollo----------50gr ▪ Ternera----------50gr ▪ Pasta (fideo, estrella)----------20gr		
Descripción del proceso	Poner una cazuela c/ agua. Pelar y limpiar las verduras y añadirlas al agua de cocción junto c/ la ternera y/o pollo. Cocer 1 hora ½ a 100ºC. A continuación se colar todo el caldo por el chino y seguir hirviendo. 10 minutos antes de servir, añadir la pasta y el pollo troceado finamente.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x		x			x			x					

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**PESCADO REBOZADO CON LIMÓN**	***Ficha Nº: 22***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Panga----------200gr ▪ Harina----------c/s ▪ Huevo entero liquido pasteurizado-----150ml ▪ Aceite de oliva----------c/s ▪ Limón----------50gr		
Descripción del proceso	Los filetes de panga, previamente descongelados en refrigeración, se rebozarán en harina y huevo pasteurizado, tras lo cual se freirán en aceite a aproximadamente 180ºC durante 2-3 min. Se emplatará con un trozo de limón natural u otra guarnición de verduras salteadas (ficha técnica del salteado de verdura).		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x		x	x										

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**REVUELTO DE CHAMPIÑONES**	***Ficha Nº: 23***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Champiñones (2ª gama)----------100gr ▪ Ajos----------1 unid ▪ Huevo entero liquido pasteurizado---------0.75ml ▪ Aceite de oliva----------c/s		
Descripción del proceso	Rehogar los champiñones con ajo aproximadamente a 100-180ºC, añadir al resultado huevo pasteurizado y remover para homogenizar el resultante. Freír la mezcla en aceite de oliva, a aproximadamente 180ºC, removiendo la mezcla, hasta que el huevo cuaje. Reservar en bateas en baños maría hasta su emplatado.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
		X											

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**MENESTRA DE VERDURAS**	***Ficha Nº:24***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Menestra de verduras (3ª gama)----------230gr ▪ Ajo----------1 unid ▪ Aceite de oliva----------c/s		
Descripción del proceso	Verter la menestra en una cazuela c/ agua y llevar a ebullición 45 minutos-1 hora a 100ºC aproximadamente. Picar los ajos y poner una sartén con aceite a calentar, añadir los ajos para hacer un refrito (100-180ºC, 3 minutos) y posterior añadirlo a la menestra.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
												x	

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**ALBÓNDIGAS EN SALSA**	***Ficha Nº: 25***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Albóndigas de ternera----------175gr ▪ Cebolla----------50gr ▪ Zanahoria----------20gr ▪ Pimiento verde----------10gr ▪ Tomate triturado natural (2ª gama)----------60gr ▪ Aceite de oliva----------c/s		
Descripción del proceso	Se limpia y trocea toda la verdura, se rehoga a (100-180ºC) y se tritura, y en caso de que sea necesario se le añade harina para ligar la salsa. Por otro lado se fríen la albóndigas en aceite de oliva [150-180ºC) y se añaden a la salsa, dejándolas a fuego medio durante 20-25 minutos Se trasladan a bateas.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x		x				x					x		

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**SOPA DE AJO**	***Ficha Nº: 26***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Ajo----------2 unid ▪ Pan----------25gr ▪ Huevo liquido pasteurizado----------150ml ▪ Aceite de oliva----------c/s ▪ Caldo----------500ml		
Descripción del proceso	1º elaboramos el caldo: - Poner una cazuela c/ agua. Pelar y limpiar las verduras y añadirlas al agua de cocción junto c/ la ternera y/o pollo. Cocer 1 hora ½ a 100ºC. A continuación se colar todo el caldo por el chino y seguir hirviendo. 2º elaboración de sopa de ajo: - Poner a dorar aceite y ajo (2-3min a 150-180ºC), añadir el pan troceado previamente y rehogarlo durante 3 minutos removiendo. A continuación añadir el caldo según raciones y dejar hervir durante 10 minutos suavemente. Al final, 4-5 minutos antes se añade huevina, se remueve y se deja reposar 2 minutos.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x		x			x	x		x					

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**SOPA DE TAPIOCA**	***Ficha Nº: 27***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Caldo----------250ml ▪ Leche----------50ml ▪ Tapioca----------15gr		
Descripción del proceso	1º elaboramos el caldo: - Poner una cazuela c/ agua. Pelar y limpiar las verduras y añadirlas al agua de cocción junto c/ la ternera y/o pollo. Cocer 1 hora ½ a 100ºC. A continuación se colar todo el caldo por el chino y seguir hirviendo. 2º elaboramos la sopa: - Añadir la tapioca en función de las raciones (7 minutos a 100ºC). Al final se añade un poco de leche y se mantiene hirviendo 2 minutos a 100ºC.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x		x				x		x					

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**TORTILLA DE PATATA**	***Ficha Nº: 28***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Patata----------80gr ▪ Huevo entero liquido pasteurizado-----100ml ▪ Aceite----------c/s ▪ Tomate frito (2ª gama)----------60gr		
Descripción del proceso	Las patatas de tortilla de cuarta gama se fríen en aceite de girasol 150-160ºC hasta que queden doradas. Cuando se haya completado la fritura, sacar las patatas y añadirlas al huevo pasteurizado y mezclarlo bien. Freír el resultado en aceite de oliva (180ªC) hasta el cuajado de la mezcla. Por otro lado, el tomate se llevará a temperatura de ebullición (100ºC) y se mantendrá a fuego medio de 15-20 min. Se acompañará a la tortilla en el emplatado con la salsa de tomate frito.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
		x											

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**TORTILLA DE JAMÓN**	***Ficha Nº: 29***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Jamón cocido----------50gr ▪ Huevo entero liquido pasteurizado------100ml ▪ Aceite de oliva----------c/s		
Descripción del proceso	Hacer una tortilla francesa con huevo pasteurizado en aceite de oliva (180ºC). Freir hasta el cuajado de la mezcla. Añadir jamón cocido como guarnición.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital..		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
		x											

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**ESTOFADO DE PAVO**	***Ficha Nº: 30***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Estofado de pavo----------120gr ▪ Zanahoria----------50gr ▪ Cebolla----------25gr ▪ Tomate triturado natural (2ª gama)-20gr	▪ Aceite de oliva----------c/s ▪ Vino blanco----------100ml ▪ Harina----------c/s ▪ Zanahoria baby----------40gr	
Descripción del proceso	- SALSA: Por un lado se pochará la verdura, previamente limpia y troceada a aproximadamente 60-80ºC hasta que quede tierna, 5-15 min. Por otro se rehogará la carne a aproximadamente 100-180ºC, y se le añadirá el vino blanco. Tras triturar la verdura con el chino, se añade el tomate triturado y se mezclará todo. Se deja hirviendo durante 40-50min a fuego medio. Añadirle el caldo y dejar hervir hasta que engorde. - CARNE: Se rehoga la carne c/ harina(previamente mezclada) en la sartén vasculante con aceite de oliva. Para finalizar, se mezclan carne y salsa y se cuece hasta que ligue. Como guarnición se añadirá zanahorias baby (congelada en bolsa de 4ªgama) cocinada al vapor 10 min aproximadamente.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x											x		

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**ACELGAS C/ PATATA**	***Ficha Nº: 31***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Acelgas (3ª gama)----------200gr ▪ Patatas----------80gr ▪ Zanahoria----------50gr ▪ Ajo----------1 unid ▪ Aceite de oliva----------c/s		
Descripción del proceso	Limpiar las patatas en la peladora y cortarlas. Pelar, lavar y trocear la zanahoria manualmente. Poner las acelgas y la zanahoria a cocer 45 minutos (100ºC) y después añadir la patata dejando cocer durante 15 minutos más aproximadamente hasta que quede blanda. Picar los ajos y poner una sartén con aceite a calentar, añadir los ajos para hacer un refrito (100-180ºC, 3 minutos) y posterior añadirlo a las acelgas c/ patata.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**TURMIX DE AVE**	***Ficha Nº: 32***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Verdura (3ª gama)----------150gr ▪ Patata ----------50gr ▪ Cebolla ----------40gr ▪ Zanahoria----------40gr ▪ Ave ----------150gr ▪ Aceite ----------c/s		
Descripción del proceso	Limpiar, lavar y trocear la verdura. Poner a hervir el agua en la cazuela y cocer durante 45min a aproximadamente 100ºC. Lavar y trocear las piezas de ave y hervir a 100ºC durante un mínimo de 1h y añadir la carne desmenuzada y libre de partes no comestibles, ni piel a la verdura, junto con parte de su caldo. Pasar por el triturador hasta que quede una mezcla homogénea sin grumos. Mantener 10 minutos en ebullición una vez triturado.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**TURMIX DE CARNE**	***Ficha Nº: 33***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Verdura (3ª gama)----------150gr ▪ Patata ----------50gr ▪ Cebolla ----------40gr ▪ Zanahoria----------40gr ▪ Carne ----------150gr ▪ Aceite ----------c/s		
Descripción del proceso	Limpiar, lavar y trocear la verdura. Poner a hervir el agua en la cazuela y cocer durante 45min a aproximadamente 100ºC. Lavar y trocear las piezas de carne y hervir a 100ºC durante un mínimo de 1h y añadir la carne desmenuzada y libre de partes no comestibles a la verdura, junto con parte de su caldo. Pasar por el triturador hasta que quede una mezcla homogénea sin grumos. Mantener 10 minutos en ebullición una vez triturado.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**TURMIX DE PESCADO**	***Ficha Nº: 34***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Verdura (3ª gama)----------150gr ▪ Patata ----------50gr ▪ Cebolla ----------40gr ▪ Zanahoria----------40gr ▪ Pescado ----------150gr ▪ Aceite ----------c/s		
Descripción del proceso	Limpiar, lavar y trocear la verdura. Poner a hervir el agua en la cazuela y cocer durante 45min a aproximadamente 100ºC. Lavar las piezas de pescado y hervir a 100ºC durante un mínimo de 40min y añadir la carne desmenuzada y libre de partes no comestibles, piel, ni espinas a la verdura, junto con parte de su caldo. Pasar por el triturador hasta que quede una mezcla homogénea sin grumos. Mantener 10 minutos en ebullición una vez triturado.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
			x										

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**TURMIX DE HUEVO**	***Ficha Nº: 35***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Verdura (3ª gama)----------150gr ▪ Patata ----------50gr ▪ Cebolla ----------40gr ▪ Zanahoria----------40gr ▪ Huevo----------125ml ▪ Aceite ----------c/s		
Descripción del proceso	Limpiar, lavar y trocear la verdura. Poner a hervir el agua en la cazuela y cocer durante 45min a aproximadamente 100ºC. Hervir los huevos frescos con sal a más de 100ºC, durante un mínimo de 15min, pelarlos manualmente, lavarlos en agua corriente y tras dejarlos enfriar en refrigeración, se añadirán a la verdura cocida. Pasar por el triturador hasta que quede una mezcla homogénea sin grumos. Mantener 10 minutos en ebullición una vez triturado.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
		x											

Firma Resp Cocina:

Denominación del producto	**CALDO**	***Ficha Nº: 36***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Cebolla----------50gr ▪ Zanahoria----------50gr ▪ Puerro (3ª gama)----------1 unid ▪ Muslo de pollo----------125gr ▪ Ternera----------50gr ▪		
Descripción del proceso	Poner una cazuela c/ agua. Pelar y limpiar las verduras y añadirlas al agua de cocción junto c/ la ternera y/o pollo. Cocer 1 hora ½ a 100ºC. A continuación se colar todo el caldo por el chino y seguir hirviendo.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x					x	x		x					

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**ENSALADA PASTA**	***Ficha Nº: 37***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Lechuga (4ª gama) ----------75gr ▪ Pasta----------40gr ▪ Atún (2ª gama)----------20gr ▪ Zanahoria Rallada (2ª gama)----------50gr ▪ Huevo----------1 unid ▪ Guisantes (3ª gama)----------20gr ▪ Maíz----------20gr ▪ Jamón York----------20gr	▪ Queso----------20gr ▪ Pimiento rojo (2ª gama)----------20gr ▪ Mayonesa----------c/s ▪ Aceite de oliva ----------c/s ▪ Vinagre ----------c/s ▪ Sal ----------c/s * Aceite, vinagre y sal en formato monodosis.	
Descripción del proceso	Poner los huevos en una cazuela con agua fría y cuando llegue al punto de ebullición cocer durante 10 minutos a 100ºC. Escurrir el agua, añadirle agua fría. Una vez fríos, pelar manualmente y trocear. Haremos con la pasta la misma actuación que con el huevo cocido, con la única diferencia que necesita un tiempo de cocción de 7a 9 minutos. Trocear la lechuga, jamón York y queso. A continuación con todos los ingredientes descritos se elabora el plato, se envasa y se mantiene en refrigeración a 6-8 ºC durante 1 hora, hasta el montaje de carros.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en frío, cámara de refrigeración de verdura.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x		x	x		x	x					x		

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**ARROZ CON VERDURA**	***Ficha Nº: 38***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Arroz----------80gr ▪ Guisantes (3ª gama)----------30gr ▪ Zanahoria (3ª gama)----------30gr ▪ Champiñón (2ª gama)----------30gr ▪ Pimiento rojo (2ª gama)----------15gr ▪ Cebolla ----------15gr ▪ Vaina (3ª gama)----------30gr ▪ Ajo----------1 unid ▪ Aceite de oliva ---------- c/s		
Descripción del proceso	Pelar y partir los ajos. Rehogar las verduras 10-15 minutos a 100-180ºC. A continuación rehogar el arroz y añadirle el caldo (100gr/200ml). Dejar cociendo en el horno hasta que el caldo se evapore y quede en su punto (10-15 minutos a 180ºC aprox.).		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**VAINAS CON JAMON**	***Ficha Nº: 39***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Vainas (3ª gama)----------200gr ▪ Zanahoria----------30gr ▪ Jamón Serrano----------40gr ▪ Ajo----------1 unid ▪ Aceite de oliva----------c/s		
Descripción del proceso	Pelar, limpiar y trocear la cebolla y la zanahoria. Rehogar la cebolla y la zanahoria durante 10-15 minutos a 100-180ºC. Añadir las vainas y rehogarlo todo junto. Añadir agua y llevarlo a ebullición (100ºC, 45 minutos) Picar los ajos y poner una sartén con aceite a calentar, añadir los ajos y el jamón serrano para hacer un refrito (100-180ºC, 3 minutos) y posterior añadirlo a las vainas.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**ENSALADA DE TOMATE**	***Ficha Nº: 40***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Tomate----------175gr ▪ Cebolla----------30gr ▪ Aceite de oliva ----------c/s ▪ Vinagre ----------c/s ▪ Sal ----------c/s *Aceite, vinagre y sal en formato monodosis		
Descripción del proceso	Limpiar la cebolla y el tomate y trocear. Se elabora el plato, se envasa y se mantiene en refrigeración a 6-8 ºC durante 1 hora, hasta el montaje de carros.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en frío, cámara de refrigeración de verdura.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**CREMA DE CHAMPIÑON**	***Ficha Nº: 41***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Cebolla----------40gr ▪ Zanahoria----------20gr ▪ Champiñón (2ª gama)--------150gr ▪ Ajo----------1 unid ▪ Aceite de oliva----------c/s		
Descripción del proceso	Limpiar la materia prima y trocear. Introducir todos los ingredientes en una cazuela con agua y llevar a ebullición a 100ºC durante 45min. Añadir el refrito de aceite y ajo, dejar hacer durante 2min, 155-180ºC. Triturar todo hasta que quede una crema fina y ligera.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**HAMBURGUESAS CON TOMATE FRITO**	***Ficha Nº: 42***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Hamburguesas ----------150gr ▪ Tomate frito (2ª gama)----------60gr ▪ Aceite de oliva----------c/s		
Descripción del proceso	Freír las hamburguesas y distribuirlas en las bateas. Justo antes del emplatado se meterlas al horno (5 min. a 180ºC). El tomate frito calentado previamente llevado a ebullición primero (100ºC) y mantenido a fuego medio durante 15-20 min., añadirlo en el momento del emplatado.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
					x								

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**CREMA DE CALABAZA**	***Ficha Nº: 43***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Calabaza----------40gr ▪ Patata----------30gr ▪ Cebolla----------10gr ▪ Ajo----------1 unid ▪ Aceite----------c/s		
Descripción del proceso	Limpiar la materia prima y trocear. Introducir todos los ingredientes en una cazuela con agua y llevar a ebullición (100ºC 45 minutos). Añadirle el refrito de aceite y ajo (2 minutos 150-180ºC). Triturar todo hasta que quede una textura homogénea y con un punto de espesor idóneo.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**PATATAS A LA RIOJANA**	***Ficha Nº: 44***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Patatas----------125gr ▪Cebolla----------40gr ▪Ajo----------1unid ▪Pimiento----------40gr ▪Chorizo----------40gr ▪Aceite de oliva----------c/s		
Descripción del proceso	Rehogar el ajo, cebolla y el pimiento hasta que estén dorados. Añadir las patatas troceadas, remover todo hasta mezclarlo bien y añadir el agua y el chorizo. Cocerlo todo durante aproximadamente 40 minutos.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**GUISANTES SALTEADOS CON JAMON**	***Ficha Nº: 45***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Guisantes (3ªgama)-------180gr ▪Ajo----------1unid ▪Jamón del país----------40gr ▪Aceite de oliva----------c/s		
Descripción del proceso	Cocer los guisantes durante 1hora aproximadamente. Rehogar aparte el ajo, la cebolla y el jamón hasta que estén dorados, después añadir el rehogado a los guisantes.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**LOMO BRASEADO C/GUARNICION**	***Ficha Nº: 46***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Lomo de cerdo----------150gr ▪ Pimientos rojos (2ª gama)------60gr ▪ Ajo----------1 unid ▪Cebolla----------40gr	▪Zanahoria----------40gr ▪Patata----------40gr ▪ Aceite de oliva ----------c/s	
Descripción del proceso	Colocar la tira de lomo en una bandeja e introducirlo al horno a 180ºC durante 1hora aproximadamente. Trocear las verduras y añadirlas a la bandeja hasta que estén hechas. Retirar las verduras y triturarlas. Filetear el lomo y añadir el triturado de las verduras. Para hacer el puré: Pelar, limpiar y trocear la cebolla. Hacer lo mismo con la patata. Poner una cazuela con agua y verter la verdura. Llevar a ebullición durante 45 minutos a 100ºC. Añadir el puré de patata en el emplatado.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**ESCALOPE CON PIMIENTOS**	***Ficha Nº:47***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Filete de ternera----------150gr ▪Harina----------5gr ▪Huevo líquido pasteurizado------20ml ▪Pan rallado----------10gr ▪ Pimientos rojos (2ª gama)------60gr ▪ Ajo----------1 unid ▪ Aceite de oliva ----------c/s		
Descripción del proceso	Filetear la tapa de ternera, pasarlo por la harina, huevo líquido y pan rallado. El pimiento rojo es de tipo conserva, cocidos y troceados previamente, por lo que se rehogarán directamente a 100-180ºC durante aproximadamente 10-15 min., tras ser escurridos, con un poco de aceite y ajo. Se freirá el escalope (180º 4-8 min.), momentos antes de ser emplatado. En el emplatado se le añadirá la guarnición de pimientos.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x		x				x							

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**PESCADO COCIDO CON VERDURA**	***Ficha Nº48:***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Merluza----------150gr ▪Zanahoria----------50gr ▪Cebolla----------40gr ▪Ajo----------1unid ▪Limón----------30gr ▪Tomate----------30gr ▪Perejil----------10gr ▪Aceite de oliva----------c/s		
Descripción del proceso	Colocar el pescado en una cazuela baja previamente descongelados (24-48 h en refrigeración)., añadir cebolla juliana, zanahoria rallada y tomate natural en rodajas. Añadir el agua hasta cubrir los centros de pescado, poner al fuego durante 10min aproximadamente.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
			x										

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**PESCADO AL HORNO CON VERDURA**	***Ficha Nº: 49***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Merluza----------150gr ▪Guisantes (3ªgama)--------30gr ▪Zanahoria (3ªgama)--------50gr ▪Ajo----------1unid ▪Aceite de oliva----------c/s		
Descripción del proceso	Colocar los centros de merluza en una bandeja previamente descongelados (24-48 h en refrigeración), añadir aceite de oliva e introducirlos al horno a 180ºC durante 20minutos aproximadamente. Los guisantes y la zanahoria baby se cocerán previamente (100ºC 10-15 min.) antes de rehogarla (100-180ºC 10-15 min.) con ajo. En el emplatado se le añadirá la guarnición.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
			x										

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**POLLO ASADO CON GUISANTES**	***Ficha Nº: 50***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Muslo de pollo----------120gr ▪Guisantes(3ªgama)----------30gr ▪Ajo----------1unid ▪Pan rallado----------10gr ▪Aceite de oliva----------c/s		
Descripción del proceso	Limpiar con agua los muslos de pollo. Colocar los muslos de pollo en bandejas, añadirles aceite de oliva y espolvorear pan rallado. Meter al horno y mantener a 180º C durante unos 50 minutos. Los guisantes y la zanahoria baby se cocerán previamente (100ºC 10-15 min.) antes de rehogarla (100-180ºC 10-15 min.) con ajo. En el emplatado se le añadirá la guarnición.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x		x				x							

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**ALUBIA BLANCA C/VERDURA**	***Ficha Nº: 51***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Alubias ----------80gr ▪Tomate triturado natural (2ª gam----4gr ▪Cebolla ----------15gr ▪Calabacín(3ªgama)----------30gr	▪Espinaca (3ª gama)----------20gr ▪Zanahoria dado (3ª gama)--------20gr ▪Pimiento verde/rojo (3º gama----20gr ▪Aceite ----------c/s	
Descripción del proceso	Poner a remojo en una cazuela c/ agua las alubias la noche anterior. Al día siguiente: - Limpiar, lavar y cortar las verduras, excepto 3ªgama. Verter en una cazuela las alubias, zanahoria, cebolla, calabacín, espinaca y el pimiento verde/rojo. Cubrir con agua, añadir el aceite y tomate triturado. Cocer hasta que la alubia quede blanda y comible (45mín 100ºC).		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**MERLUZA FRESCO CON MAHONESA**	***Ficha Nº: 52***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Merluza----------150gr ▪ Harina----------c/s ▪ Huevo entero liquido pasteurizado-----150ml ▪ Aceite de oliva----------c/s ▪ Mayonesa----------10ml		
Descripción del proceso	Se rebozará la merluza en harina y huevo pasteurizado, tras lo cual se freirán en aceite a aproximadamente 180ºC durante 2-3 min. Se emplatará con una monodosi de mayonesa como guarnición.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.** Mantenimiento en refrigeración de la mayonesa.		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x		x	x		x	x							

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**CHULETA DE CERDO CON PATATA PARISINA**	***Ficha Nº: 53***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Chuleta de cerdo----------90gr ▪ Ajo ----------1 unid ▪ Patata parisina (4ª gama)----------100gr ▪ Aceite de oliva ----------c/s		
Descripción del proceso	La chuleta de cerdo vendrá previamente fileteada desde la carnicería. La patata parisina es de 4ª gama, se elabora en el horno a vapor durante 10 minutos y posterior el mismo tiempo pero en convección. Una vez elaborada se añade refrito de ajo y perejil. Se hará la chuleta a la plancha (180º 2-3min), momentos antes de ser emplatada En el emplatado se le añadirá la guarnición de patata.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría, en el caso de la guarnición y en el horno caliente en el caso de la chuleta.**		
Envasado	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Etiquetado	**Platos y tapas de policarbonato**		
Vida útil	**NO**		
Población de destino	**Consumo máximo 24 horas.**		
	Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital		
Distribución	**No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Legislación (microbiológica)	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**PIMIENTOS RELLENOS EN SALSA**	***Ficha Nº: 54***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Pimientos rellenos----------2 unid ▪Cebolla----------40gr ▪Pimiento duo----------40gr ▪Zanahoria----------40gr ▪ Aceite de oliva----------c/s	▪ Harina----------c/s ▪Caldo----------c/s ▪ Perejil----------c/s	
Descripción del proceso	Salsa: Pochar la cebolla, la zanahoria y el pimiento con aceite de oliva, Añadir la harina, rehogar y echarle caldo hasta que ligue. A continuación, colocar los pimientos en platos y meter al horno 180º 15 minutos aproximadamente. . En el emplatado añadir la salsa a los pimientos y poner la guarnición.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x		x			x	x		x					

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**BACALAO C/ REFRITO**	***Ficha Nº: 55***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Cabracho----------150gr ▪ Aceite de oliva----------c/s ▪ Ajo----------1 unid ▪ Perejil----------c/s ▪Limón----------c/s		
Descripción del proceso	Marcar los filetes de bacalao en una sartén previamente descongelados y cortados (24-48 h en refrigeración), añadir aceite de oliva e introducirlos al horno a 180ºC durante 10 minutos aproximadamente. A continuación, una vez fuera del horno, napar con refrito de ajo, limón y perejil.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
			x										

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**CROQUETAS DE JAMÓN**	***Ficha Nº: 56***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Croquetas---------- ▪ Aceite de girasol----------c/s		
Descripción del proceso	Freir en la freidora a 180º hasta que estén doradas, escurrir y emplatar. Se freirán justo antes del emplatado.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x	x	x	x		x	x							x

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**POLLO ASADO CON GUISANTES**	***Ficha Nº: 57***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Muslos de pollo----------120gr ▪ Pan rallado ----------c/s ▪ Guisantes (4ª gama)---------50gr ▪ Ajo ----------1 unid ▪ Perejil----------c/s		
Descripción del proceso	Limpiar con papel los muslos de pollo, para retirar algún resto de pluma o despojo. Colocar los muslos de pollo en bandejas, añadirles aceite de oliva y espolvorear pan rallado. Meter al horno y mantener a 180º C durante unos 50 minutos. Los guisantes congelados de 4ª gama, se cuecen en el horno a vapor aproximadamente 10 min. El jugo del pollo se mezclará homogéneamente con puré de patata. La salsa resultante se le añadirá al pollo en el emplatado, junto a la guarnición de champiñones.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x		x				x							

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**PESCADO REBOZADO C/ MAYONESA**	***Ficha Nº: 58***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Panga----------200gr ▪ Harina----------c/s ▪ Huevo entero liquido pasteurizado-----150ml ▪ Aceite de oliva----------c/s ▪ Mayonesa sobre----------1 uni		
Descripción del proceso	Los filetes de panga, previamente descongelados en refrigeración, se rebozarán en harina y huevo pasteurizado, tras lo cual se freirán en aceite a aproximadamente 180ºC durante 2-3 min. Se emplatará con un sobre de mayonesa u otra guarnición de verduras salteadas (ficha técnica del salteado de verdura).		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x		x	x		x	x							

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**PURÉ DE ZANAHORIA**	***Ficha Nº: 59***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Zanahoria----------100gr ▪ Cebolla ----------10gr ▪ Patata----------50gr ▪ Ajo----------1 unid ▪ Aceite de oliva----------c/s		
Descripción del proceso	Pelar, limpiar y trocear la cebolla. Hacer lo mismo con la patata y la zanahoria (en pelapatatas). Poner una cazuela con agua y verter la verdura. Llevar a ebullición durante 45 minutos a 100ºC. A continuación se hace el refrito c/ aceite y ajo 2 minutos a 150-180ºC aproximadamente. Triturar c/ el turmix para que quede ligado y con un espesor adecuado.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**MARMITAKO**	***Ficha Nº: 60***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Patatas----------125gr ▪Cebolla----------40gr ▪Ajo----------1unid ▪Pimiento----------40gr ▪Atún o bonito----------40gr ▪Aceite de oliva----------c/s		
Descripción del proceso	Rehogar el ajo, cebolla y el pimiento hasta que estén dorados. Añadir las patatas troceadas, remover todo hasta mezclarlo bien y añadir el agua y el atún o bonito. Cocerlo todo durante aproximadamente 40 minutos.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
			x										

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**ALCACHOFAS C/ JAMON**	***Ficha Nº:61***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Alcachofas (2ª gama, lata)---------5 uni ▪ Jamón cocido----------20gr ▪ Ajo----------1 unid ▪ Aceite de oliva----------c/s		
Descripción del proceso	Picar ajo y jamón cocido. Poner aceite en una sartén y saltear los ajos, el jamón y la verdura, añadir un poco de harina y echar un poco de agua hasta que ligue. Las alcachofas previamente escurridas y cortadas a la mitad, se añaden a la sartén y se mantienen a fuego lento durante 5 minutos.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**PASTEL DE CABRATXO**	***Ficha Nº: 62***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Pastel de cabratxo ----------200gr ▪ Mayonesa sobre----------1ud		
Descripción del proceso	Descongelar y partir en laminas y servir con la mayonesa		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en frigorífico**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x		x	x										

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**CREMA DE ESPARRAGOS**	***Ficha Nº: 63***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Tallos Esparragos (3ª gama)----------40gr ▪ Cebolla ----------10gr ▪ Patata Cocida----------30gr ▪ Ajo----------1 unid ▪ Aceite de oliva----------10ml		
Descripción del proceso	Limpiar la materia prima y trocear. Introducir todos los ingredientes en una cazuela con agua y llevar a ebullición (100ºC 45 minutos). Añadirle el refrito de aceite y ajo (2 minutos 150-180ºC). Triturar todo hasta que quede una crema fina y ligera.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**BROCOLI CON REFRITO**	***Ficha Nº: 64***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Brocoli (3ª gama)----------200gr ▪ Ajo----------1 unid ▪ Perejil----------c/s ▪ Aceite de oliva----------10ml		
Descripción del proceso	Poner agua en una cazuela y añadir la coliflor. Llevar a ebullición aproximadamente 45 minutos-1 hora a 100ºC. Escurrir la coliflor y añadirle un refrito de ajo y perejil. El refrito se lleva a cabo a 100-180ºC durante 5 minutos.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**PESCADO REBOZADO CON LIMÓN**	***Ficha Nº: 65***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Panga----------200gr ▪ Harina----------c/s ▪ Huevo entero liquido pasteurizado-----150ml ▪ Aceite de oliva----------10ml ▪ Limón----------50gr		
Descripción del proceso	Los filetes de panga, previamente descongelados en refrigeración, se rebozarán en harina y huevo pasteurizado, tras lo cual se freirán en aceite a aproximadamente 180ºC durante 2-3 min. Se emplatará con un trozo de limón natural u otra guarnición de verduras salteadas (ficha técnica del salteado de verdura).		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x		x	x										

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**ESPINACAS CON GAMBAS**	***Ficha Nº: 66***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Espinacas----------150gr ▪ Leche----------10ml ▪ Harina ----------0.05gr Gambas----------0.02gr		
Descripción del proceso	Las espinacas se meten en el horno y se cocinan mediante vapor, las gambas ya descongeladas se sofríen en una sartén, se mezcla con las espinacas y la bechamell		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x	x		x			x							x

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**SALMÓN A LA PLANCHA**	***Ficha Nº: 67***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Slamón----------150gr ▪ Ajo------0.05gr ▪ Aceite de oliva----------10ml		
Descripción del proceso	Se descongela, se coloca en bateas y se hornea a 160ºC durante aproximadamente 10 minutos		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital..		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
			x										

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**PESCADO FRESCO CON PATATA PANADERA**	***Ficha Nº: 68***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Pescado fresco ----------175gr ▪ Patatas panadera (4ª gama)---------80gr ▪ Perejil----------c/s ▪ Aceite de oliva----------10ml ▪ Cebolla----------80gr		
Descripción del proceso	La piezas se disponen en bandejas de horno, y tras añadirles aceite de oliva se hornearán a 180ºC durante 35-40 min. Por otro lado la patata panadera de cuarta gama se dispondrá a su vez en bandejas de horno, y tras añadirles cebolla se hornearán durante 1 hora a 200ºC. Las patatas se decorarán con perejil picado, y serán la guarnición de las colas de rape al horno		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
			x										

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**LOMO DE MERLUZA CON SALSA DE PIMIENTOS**	***Ficha Nº: 69***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Centro de merluza----------150gr ▪ Pimientos rojos (2ª gama)---------0.25gr ▪ Perejil----------0.02gr ▪ Ajo----------0.05gr ▪ Aceite de oliva ----------10ml		
Descripción del proceso	Los centros de merluza se descongelaran con un día de antelación, tras añadirles un chorrito de aceite se hornearan a 220ºC durante 10minutos Los pimientos rojos serán tipo conserva, por lo que tras ser escurridos, se rehogarán con un poco de ajo y el tomate frito(100-180ºC durante aproximadamente 10-15 min.) y se triturará.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital** **No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados**		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
			x		x								

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**ABADEJO CON GUISANTES**	***Ficha Nº: 70***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪ Abadejo----------150gr ▪ Ajo----------0.05 unid ▪ Guisantes ----------40gr ▪ Aceite de oliva----------10ml		
Descripción del proceso	El abadejo se descongelara con un dia de antelación, se colocaran en bateas y hornearan a 160ºC durante unos 10 minutos aproximados Los guisantes se cocerán previamente (100ºC 10-15 min.) antes de rehogarla (100-180ºC 10-15 min.) con ajo.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
			x										

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**GUISADO DE TERNERA**	***Ficha Nº: 71***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Zancarrón----------150gr ▪Harina----------5gr ▪zanahoria baby----------25gr ▪guisantes----------25gr ▪ Ajo----------0.05gr ▪ Aceite de oliva ----------10ml		
Descripción del proceso	El zancarrón, pasarlo por la harina y sofreírlo en la basculante, añadir las verduras y el caldo, cerrarlo y guisarlo a 180ºC durante 30 minutos		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x													

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**CREMA DE BORRAJA**	***Ficha Nº: 72***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Borraja(3ºgama)---------- 150gr ▪Cebolla ----------10gr ▪patata cocida ----------30gr ▪ Ajo----------5gr ▪ Aceite de oliva ----------10ml Zanahoria ----------30gr		
Descripción del proceso	Pelar, limpiar y trocear la patata, zanahoria y cebolla. Introducir todas las verduras en una cazuela con agua y llevar a ebullición (100ºC 45min). Añadirle el refrito de aceite y ajo (2 mis 150-180ºC) triturar todo hasta que qeude una crema fina y ligera.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**POLLO EN SALSA CON PURE DE PATATA**	***Ficha Nº: 73***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Muslo de pollo----------120gr ▪Ajo----------5gr ▪Cebolla (4ºgama)----------50gr ▪Zanahoria dado (4ºgama) ----------50gr ▪ tomate fito (2ºgama) ----------40gr ▪ Aceite de oliva ----------10ml Copos de patata ----------40gr Leche entera----------100ml Vino blanco----------30ml		
Descripción del proceso	Limpiar con papel el muslo para retirar algún resto de pluma o despojo. Dorar el muslo (100º 10-15mins) Preparación de la salsa: pocha la cebolla y zanahoria (80ºC 10min), añadir caldo vino blanco y tomate frito. Una vez ligada la salsa pasar po el chino y meter los muslos en ella. En 30 min de cocción está listo. Para el púre: pone en la cazuela leche a cañentar, llevar a ebullición durante 5mins a 100ºC . añadir los copos de patata y remover hasta que quede homogéneo.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x						x							

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**CONSOME DE AVE**	***Ficha Nº: 74***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Caldo----------250gr ▪Zanahoria -------50gr ▪puerro(4º gama)----20gr ▪Cebolla----------50gr ▪ Mulos de pollo---------20gr ▪ Huevo cocido---------20gr		
Descripción del proceso	Poner el una cazuela el caldo a hervir durante media hora a 100ºC y añadir las verduras. 101 minutos antes de servir añadir la carne de pollo y el huevo troceado.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
								x					

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**TORTILLA DE ESPINACA**	***Ficha Nº: 75***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪esìnaca---------50gr ▪Huevo entero liquido pasteurizado-----100ml ▪ Aceite de oliva ----------10ml		
Descripción del proceso	Cocer al vapor las espinacas durante 1h a 100ºC. Una vez cocida escurrir bien y añadir el aceite. Mezclar con la huevina y hacer la tortilla a 180ºC.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
		x											

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**CABRACHO CON ZANAHORIA BABY**	***Ficha Nº: 76***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪cabracho ----------150gr ▪zanahoria baby----------50gr ▪perejil ------0.2gr ▪ Ajo----------5gr ▪ Aceite de oliva ----------10ml		
Descripción del proceso	Colocar los filetes de cabracho (previamente descongelado 24h en refrigeración)en una bandeja, añadir aceite de oliva e introducirlos al horno a 180ºC durante 8 minuto aprox. Para la guarnición: cocer la zanahoria baby a 100ºC 10-15 min y rehogarla 100-180ºC 10-15 mins) con ajo.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en caliente en baños maría.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
			x										

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**SALMOREJO**	***Ficha Nº: 77***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Tomate natural ----------100gr ▪Pan ----------20gr ▪tomate frito natural ----------50gr ▪Vinagre----------10ml ▪ Ajo----------5gr ▪ Aceite de oliva ----------10ml		
Descripción del proceso	Trocear y tostar el pan en el horno (220ºC 15 min). Triturar el pan, la verdura , aceite de oliva y vinagre al gusto.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en frío, cámara de producto terminado.**		
Envasado	**Platos y tapas de policarbonato.**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 24 horas.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Emplatado en tapas y platos de policarbonato, en el interior de bandeja isotérmica, distribuidos en carros abiertos. Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
x													

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**YOGUR NATURAL**	***Ficha Nº:***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Yogur natural sin azúcar---------125gr		
Descripción del proceso			
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en frío, cámara de refrigeración de verdura.**		
Envasado	**El del mismo producto, de fábrica.**		
Etiquetado	**El del mismo producto, de fábrica.**		
Vida útil	**Consumo anterior a la fecha de caducidad.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
						x							

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**YOGUR DESNATADO**	***Ficha Nº:***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Yogur desnatado natural sin azúcar----------125gr		
Descripción del proceso			
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en frío, cámara de refrigeración de verdura.**		
Envasado	**El del mismo producto, de fábrica.**		
Etiquetado	**El del mismo producto, de fábrica.**		
Vida útil	**Consumo anterior a la fecha de caducidad.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
						x							

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**YOGUR FRESA**	***Ficha Nº:***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Yogur entero de fresa----------125gr		
Descripción del proceso			
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en frío, cámara de refrigeración de verdura.**		
Envasado	**El del mismo producto, de fábrica.**		
Etiquetado	**El del mismo producto, de fábrica.**		
Vida útil	**Consumo anterior a la fecha de caducidad.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
						x							

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**YOGUR LIMON**	***Ficha Nº:***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Yogur entero de limón----------125gr		
Descripción del proceso			
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en frío, cámara de refrigeración de verdura.**		
Envasado	**El del mismo producto, de fábrica.**		
Etiquetado	**El del mismo producto, de fábrica.**		
Vida útil	**Consumo anterior a la fecha de caducidad.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
						x							

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**FLAN**	***Ficha Nº:***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Flan de huevo----------110gr		
Descripción del proceso			
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en frío, cámara de refrigeración de verdura.**		
Envasado	**El del mismo producto, de fábrica.**		
Etiquetado	**El del mismo producto, de fábrica.**		
Vida útil	**Consumo anterior a al fecha de caducidad.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
		x				x							

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**ARROZ CON LECHE**	***Ficha Nº:***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Arroz con leche----------140gr		
Descripción del proceso			
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en frío, cámara de refrigeración de verdura.**		
Envasado	**El del mismo producto, de fábrica.**		
Etiquetado	**El del mismo producto, de fábrica.**		
Vida útil	**Consumo anterior a la fecha de caducidad.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
		x				x							

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**NATILLAS**	***Ficha Nº:***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Natillas----------125gr		
Descripción del proceso			
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en frío, cámara de refrigeración de verdura.**		
Envasado	**El del mismo producto, de fábrica.**		
Etiquetado	**El del mismo producto, de fábrica.**		
Vida útil	**Consumo anterior a la fecha de caducidad.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos
						x							

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**PLATANO**	***Ficha Nº:***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Plátano----------1unid		
Descripción del proceso			
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en frío, cámara de refrigeración de verdura.**		
Envasado	**NO**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 1 semana.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**NARANJA**	***Ficha Nº:***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Naranja----------1unid.		
Descripción del proceso			
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en frío, cámara de refrigeración de verdura.**		
Envasado	**NO**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 1 semana.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**MANZANA ROJA**	***Ficha Nº:***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Manzana roja----------1unid.		
Descripción del proceso			
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en frío, cámara de refrigeración de verdura.**		
Envasado	**NO**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 1 semana.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**PERA**	***Ficha Nº:***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Pera----------1unid.		
Descripción del proceso			
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en frío, cámara de refrigeración de verdura.**		
Envasado	**NO**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 1 semana.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**MELOCOTON**	***Ficha Nº:***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Melocotón----------1unid.		
Descripción del proceso			
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en frío, cámara de refrigeración de verdura.**		
Envasado	**NO**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 1 semana.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**NECTARINA**	***Ficha Nº:***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Nectarina----------1unid.		
Descripción del proceso			
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en frío, cámara de refrigeración de verdura.**		
Envasado	**NO**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 1 semana.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**CIRUELA**	***Ficha Nº:***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Ciruela----------2unidades.		
Descripción del proceso	Limpiar las ciruelas en agua y servirlas en el emplatado.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en frío, cámara de refrigeración de verdura.**		
Envasado	**NO**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 1 semana.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**KIWI**	***Ficha Nº:***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Kiwi----------1unid.		
Descripción del proceso	Servir los kiwis en el emplatado.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en frío, cámara de refrigeración de verdura.**		
Envasado	**NO**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 1 semana.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**MANDARINA**	***Ficha Nº:***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Mandarina----------2unidades.		
Descripción del proceso	Servir las mandarinas en el emplatado.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en frío, cámara de refrigeración de verdura.**		
Envasado	**NO**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 1 semana.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**MELON**	***Ficha Nº:***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Melón----------250gr.		
Descripción del proceso	Cortar y limpiar el melón en rodajas de aproximadamente 250gr. Envolver cada porción con film y servirlo en el emplatado.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en frío, cámara de refrigeración de verdura.**		
Envasado	**NO**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 1 semana.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto													
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	CEREZAS	*Ficha Nº:*	*Rev:04 07/2014*
Ingredientes	▪Cerezas----------15unidades.		
Descripción del proceso	Limpiar las cerezas con agua y colocarlas en boles (15 unidades). Servir los boles en el emplatado.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en frío, cámara de refrigeración de verdura.**		
Envasado	**NO**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 1 semana.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos	Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto												
Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

HOSPITAL
ALTO DEBA

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO FINAL

Denominación del producto	**ALBARICOQUE**	***Ficha Nº:***	***Rev:04 07/2014***
Ingredientes	▪Albaricoque----------1unid.		
Descripción del proceso	Limpiar el albaricoque con agua. Servirla en el emplatado.		
Condiciones de conservación	**Mantenimiento en frío, cámara de refrigeración de verdura.**		
Envasado	**NO**		
Etiquetado	**NO**		
Vida útil	**Consumo máximo 1 semana.**		
Población de destino	**Niños y adultos según dieta prescrita y personal del hospital**		
	No apto para alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes empleados		
Distribución	Servicio directo en las habitaciones del hospital.		
Legislación (microbiológica)	Real Decreto 3484/2000 Reglamento 2073/2005		

Alérgenos

Según el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, se presenta la relación de los alérgenos de este producto

Gluten y derivados	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre	Altramuces	Moluscos

Firma Resp Cocina:

ANEXO 1.3 PRODUCTOS EXTRAS

CONSUMO ESTIMADO EXTRAS DE 1 AÑO

PLATO	Total
1 - TOSTADAS NORMALES	5.065,00
10 - AZUCARILLOS	9.710,00
11 - NESQUICK PACK DE 50 SOBRES	2.950,00
12 - DESCAFEINADO PACK DE 150 UNIDA	7.800,00
13 - SAL	1.211,00
14 - MANZANILLA CAJA DE 25 BOLSITAS	1.700,00
15 - TILA CAJA DE 25 BOLSITAS	801,00
16 - TE CAJA DE 25 BOLSITAS	300,00
17 - TARRINAS DE FRUTA	2.764,00
18 - SACARINA CAJA DE 250 SOBRES	12.720,00
19 - AGUA EMBOTELLADA	96,00
2 - TOSTADAS SIN SAL	2.517,00
20 - GALLETAS NORMALES	3.563,00
21 - GALLETAS DIETETICAS	2.633,00
22 - ZUMO SIN AZUCAR	1.940,00
3 - LECHE ENTERA PACK DE 6	1.746,00
4 - LECHE DESNATADA PACK DE 6	3.436,00
5 - YOGURES ENTEROS	5.120,00
6 - YOGURES DESNATADOS	3.287,00
7 - FRUTA VARIADA	1.201,00
8 - MANTEQUILLA	395,00
9 - MERMELADA	274,00
TOTAL	

Documento firmado por: MIREN IGONE ERIZ UNZUETA
En la fecha 2019.11.22 15:10:36 CET