



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL CONTRATO MIXTO DE SUMINISTRO DE VÍVERES CON PUESTA A DISPOSICIÓN PARA USO EXCLUSIVO POR LA ADJUDICATARIA DE LOCALES E INSTALACIONES, EL SERVICIO DE TRANSPORTE Y LOGÍSTICO CON DESTINO A LOS CENTROS ADSCRITOS AL ÁREA HOSPITALARIA VIRGEN MACARENA, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO Y PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTAS.

EXPEDIENTE: 60/2024

ÍNDICE

1. OBJETO DEL CONTRATO

2. CENTROS E INSTALACIONES

2.1. CENTROS

2.2. INSTALACIONES

3. DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS, GENERALES Y ESPECÍFICAS DEL CONTRATO

3.1. CONTENIDO DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN

3.1.1. Planificación

3.1.2. Compra de víveres, materias primas y resto de alimentos. Asesoramiento.

3.1.3. Características de las Materias Primas

3.1.4. Recepción de víveres, materias primas y resto de alimentos

3.1.5. Almacenamiento

3.1.6. Entrega de alimentos y materias primas

3.2. SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

3.2.1. Servicio de transporte.

3.2.2. Servicio logístico.

3.3. PRODUCTOS EXTRAS

4. LOCALES E INSTALACIONES

5. PLAN ALTERNATIVO PARA SITUACIONES EXTRAORDINARIAS

6. PLAN FUNCIONAL/MEMORIA TÉCNICA

7. OTRAS OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA

8. REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES

9. FACULTAD DE INSPECCIÓN

10. COMISIÓN DE SEGUIMIENTO

11. OBLIGACIONES MEDIOAMBIENTALES

12. ANEXOS



1. OBJETO DEL CONTRATO

El contrato al que se refiere el presente Pliego de Prescripciones Técnicas, tiene por objeto el suministro de víveres para elaboración de dietas alimenticias, alimentos extras y productos facturables por reposición, sucesivo y por precio unitario con destino al Hospital Universitario Virgen Macarena (HUVVM en adelante) y el Hospital San Lázaro (HSL en adelante) y resto de centros adscritos al Área Hospitalaria Virgen Macarena.

Igualmente se incluyen, como prestaciones complementarias, transporte y servicio logístico.

El suministro de víveres, incluye la planificación de las necesidades de compra, asesoramiento, recepción, almacenamiento, conservación y distribución de alimentos a la cadena de producción en condiciones óptimas de calidad e higiene, en tiempo y forma adecuados (según programación y horario que se indique por cada centro) y garantizando el cumplimiento en todo momento de la normativa higiénico-sanitaria vigente.

Para ello, el contrato se divide en 3 lotes, que se adjudicarán en una sola agrupación:

- Lote 1: Suministro de víveres para dietas, y raciones para los centros del Área Hospitalaria Virgen Macarena.
- Lote 2: Suministro de Productos extra para los centros del Área Hospitalaria Virgen Macarena.
- Lote 3: Servicio de transporte de alimentos y de logística de almacén.

Glosario de términos usados en el presente Pliego:

- **Dieta:** conjunto de platos y/o alimentos que se prescribe a un paciente en función de su patología y que figuran en el código de dietas de cada Hospital.
- **Menú:** composición de los distintos platos que conforman una dieta.
- **Ingestas individuales:** cada una de las tomas de alimentos que se le sirven a un paciente. Son 4: desayuno, almuerzo, merienda y cena.
- **Pensión completa:** conjunto de las 4 ingestas individuales.
- **Productos extraordinarios:** aquellos que se sirven adicionalmente como complemento a la dieta, o necesarios para la prestación del suministro y del servicio o servicios adicionales a las dietas pudiendo ser cualquier ingrediente del menú u otros autorizados.
- **Dieta personalizada:** aquella específica que se adapta a los alimentos prescritos a un paciente por un facultativo especialista en nutrición.
- **Menú Selección:** aquella que se prescribe a pacientes de larga estancia o circunstancias especiales, sin ninguna restricción dietética. Contiene varios platos a elegir dentro del menú previsto para ese día.
- **Cuarta gama:** hortalizas, verduras y frutas que, preservando sus propiedades naturales y frescas, ya vienen lavadas y troceadas, envasadas en una atmósfera protectora aptas para el consumo.
- **Quinta gama:** platos de última generación y de alta calidad, preparadas y envasados aplicando las últimas técnicas de cocinado (temperatura alta y enfriamiento rápido), garantiza la eliminación de microorganismos.

2. CENTROS E INSTALACIONES

2.1 CENTROS

El presente contrato incluye a los siguientes centros hospitalarios del Área Hospitalaria Virgen Macarena:



- Hospital Universitario Virgen Macarena (en adelante HUV).
- Hospital San Lázaro (en adelante HSL)

El promedio anual aproximado de desayunos, almuerzos, meriendas y cenas, consumidas anualmente en cada centro es:

	DESAYUNO	ALMUERZO	MERIENDA	CENA
ÁREA HOSPITALARIA:	323.919	300.415	293.845	293.843

En relación al número de ingestas individuales es necesario aclarar que no necesariamente se consumirán anualmente el mismo número de desayunos, comidas, meriendas y cenas, sino el que resulte necesario en función de los pacientes realmente ingresados.

La facturación se realizará por la cantidad de ingestas individuales servidas al precio acordado.

2.2 INSTALACIONES

- 2.2.1** Las instalaciones de la cocina del HUV están situadas en la planta semisótano del edificio principal. El **anexo H1** contiene el plano detallando las instalaciones.
- 2.2.2** El HSL tiene ubicadas estas instalaciones en la planta baja y en ella se elaboran y sirven los menús y alimentos extraordinarios para el propio centro. El contratista deberá transportar todo género alimentario necesario para la elaboración y necesidades del propio Centro desde las instalaciones del HUV. El **anexo H2** contiene el plano detallando las instalaciones.

3. DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS, GENERALES Y ESPECÍFICAS DEL CONTRATO:

3.1. CONTENIDO DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN:

3.1.1. Planificación

3.1.1.1. El suministro íntegro de víveres para elaboración de dietas alimenticias, alimentos extras y productos facturables por reposición, exigirá la planificación de las necesidades, de acuerdo con las previsiones de dietas y alimentos establecidas, y consistirá en la compra, atención a proveedores, recepción, almacenamiento, gestión de almacén y entrega de dichos víveres y alimentos extraordinarios a las personas determinadas y en los horarios y condiciones establecidos. La adjudicataria es la única propietaria de los productos hasta que son entregados a las personas responsables designadas por cada Centro y éstas hayan dado su aprobación.

3.1.1.2. Los centros adscritos al presente contrato cuentan con un Código de Dietas y porcentaje de dietas (**Anexo A**) y Menús de cada Código de Dieta (**Anexos B1, B2, B3**) con las modificaciones y especificaciones que cada centro instaure según criterios sanitarios, de bromatología, nutricionales o dietéticos y organizativos del propio centro, sin que suponga coste añadido una vez analizadas y aprobadas las diferencias por la adjudicataria, en el que la rotación de platos se produce cada catorce días, por lo que la empresa adjudicataria deberá, a través del histórico de platos consumidos, o del sistema que considere oportuno, planificar el consumo, para así poder realizar la entrega de materias primas y alimentos en el plazo establecido y según las cantidades que veinticuatro horas antes aparezcan en la “previsión de platos a servir” del programa informático de gestión de dietas de cada Centro.

En este sentido, la empresa adjudicataria deberá tener en cuenta a la hora de planificar la adquisición y entrega de mercancías, que todas las materias primas y alimentos deberán estar disponibles en el almacén o cámaras



correspondientes con al menos veinticuatro horas de antelación a su entrega en cocina para el comienzo de la elaboración de las dietas.

La entrega de los alimentos se realizará en los lugares que determinen los Servicios Hosteleros. Estos Servicios también determinarán los horarios de entrega, prioridades y segmentación.

Los alimentos perecederos se recepcionarán en horario de 7,00 a 14,00 horas, de lunes a viernes obligatoriamente, salvo causa justificada.

La adjudicataria deberá disponer de los medios informáticos necesarios para la gestión de los pedidos realizados por los Hospitales mediante el sistema de Control Informático de Dietas implantados en los mismos.

3.1.1.3. La composición de los menús se cambiará en función de la estacionalidad, existiendo Menú de Invierno y Menú de Verano, tal como se recoge en los **Anexos B1, B2 y B3**.

La adjudicataria deberá adecuar sus suministros a los cambios de Menú que el Hospital decida implantar, así como aquellos Menús especiales o extraordinarios que determinen servir en festividades señaladas como Navidad, Nochebuena, Fin de Año, Año Nuevo, Día de Reyes, Día de Andalucía, Día del Paciente y meriendas de Jueves Santo y Viernes Santo, los cuales serán establecidos por los Servicios de Hostelería y Nutrición Clínica y Dietética y consensuados con la adjudicataria. En caso de que estos menús supongan modificaciones de los víveres previstos inicialmente, la diferencia de coste será asumida por la adjudicataria. A título indicativo, en el **Anexo B3** del PPT se sugieren ejemplos de estos menús (menús de días especiales).

3.1.1.4. Los menús correspondientes a las dietas Personalizadas y Menús Selección, estarán formados por aquellos platos y alimentos que así considere el área de Nutrición y Dietética encargada de confeccionarlas, en función de las necesidades del paciente. Estas dietas se facturarán al mismo precio que el resto, con independencia de su contenido.

3.1.1.5. En los **Anexos A, C y E** se especifican, a título indicativo, las distintas dietas con sus códigos y porcentaje de consumo aproximado, con sus fichas técnicas correspondientes y relación de productos extras. Estos productos extras podrán ser cualquier ingrediente tipificado en el propio menú, solicitados por personal sanitario en plantas, centros periféricos, pruebas clínicas relacionadas con alimentos, talleres y cualquier alimento nuevo necesario en la asistencia previa aprobación por las personas autorizadas.

3.1.1.6. Cuando el Hospital desee realizar pruebas sobre variaciones de menú, la adjudicataria deberá suministrar estos víveres que serán solicitados por la persona autorizada por los Servicios Hosteleros.

3.1.2. Compra de víveres, materias primas y resto de alimentos. Asesoramiento.

3.1.2.1. La adjudicataria se responsabilizará de la gestión de compras, atención a proveedores, recepción, registro de trazabilidad, almacenamiento, conservación y suministro de los víveres necesarios para la elaboración de cada una de las ingestas (desayuno, almuerzo, merienda, cena) y asimismo del suministro, en las condiciones y horarios establecidos en cada centro, de los alimentos extraordinarios. La trazabilidad completa de todas las materias primas, ingredientes, productos y alimentos que se entreguen para cualquier elaboración, deberá quedar registrada en soporte informático y/o papel según lo requiera cada centro.

A la hora de realizar la compra, la adjudicataria deberá tener en cuenta las especificaciones para Proveedores, según el Plan General de Higiene (PGH) de aplicación, así como las fichas técnicas de los productos que después suministrará al Hospital.



3.1.2.2. Las empresas licitadoras deberán aportar en su oferta la relación completa de los productos alimentarios, alimenticios y las Marcas que suministrará (**Anexo D**, Ficha de Alimentos), y en caso de resultar adjudicataria, una vez formalizado el contrato, y previo al inicio de su ejecución, entregará una relación completa de dichos productos y marcas, acompañada de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), en el que se especifique claramente Clave, Categoría y Actividad autorizados del Proveedor para su homologación por los Centros hospitalarios, y las fichas técnicas individuales para cada una de ellas, con una fecha de revisión no superior a 2 años desde la fecha de homologación, en las que obligatoriamente se incluirá la información correspondiente a la presencia de alérgenos y Organismos Genéticamente Modificados (OGM).

La adjudicataria deberá tener al menos tres proveedores por cada producto, identificados conforme al **Anexo F**.

La adjudicataria deberá anexar un compromiso de actualización periódica - que deberá concretar - de la información contenida en las fichas técnicas. Además, si algún alimento, materia prima o producto cambiara su composición, deberán presentar dichas fichas técnicas antes de su entrega a cocina, máxime si se trata de cambios en la composición de alérgenos indicada por el Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Cada Hospital podrá, en el supuesto que lo estime necesario, requerir información complementaria sobre otros aspectos referidos a las características de los alimentos.

Dicha documentación será revisada y aprobada por las personas responsables de cada Centro y contendrá los datos citados anteriormente.

3.1.2.3. La empresa adjudicataria deberá adecuarse en la prestación de los suministros y servicios, a las especificaciones de las reglamentaciones técnico-sanitarias para cada producto alimentario y en materia de higiene vigentes, así como a las especificaciones técnicas, higiénico-sanitarias y de calidad, presentaciones, formatos de productos, porciones o pesos, programación de menús y tipos de dietas que se establezcan.

Cualquier cambio en los productos suministrados deberá contar con la aprobación escrita previa del órgano competente del Hospital; para ello, cuando la adjudicataria desee realizar un cambio de producto o marca, o se produzca cualquier modificación en alguno de ellos, deberá notificarlo por escrito con una antelación de al menos siete días, poniendo a disposición del Hospital una muestra significativa y la ficha técnica de dicho producto o marca, así como una analítica completa del mismo, es decir, informe analítico con los parámetros de control establecidos en la normativa vigente y la composición cuantitativa y cualitativa en: energía, fibra, macronutrientes, micronutrientes, ácidos grasos, sodio u otros de interés nutricional que le sean requeridos.

Si las propuestas de cambio son por roturas de stock de productos o problemas logísticos, la adjudicataria deberá remitirse a los productos de los tres proveedores autorizados por el centro previamente y garantizar tres proveedores por artículo para evitar el cambio de artículo o variaciones de menú.

El Hospital, a través de las personas Responsables de los Servicios Hosteleros, Nutrición y Bromatología, se reserva el derecho a sustituir cualquier producto o marca que no se adapte a las especificaciones iniciales por otro en función de criterios de calidad, seguridad alimentaria, Registro Sanitario u otros que los Servicios Hosteleros consideren convenientes. La sustitución de un producto o plato no supondrá, por parte de la adjudicataria, reclamación alguna de un incremento sobre el precio ofertado.

El adjudicatario pondrá a disposición del servicio de alimentación, la prestación del asesoramiento higiénico-alimentario que será, como mínimo realizada por licenciado, diplomado o grado con formación específica para desarrollar esta actividad que será supervisada por la Unidad de Nutrición Clínica, Dietética y Endocrinología de cada Hospital.



Deberá cubrir, como mínimo, el siguiente horario:

Categoría	Horario			
	Lunes a viernes		Sábados, Domingos y Festivos	
Titulado licenciado, diplomado o grado con formación específica para desarrollar esta actividad (1 en el turno)	8:00 a 16:00	40 HORAS SEMANALES		

Las funciones a desarrollar serán:

- Control de la higiene de los alimentos, productos alimentarios y del proceso de elaboración de comidas para la alimentación hospitalaria.
- Control de los sistemas de autocontrol de calidad alimentaria hospitalaria (Planes Generales de Higiene y Sistema APPCC)
- Control de los proveedores y procesos alimentarios del hospital.
- Formación de manipuladores de alimentos, prácticas correctas de higiene en alimentación hospitalaria, normas y recomendaciones higiénico-dietéticas.
- Participación en los procesos de Mantenimiento de ISO 22000 y en trabajos relacionados con la mejora del sistema.
- Elaboración de procedimientos e instrucciones, y su formación asociada, que estén encaminados a garantizar el control de la higiene de los alimentos y la calidad nutricional de los mismos

La empresa adjudicataria estará obligada a dar cobertura de las ausencias por enfermedad, vacaciones, etc., del equipo de asistencia detallado anteriormente. El personal que emplee con carácter de sustituto mantendrá los mismos derechos y obligaciones que los titulares, con excepción de la antigüedad, que será la que cada sustituto genere en su caso.

En los **Anexos B1, B2, B3, C y E** se acompaña, a título indicativo, la programación de Dietas y Menús (menús de invierno, verano, desayunos-meriendas y menús especiales) con sus fichas técnicas correspondientes y relación de alimentos extras. Las fichas técnicas podrán ser revisadas por las personas responsables de la Unidad de Nutrición y Dietética de cada Hospital, siendo posible la sustitución de un plato o materia prima por otras de similares características y coste al objeto de adaptarlos a los valores nutricionales de cada plato y menú, y a las necesidades y preferencias de los pacientes o revisadas por las personas responsables del Servicio de Alimentación teniendo la posibilidad de solicitud de marcas de alimentos, adaptar la materia prima a los diferentes sistemas de trabajo o producción, diferentes opciones de elección verdura congelada o fresca, patata fresca pelada (cuarta gama), sin que suponga coste extra adicional una vez aprobadas.

Cualquier infracción por parte de la adjudicataria en cuanto al cumplimiento de lo establecido en este apartado, será objeto de las penalidades previstas en el apartado correspondiente (Pliego de Condiciones Administrativas Particulares, PCAP).

Los gramajes especificados en las fichas técnicas se refieren a los gramos que debe tener cada producto en crudo, descongelado y listo para ser cocinado.

Para aquellos que sufran mermas desde su entrada como materia prima hasta convertirse en producto elaborado, se consensuará con la adjudicataria el peso inicial en bruto, teniendo en cuenta las citadas mermas, de tal forma que el producto elaborado cumpla los requisitos de peso estipulados en las Ficha Técnica. Quedando en ficha técnica el peso final con la merma ya restada.



La sustitución de un producto o plato de similares características no supondrá, por parte de la adjudicataria, reclamación alguna de un incremento sobre el precio ofertado.

3.1.2.4. Al inicio del contrato, la adjudicataria presentará muestras de los productos a proveer de carnes, pescados, verduras congeladas, precocinadas, embutidas (tanto cocidas como curadas), fiambres... entre otras que le sean solicitadas. Por parte de las personas responsables de cocina en coordinación con nutrición, bromatología y endocrinología, se harán las comprobaciones correspondientes, dando o no su visto bueno. Una vez aceptadas las marcas, calidades, proveedor, tamaño, etc., estas deberán mantenerse durante toda la vigencia del contrato salvo que, por acuerdo de ambas partes, se decida lo contrario.

Cualquier infracción por parte de la adjudicataria en cuanto al cumplimiento de lo establecido en este apartado, será objeto de las penalidades previstas en el apartado correspondiente (Pliego de Condiciones Administrativas Particulares, PCAP).

3.1.2.5. La adjudicataria dispondrá de productos alimentarios para pacientes inmunodeprimidos como embutidos cocidos envasados, comidas preparadas de consumo en frío pasteurizadas o esterilizadas, monodosis en formatos higienizables (quesitos, tomate, membrillo, etc.).

Para las dietas trituradas y de textura modificada, la adjudicataria adquirirá triturado y espesante industrializado y homogeneizado, de marca de garantía para su uso. Previamente a su adquisición, este producto deberá ser presentado a la persona responsable de la Unidad de Nutrición del Hospital, para su aprobación e integración en ficha técnica.

3.1.2.6. La adjudicataria asume la responsabilidad directa de garantizar, en el caso de productos que puedan ser clasificados en varios grupos comerciales de calidad, que éstos sólo sean de las calidades “extra” o “primera”. Todos los productos dispondrán de Registro Sanitario y Ficha Técnica.

3.1.2.7. Por lo que se refiere a la conservación de víveres, se compromete a mantener los stocks adecuados a la actividad y mantendrá unos stocks mínimos de un 20% del consumo medio semanal de pescado congelado, verduras y hortalizas congeladas, precocinados y aceite, tanto el de freidoras (reposición) como el de las fichas técnicas de cada plato y de cualquier otro artículo que decidan las personas responsables para garantizar el correcto desarrollo de la actividad. Se podrá verificar, en cualquier momento, por el Servicio de Bromatología el correcto orden y distribución de productos en las diferentes cámaras frigoríficas, observando rigurosamente la rotación, caducidad y manipulación del género.

3.1.3. Características de las Materias Primas

Según se describe en el **Anexo G**.

3.1.3.1 Productos de cercanía.

Se entiende por **productos de cercanía**, aquellos producidos a una distancia próxima del lugar donde se consumen. En este expediente, los productos están acotados a la provincia de Sevilla (nivel provincial) y de la Comunidad Autónoma de Andalucía (nivel regional).

Las dietas y menús se deben fundamentar en el concepto de la “dieta mediterránea”, entendido como un patrón alimentario que combina la agricultura de proximidad, las recetas y las formas de cocinar propias de las comunidades mediterráneas, que, desde el punto de vista nutricional, se ha demostrado equilibrada y con un aporte adecuado de nutrientes, además de fomentar la alimentación saludable con base en los mercados locales, con productos de proximidad y de temporada, típicos de esta dieta.



Todo ello en consonancia con la intención de la Administración de la Junta de fomentar la utilización de estos productos de proximidad y de temporada como materia prima en el consumo social en comedores y otros tipos de centros, con importante repercusión en la reducción del nivel de emisión de gases de efecto invernadero, el empleo de medidas de ahorro y eficiencia energética y en mantenimiento o mejora de los recursos naturales que se originan del transporte y la conservación de las materias primas, favoreciendo a su vez la participación de pequeñas y medianas empresas productoras.

En consecuencia, se valorará el compromiso de los licitadores con el consumo de productos de cercanía, promoviendo a su vez la participación de la pequeña y mediana empresa productora. A tal efecto deberán cumplimentar el **Anexo I1** productos de cercanía, que se incorporará a la documentación técnica justificativa para los criterios de adjudicación automáticos.

3.1.3.2 Productos ecológicos.

Se entiende por **productos ecológicos**, aquellos producidos con las prácticas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente, tipificadas y acreditados como tal.

Las dietas y menús se deben fundamentar en el concepto de la “dieta mediterránea”, entendido como un patrón alimentario que combina la agricultura ecológica y las recetas y las formas de cocinar propias de las comunidades mediterráneas, que, desde el punto de vista nutricional, se ha demostrado equilibrada y con un aporte adecuado de nutrientes, además de fomentar la alimentación saludable con base en los mercados con productos ecológicos y de temporada, típicos de esta dieta.

Todo ello en consonancia con la intención de la Administración de la Junta de fomentar la utilización de estos productos de proximidad, ecológicos y de temporada como materia prima en el consumo de centros sanitarios, sociosanitarios, con importante repercusión en la reducción del nivel de emisión de gases de efecto invernadero, el empleo de medidas de ahorro y eficiencia energética y en mantenimiento o mejora de los recursos naturales que se originan del transporte y la conservación de las materias primas, favoreciendo a su vez la participación de pequeñas y medianas empresas productoras.

En consecuencia, se valorará el compromiso de los licitadores con el consumo de productos ecológicos y de producción ecológica, promoviendo a su vez la participación de la pequeña y mediana empresa productora. A tal efecto deberán cumplimentar el **Anexo I2** productos ecológicos, que se incorporará a la documentación técnica justificativa para los criterios de adjudicación automáticos.

3.1.3.3. Alimentos no cuantificables por Fichas Técnicas:

Las necesidades de productos vienen establecidas en las fichas técnicas, sin embargo, por las características de la Cocina industrial, será necesario suministrar más cantidad de algunos artículos, los cuales, por su relevancia económica se dividirán en dos grupos:

A.- Productos facturables por reposición:

- Aceite Alto Oleico >75% para frituras:

Las necesidades de aceite vienen expresadas en las fichas técnicas, sin embargo, por tratarse de una Cocina de alta producción, es preciso renovar / reponer el aceite de las freidoras industriales con una cierta periodicidad, la cual depende del tipo de alimento y el grado de degeneración del producto, a causa del volumen y repetición de frituras.



La estimación de consumo anual de cada Hospital se detalla a continuación, por lo que la adjudicataria ofertará conjuntamente el precio por litro de aceite.

HOSPITAL	ESTIMACIÓN LITROS ACEITE/AÑO
HUVM-HSL	6.321,66 litros

El aceite será facturado conforme al precio de productos extra del **Anexo E**.

B.-Productos no facturables:

- “Triturados envasados” para alimentación infantil:

Siempre que estos formen parte de la dieta asignada a un paciente, este producto no se facturará como alimento extra, sino que estará incluido dentro del precio normal de la pensión. Todos ellos deberán estar debidamente identificados mediante analítica de composición físico-química en %.

- Harina, maicena, patata en copos, pan rallado, especias, carcasas de pollo, huesos, colas y cabeza de merluza, espina de rape, verduras, legumbres y todos los alimentos necesarios para la elaboración de caldos y fumet.

Debido a la dificultad para establecer y servir las cantidades de estos condimentos, en las fichas técnicas se da una cantidad aproximada de las necesidades.

La adjudicataria deberá tener en cuenta este dato a la hora de establecer el precio de su oferta, ya que en ningún caso podrá facturar aparte el excedente de estos artículos y condimentos.

Cuando aparece en una ficha técnica “caldo” o “fumet de pescado” se entenderá que la adjudicataria entregará, sin cargo adicional, los ingredientes necesarios para elaborarlo en las cantidades especificadas en la ficha técnica de éstos incluidas con el resto de las fichas técnicas de los platos.

- Agua mineral 33 c.c. para las dietas de pacientes inmunodeprimidos y UCI.

Se suministrará agua envasada de 33 c.c. en el almuerzo y en la cena para los pacientes inmunodeprimidos y UCI, como parte de la dieta asignada, estando su coste incluido en el precio de la dieta correspondiente.

El formato de este agua debe ser en formato tetrapack, fomentando la reducción de plásticos.

- Los ingredientes de menús especiales por fiestas.

3.1.4. Recepción de víveres, materias primas y resto de alimentos.

3.1.4.1. En cada centro se establecerá un horario de entrega de mercancías y materias primas para cada uno de los distintos proveedores, de tal forma que no se produzcan cruces de las mismas, además de ayudar a la organización de los circuitos, que no interfieran en los circuitos asistenciales, siendo estos prioritarios.

3.1.4.2. Independientemente de los controles de homologación de proveedores y materias primas en la recepción de mercancías, realizados por la empresa adjudicataria, cada Hospital podrá establecer unos criterios de homologación de proveedores y materias primas, y de control en la recepción de mercancías, acordes a las especificaciones descritas en su sistema de autocontrol vigente, y podrá requerir las



determinaciones analíticas y auditorías a la propia empresa adjudicataria y a sus proveedores aprobados o en vías de aprobación que estime necesarias para garantizar la idoneidad sanitaria, alimenticia y técnica de cualquier producto y para comprobar que cumple lo legalmente establecido.

3.1.4.3. Todo lo relacionado con el suministro de víveres y el apoyo técnico solicitado estará sujeto al ordenamiento jurídico vigente, a la normativa horizontal sobre higiene alimentaria, al Código Alimentario Español, al Codex Alimentarius, Reglamentos (CE), Reglamento CE 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29/04/2004, relativo a la higiene de productos alimenticios, Reglamentación Técnico-Sanitaria y normas de Calidad para cada grupo alimentario, así como a la normativa vertical sobre comidas preparadas, Real Decreto 1021/2002 de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, artículo 30 del Real Decreto 1086/2020 de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, así como a cualquier otra normativa presente o futura que sea de aplicación.

Si el producto no es originario de la Unión Europea, la adjudicataria deberá justificar documentalmente su homologación por esta.

La empresa adjudicataria tendrá a disposición de la Unidad de Alimentación del Hospital cualquier documento que ampare la procedencia de los productos suministrados, y todos los demás registros necesarios para el correcto cumplimiento del Sistema de Autocontrol de los distintos Hospitales y sistemas de gestión de la calidad que se implanten durante la vigencia de este contrato.

3.1.5. Almacenamiento

3.1.5.1. Por lo que se refiere al almacenamiento y la conservación de víveres, la adjudicataria se compromete a mantener los stocks y estimaciones previstas adecuadas a la actividad. Además, y para determinados alimentos como pescados, verduras y hortalizas congeladas, productos precocinados, aceites y carnes frescas envasadas al vacío, y de cualquier otro artículo que decidan las personas responsables para garantizar el correcto desarrollo de la actividad, mantendrá unos stocks mínimos de un 20% del consumo medio semanal previsto.

3.1.5.2. El almacenamiento de productos deberá realizarse atendiendo a los criterios FIFO (primero en entrar, primero en salir) y FEFO (primero en caducar, primero en salir). Asimismo, deberá mantenerse en todo momento un correcto orden y distribución de productos en las diferentes cámaras frigoríficas, observando rigurosamente la rotación, caducidad y adecuada manipulación del género, que evite contaminaciones cruzadas de peligros microbiológico, químico, físico y de alérgenos en general.

3.1.5.3. La adjudicataria es el único propietario de estos productos hasta la entrega efectiva de los mismos a las personas responsables designadas por cada Hospital, según el procedimiento específico de entrega de materias primas de cada uno.

3.1.5.4. La empresa adjudicataria deberá organizar su actividad cumpliendo las exigencias legales vigentes, recomendaciones internacionales y las especificaciones de cliente que cada uno estime referentes a la planificación, compra, recepción, almacenamiento, conservación y entrega de víveres, y que quedan desarrollados en el presente pliego, así como posteriores indicaciones, modificaciones o instrucciones que pudieran emitirse al respecto por parte de la dirección de cada centro, debiendo gestionar informáticamente el plan de almacenamiento, Plan de Trazabilidad del Centro, tanto en la recepción, almacenamiento y entrega en Cocina, actualizada dicha información y debiendo suministrar la misma cuando se solicite por las personas responsables de los Centros.



3.1.5.5. El equipo de bromatología del centro podrá efectuar revisiones del contenido de los productos almacenados, tanto en cámara como en almacén, para comprobar que se cumplen los requisitos anteriores. En el caso de encontrarse irregularidades, se informará al responsable del proveedor único para su rechazo o devolución.

Las revisiones estarán fundamentadas en el cumplimiento del Sistema de Autocontrol Alimentario del adjudicatario y aprobado por Bromatología del Área del HUVM.

3.1.6. Entrega de alimentos y materias primas

3.1.6.1. La entrega de todos los productos y horarios se realizará conforme a los Protocolos de Entregas de Materias Primas que rijan en cada Hospital.

3.1.6.2. La adjudicataria deberá entregar todos los artículos necesarios para la elaboración de dietas, según la información contenida en los listados provenientes del sistema de gestión de dietas. Estos artículos deben entregarse libres de embalaje, de forma que la empresa adjudicataria se hace responsable de la gestión de estos residuos, así como de los cajones y medios de transporte de uso alimentario para desplazar los alimentos, incluido el pan.

3.1.6.3 Debe facilitarse una declaración firmada de compromiso por parte de todos los proveedores, para que cuando se modifiquen algunos de los ingredientes de la composición de cualquier alimento ya autorizado por parte del Centro, incluidos los alérgenos de declaración obligatoria, sea notificado previamente al Centro antes de proceder a su entrada. Y al menos una vez al año se confirmará de forma fehaciente, que las fichas técnicas de alimentos no han modificado su composición o declaración de alérgenos. La adjudicataria deberá anexar un compromiso de actualización periódica, que deberán concretar, de la información contenida en las fichas técnicas. Además, si algún alimento, materia prima o producto cambiara su composición, deberán presentar dichas fichas técnicas antes de su entrega a cocina, máxime si se trata de cambios en la composición de alérgenos indicada por el REGLAMENTO (UE) No 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

3.1.6.4. Todos los Centros cuentan en sus instalaciones con un programa propio informático de gestión de dietas, con el que se ajustan los alimentos a suministrar en cada ingesta, así como el nº de dietas a servir. El contratista deberá ajustar sus previsiones y estimaciones en base a los datos aportados por los centros.

3.1.6.5. Todas las entregas y/o traslados que se realicen en el recinto de la cocina de materia prima o cualquier alimento, así como su depósito en cámaras de víveres, se realizarán en palets, bases rodantes - carros y/o camareras -, cajones isoterma y cajones de descongelación, de tal forma que permita su fácil movilidad y el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias de separación de materias primas y productos alimentarios del suelo.

La adjudicataria aportará las bases rodantes - carros y/o camareras -, cajones isoterma y cajones de descongelación en número suficiente para el normal funcionamiento del área de alimentación.

En la oferta deberán detallar las características técnicas de dichas bases rodantes - carros y/o camareras -, cajones isotermos y cajas de descongelación, siendo de obligado cumplimiento la reparación y/o renovación de estos materiales en el caso de deterioro, rotura u otras causas.

3.1.6.6 El contratista, periódicamente, realizará mediante laboratorio autorizado contratado por la empresa adjudicataria, los correspondientes análisis de productos y superficies. La toma de muestras será de en un “n” (número de unidades que componen la muestra) según normativa vigente de cada producto a analizar.



Las periodicidades iniciales serán:

- Semanalmente, se tomarán seis muestras de superficies, en los que se investigará la presencia de BAM, *Enterobacterias* y *Listeria monocitógenas*, además de dos manipuladores de alimentos, en los que se investigará *Enterobacterias* y *Staphylococcus aureus*, y quincenalmente, dos de ambientes (en los que se investigaran BAM, levaduras y mohos).
- Quincenalmente, se tomarán siete muestras de alimentos. Esta frecuencia podrá ser modificada por necesidades del servicio. Una de ellas será de materia prima, y el resto será las que el Hospital determine en su programación de muestras analíticas. Los parámetros a determinar serán Aerobios mesófilos, *Enterobacterias* lactosa positivo (coliformes), *E. Coli*, *S. aureus*, *Salmonella* y *Listeria monocitogenes*.
- Quincenalmente se investigará la presencia de dos alérgenos de declaración obligatoria.
- Mensualmente se tomará una muestra para investigar la presencia de acrilamida.
- Cuando sea necesario cambiar el procedimiento de elaboración y/o conservación de algún plato o alimento, se realizarán estudios de vida útil. En ningún caso serán admitidos suministros de artículos cuya vida útil restante no esté dentro de los dos primeros tercios de la vida útil total.

Durante el traslado de las muestras se deberá utilizar un *data logger* que garantice el mantenimiento de la temperatura de transporte producción. La toma de las muestras deberá efectuarse por personal cualificado, así como en presencia, en su caso, de la persona responsable del centro y de la persona responsable del Sistema de Autocontrol.

La frecuencia podrá ser modificada por necesidades de la producción. La toma de las muestras deberá efectuarse por personal cualificado, así como en presencia de la persona responsable del centro y de la persona responsable del Sistema de Autocontrol.

El Plan de Control analítico lo llevará a efecto el equipo responsable de la implantación y desarrollo del Sistema de Autocontrol y Sistema de Gestión de Calidad perteneciente a cada Hospital, y correrá a cargo de la adjudicataria el coste de las analíticas, debiendo asumir las indicaciones realizadas por el equipo responsable del Sistema de Autocontrol en lo referente al laboratorio que ha de realizar las analíticas, así como la periodicidad de estas.

Todas las muestras deberán analizarse dentro de las 24 horas siguientes a su recogida. Las muestras extras o de control, serán incluidas por el licitador en su oferta técnica de criterios no automáticos.

La respuesta ante una solicitud de muestras será menor a 24 horas, en días laborables, desde la solicitud de la misma.

Anualmente se realizará una muestra de agua donde se analizarán los parámetros contemplados en la normativa vigente para los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.

3.2.-SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

3.2.1. SERVICIO DE TRANSPORTE:

La prestación del servicio de transporte realizará el traslado de las diferentes dietas y alimentos desde el Hospital Macarena (C/ Dr. Fedriani, S.N. 41009 SEVILLA) a los diferentes centros periféricos (Hospital San Lázaro, Comunidad Terapéutica de Salud Mental, Unidad de Rehabilitación de Salud Mental y Centro de diálisis).



La estimación prevista de este servicio estaría compuesta por un conductor y un vehículo de las características indicadas por el responsable de seguridad Alimentaria del área hospitalaria según normativa relativa al transporte de alimentos.

Los vehículos que presten este servicio serán con categoría cero emisiones y/o vehículos con categoría ECO, según la clasificación del Registro de Vehículos de la Dirección General de Tráfico, en función de las emisiones

El desglose por centros y estimación aproximada de los diferentes transportes de este servicio son:

- Hospital San Lázaro (C/ Dr. Fedriani, 56. 41009 Sevilla): 2 Transportes diarios para entrega de alimentos.
- C.T.S.M (C/ Jesús del Gran Poder, 88. 41002 Sevilla): 2 Transportes diarios para entrega de dietas de pacientes y alimentos extras.
- U.R.S.M (C/ Albaida, 20, 41008 Sevilla): 1 transporte semanal.
- Centro de Diálisis (C/ Ronda de Capuchinos, 13, 41008 Sevilla): 1 transporte semanal.

El adjudicatario será responsable del combustible, seguro, mantenimiento, reparaciones y documentación relativa al vehículo y conductor.

En todo caso dispondrá de un plan alternativo de transporte en caso de incidencia con el vehículo o imposibilidad de dar el servicio que correrá a cargo del adjudicatario.

Cualquier cambio en la estimación o periodicidad dentro de las estimaciones indicadas no supondrá coste al hospital.

3.2.2. SERVICIO LOGÍSTICO.

La prestación de este servicio es la relacionada con el personal necesario para realizar los servicios respecto al suministro, la logística, almacenamiento de los alimentos, así como el personal necesario para realizar el servicio especificados en todos los puntos de este pliego. En particular todo lo establecido en los puntos 3, 7 y 8.

La relación del personal necesaria para el servicio de logística es el siguiente:

Categoría	Horas	
1 ENCARGADO ALMACÉN	40 horas semanales	40 horas
1 ALMACENERO	40 horas semanales	40 horas
1 AYUDANTE DE COCINA	40 horas semanales	40 horas
3 MOZOS DE ALMACÉN	40 horas semanales	120 horas
1 MOZO DE ALMACÉN	30 horas semanales	30 horas
1 MOZO DE ALMACÉN	28 horas semanales	28 horas

La empresa adjudicataria estará obligada a dar cobertura de las ausencias por enfermedad, vacaciones, etc., del equipo de asistencia detallado anteriormente. El personal que emplee con carácter de sustituto mantendrá los mismos derechos y obligaciones que los titulares, con excepción de la antigüedad, que será la que cada sustituto generase en su caso.



3.3. PRODUCTOS EXTRAS:

3.3.1. Los alimentos extras que se relacionan en el **Anexo E**, y que no estén recogidos en el código dietético, serán ofertados por los licitadores en precios unitarios. El material biodegradable necesario para el consumo de dichos alimentos estará incluido en el precio unitario de los artículos extras.

La adjudicataria servirá como artículos extras los contenidos en el citado **Anexo E** y cualquier ingrediente tipificado en el menú. Si la dirección del hospital determina incluir algún alimento extra nuevo, se le comunicará por escrito para que proceda a servirlo, y se procederá a la correspondiente modificación del contrato.

Estos alimentos extras podrán ser cualquier ingrediente tipificado en el propio menú, solicitado por personal sanitario en plantas, centros periféricos, pruebas clínicas relacionadas con alimentos, provocaciones de alergias, hospitales de día, talleres y cualquier alimento nuevo necesario en la asistencia o solicitado previa aprobación por las personas autorizadas.

3.3.2. Se facturarán independientemente de las pensiones diarias servidas.

3.3.3. Diariamente, profesionales de cocina autorizados por el Hospital podrán pedir alimentos extraordinarios al objeto de dar respuesta a necesidades de última hora.

3.3.4. Las Direcciones de cada Hospital, facilitarán la relación de profesionales que están facultados para autorizar peticiones extraordinarias, por lo que la adjudicataria sólo podrá cobrar las peticiones extraordinarias que hayan sido solicitadas por escrito, y firmadas, por quienes consten en la mencionada relación.

3.3.5. El control de peticiones y distribución, dentro de cada Centro, de productos extras lo realizarán las personas responsables de Cocina en coordinación con la persona responsable de la empresa adjudicataria.

3.3.6. Los horarios de entrega de dichos alimentos serán los que estipule cada Hospital, en función de su organización. No obstante, este horario puede ser modificado si el Hospital así lo estima oportuno, con el consiguiente acuerdo con la adjudicataria, sin que suponga coste adicional para el Hospital.

3.3.7. La preparación del pedido para el transporte de los alimentos extraordinarios a cada uno de los centros que forman los Complejos hospitalarios del HUVN, se realizará en contenedores isoterms, en las condiciones óptimas de limpieza e higiene que garanticen la entrega de los productos a una temperatura inferior a los límites críticos establecidos para cada producto por la legislación vigente y el fabricante. Aquellos alimentos que sean susceptibles de rotura o pérdida por su pequeño tamaño, se entregarán envasados de forma separada, tales como las bolsitas de aceite, sobres de azúcar y sacarina, infusiones, etc. Sólo se podrán dotar cantidades superiores a la dotación máxima de cada unidad peticionaria cuando así lo autorice la persona que el Hospital haya determinado.

3.3.7.1. Actualmente, la adjudicataria prepara un pedido diario para cada centro, con la totalidad de lo necesario a consumir en función de la petición que realiza la persona responsable de Hostelería de cada uno. Este sistema es susceptible de cambio, si el Hospital así lo estimase oportuno, con el siguiente acuerdo con la adjudicataria. No obstante, este cambio no supondrá coste adicional para el hospital.

4. LOCALES E INSTALACIONES

4.1. Los Hospitales ponen a disposición de la adjudicataria los locales e instalaciones para uso exclusivo del desarrollo de su actividad. La adjudicataria podrá hacer uso de los locales e instalaciones que disponga la



Dirección del Hospital como adscritos a la Sección de Cocina, destinados específicamente a las funciones de recepción de mercancías, almacenes y cámara frigoríficas de conservación de alimentos.

La adjudicataria deberá mantener en todo momento los medios necesarios para el correcto almacenamiento de los productos (estanterías, palets, cámaras de conservación, etc.), en perfecto estado y adaptados a la normativa vigente.

Anualmente, y cada vez que la dirección de los centros lo considere necesario previa justificación, se deberá certificar la calibración de las cámaras frigoríficas, debiendo ser realizada por empresa acreditada por ENAC u otro organismo equivalente.

4.2. La realización de cualquier obra de reforma en los locales e instalaciones habrá de ser solicitada por escrito por la adjudicataria, quién no podrá iniciar su ejecución hasta haber obtenido autorización, también por escrito, de la Dirección del Hospital. No obstante, en caso de que se produzca la ejecución de reformas, así como las reparaciones, habrán de ser supervisadas por personal de Obras y/o Mantenimiento del Hospital. En estos casos, su coste será siempre a cargo de la adjudicataria, sin que tal circunstancia pueda alterar el derecho de propiedad que detenta el Hospital sobre todos los locales e instalaciones que se utilicen para la gestión hostelera, ubicados en el interior del recinto hospitalario. Para cada Hospital, se seguirá el protocolo de obras implantado para la ejecución de las mismas, tanto en lo referente a Seguridad Laboral, Bioseguridad Ambiental y Proceso de ejecución técnica de la obra.

4.3. Correrá por cuenta de cada Hospital el suministro de agua corriente, gas y energía eléctrica necesarios para el normal desempeño de las funciones de la empresa adjudicataria. No obstante, la adjudicataria pondrá los medios y el cuidado necesarios, para una adecuada gestión energética de los mencionados consumos.

4.4. Al objeto de certificar la idoneidad (condiciones higiénicas, volumen, ubicación, materiales, etc.) de los equipos, locales e instalaciones, los licitadores presentarán escrito de aceptación de las condiciones actuales de las mismas, para lo cual podrán realizar cuantas visitas y comprobaciones entiendan oportunas sobre las mismas.

4.5. Con respecto a los locales e instalaciones cedidos a la empresa adjudicataria, esta asumirá los gastos de la línea telefónica exterior para su uso exclusivo. Y cualquier otro gasto asociado a la explotación de dichos equipos, locales o instalaciones.

4.6. La empresa adjudicataria será responsable del adecuado estado de limpieza, desinfección, desinsectación, mantenimiento y conservación de los locales, equipos e instalaciones que el Hospital le cede para su uso exclusivo, tales como área de recepción de mercancías, almacenes, pasillo y cámaras del edificio de Cocina, etc., así como los locales, equipos o instalaciones que pudieran incorporarse a dicho área durante el período de vigencia del contrato.

4.7. En cualquier caso, el coste de mantenimiento, tanto preventivo como correctivo, independientemente del origen de la avería, explotación y conservación de los locales e instalaciones de los que los Hospitales cede el uso a la adjudicataria durante el periodo de vigencia del contrato, está incluido en el precio de los suministros de víveres.

5. PLAN ALTERNATIVO PARA SITUACIONES EXTRAORDINARIAS

5.1. Los licitadores deberán incluir en su oferta un plan alternativo para supuestos extraordinarios (obras no previstas, averías, fallo del sistema informático, o en el suministro de materias primas, servicio de entrega y gestión de cubiertos ...) y/o de emergencia que impidan el normal funcionamiento del proceso de elaboración de los alimentos que componen los menús, que incluirá instalaciones alternativas y/o menús alternativos ya



elaborados y listos para ser servidos a los usuarios de los distintos centros hospitalarios, por cada ingesta y tipo de dieta, de forma inmediata una vez producido el incidente.

5.2. El número de dietas a elaborar se realizará según los listados de Seguridad conservados por la Unidad de Alimentación del Centro con las correcciones en número que la Jefatura de Cocina considere oportuno.

5.3. Este plan podrá contener alternativas que permitan, tanto la posibilidad de elaborar los menús en instalaciones externas y su transporte y suministro a los centros, desarrollando puntualmente la logística y actuaciones correspondientes para la elaboración y suministro de comidas desde las instalaciones externas hasta los centros asistenciales, como la higienización de vajilla y menaje en instalaciones externas, y su traslado desde el Hospital hacia dichas instalaciones y viceversa.

El referido plan permitirá la disponibilidad del material en las cuatro ingestas cada día.

6. PLAN FUNCIONAL / MEMORIA TÉCNICA.

Las empresas licitadoras deberán presentar por cada Hospital (HUVH-HSL), un Plan Funcional o Memoria Técnica que contenga la propuesta de organización de recursos humanos y materiales, así como aquellos aspectos técnicos relacionados con el objeto del contrato que sean susceptibles de ejecución por la adjudicataria.

Además de la documentación correspondiente, tanto de carácter justificativo como explicativo, que deberá incluir la citada Memoria o Plan Funcional, ésta deberá hacer referencia en todo caso a los siguientes aspectos:

6.1. Propuesta de organización y procedimientos de trabajo. Esta propuesta deberá ser absolutamente compatible y permitir la interacción y coordinación entre el personal de la empresa licitadora y del servicio de alimentación del hospital.

6.2. Propuesta de transporte, así como número y características de los vehículos y equipamiento (bases rodantes, contenedores isoterms, carros bandejeros, etc) que aporta, así como un plan de transporte alternativo.

6.3. Aspectos tecnológicos que incorpora el licitador y que pudieran repercutir en la mejora de las condiciones del trabajo, calidad y seguridad alimentaria, partiendo del Plan General de Higiene y del protocolo de actuación en mantenimiento en cada centro, así como el plan de actuación. También deberán indicar si la tecnología propuesta va a permitir la digitalización del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) en cocinas o suponga mejora e innovación en los procesos.

6.4. Planificación del suministro de provisión de víveres y sistema de trabajo en los procedimientos de recepción, almacenamiento y entrega de alimentos, trazabilidad, control de alérgenos y control de stocks, así como medidas propuestas para reducir el desperdicio alimentario.

6.5. Recursos propios que aporta al suministro, detallando separadamente los correspondientes a recursos humanos y a recursos materiales. Respecto a los recursos humanos se indicará el número de efectivos por categoría profesional, titulación, funciones a desarrollar y jornada prevista, de acuerdo con lo establecido en las cláusulas 7.1 y 7.2 del Pliego de Prescripciones Técnicas.

6.6. Plan de formación anual del personal que disponga la adjudicataria en los centros, según lo recogido en la cláusula 7.7 del presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

6.7. Calidad e idoneidad de las prendas desechables de protección (delantales, gorros, calzas, mascarillas, etc.).



6.8. Relación de productos alimentarios, marcas que suministrará y variedad de los mismos. Se describirá la calidad y variedad de los productos alimentarios y alimenticios ofertados, con especial atención a la variedad de fruta (envasada o no) en las diferentes temporadas, servida para las distintas ingestas. Se recogerá en la propuesta si se va a suministrar, esporádicamente, pescados distintos a los especificados en el PPT, indicando los mismos y frecuencia.

6.9. Descripción de las características técnicas de las bases rodantes - carros y/o camareras -, cajones isoterma y cajones de descongelación que aportará, conforme a lo establecido en el apartado 3.1.6.5 del presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

6.10. Descripción de las muestras extras o de control a realizar, indicando cantidad, tipo y periodicidad.

Las ofertas técnicas deberán elaborarse de modo que faciliten su valoración, centrándose en los compromisos reales para el suministro y servicio objeto de contratación, que sean adquiridos por los ofertantes, independientemente de los contemplados en el Pliego de Prescripciones Técnicas que se consideran obligatorios en todo caso.

De forma expresa, en las ofertas deberán evitar la documentación proveniente de otros centros o contratos que no suponga un compromiso cualitativo o cuantificable para la presente licitación.

7. OTRAS OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA.

7.1. Cada persona licitadora hará constar en su oferta el modelo de organización que se compromete a implantar en el supuesto de resultar adjudicataria, e incluirá, entre otros aspectos necesariamente, los puestos de trabajo precisos dependientes de él que desarrollarán dicho modelo.

Entre ellos, deberán incluirse, licenciado, graduado relacionado con dicha prestación, que realicen las funciones detalladas en la cláusula 3.1.2.3 del presente pliego.

Del resto de personal, debe hacer especificación de titulación y categoría profesional, funciones y jornada prevista, siendo responsabilidad de la adjudicataria su cobertura permanente.

La adjudicataria tendrá la obligación de adaptar sus horarios a las necesidades del funcionamiento de la Cocina del Hospital, tal como se le indique a través del personal responsable de la Cocina.

7.2.- Entre los puestos de trabajo se incluirá, necesariamente para cada Hospital, el de coordinación-supervisión para realizar las funciones propias del puesto, con poderes suficientes para la resolución inmediata de cuantas incidencias sean observadas en la prestación del suministro y del servicio, siempre que no supongan modificaciones no autorizadas del mismo.

También se designará una persona como única interlocutora válida por parte de la Empresa durante el/los turno/s en que la persona coordinadora-supervisora, como responsable de Proyecto, no se encuentre disponible en Cocina.

Esta información deberá comunicarse al inicio del contrato e informar de los eventuales cambios con suficiente antelación a la persona Responsable del Contrato.



7.3.- El personal de la adjudicataria debe ir permanentemente provisto, dentro del recinto hospitalario, de una placa identificativa, además de cumplir en todo caso las exigencias de uniformidad y seguridad en las instalaciones de cada cocina.

Cualquier incidencia en este sentido, será notificada a la persona responsable de la empresa adjudicataria, que tomará medidas al respecto.

Las incidencias relativas al incumplimiento de los requisitos necesarios para acceder y transitar por las instalaciones de la cocina, supondrán las penalizaciones detalladas en el apartado correspondiente del PCAP.

7.4.- El coste correspondiente a la uniformidad del personal de la adjudicataria y cualquier otro consumo de prendas desechables de higiene de su personal, material de limpieza, tratamientos sanitarios e higiénicos y mantenimiento de las áreas cedidas a la adjudicataria, o cualquier otro material que este necesite para la ejecución del suministro y del servicio, será por cuenta del mismo, considerándose incluido en el precio global de la oferta que presente cada licitador.

7.5.- Cuando, a juicio de la Dirección de cada Hospital, alguna de las personas de la adjudicataria, mantenga un comportamiento inadecuado o incumpla cualquiera de las especificaciones descritas dentro del sistema de autocontrol o sistemas de gestión de la calidad que se implanten, y se tiene constancia fehaciente de ello, podrá exigir a la Empresa, sin más trámite, que lo sustituya o lo aparte urgentemente y de manera temporal de sus tareas en el Centro, sin que por tal decisión el Hospital tenga que asumir ninguna obligación jurídica, o de otro tipo.

La adjudicataria deberá realizar la sustitución solicitada en un plazo máximo de tres días naturales, a partir de la recepción de la notificación.

7.6.- El personal dependiente de la empresa adjudicataria deberá haber recibido formación, según lo dispuesto en el Real Decreto 109/2010 de 5 de Febrero por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y modificaciones posteriores de la normativa de formación de manipuladores de alimentos, y en posesión del Certificado de Manipulación de Alimentos de mayor riesgo.

La empresa adjudicataria certificará la realización por parte de su personal de cursos de formación continua sobre Manipulación de Alimentos, así como los exigidos por la normativa reglamentaria y cualquier otra vigente o que se pudiera desarrollar en el plazo de vigencia del contrato.

7.7.- Se hace necesario garantizar el aspecto formativo del personal que disponga la adjudicataria en los Centros, referido a los aspectos de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales, trazabilidad y gestión ambiental, en ese sentido se deberá indicar en la oferta la propuesta formativa de dicho personal.

En el Plan de Formación anual, deberá indicarse el número de horas de formación para cada categoría.

Con carácter trimestral, la adjudicataria deberá justificar de manera fehaciente a la persona responsable de la Unidad de Alimentación, que todo el personal a su cargo ha realizado los cursos previstos para ese período en el referido Plan de Formación anual.

Deberá aportar, además, el título del curso y los contenidos del mismo (programa).



7.8.- Será por cuenta de la adjudicataria el pago de los sueldos y salarios que su personal devengue y le corresponderá el mantenimiento de la disciplina y competencia profesional de su personal, admitiendo las correcciones y cambios que se dicten por la Dirección del Hospital.

7.9.- La empresa adjudicataria estará obligada a dar cobertura de las ausencias por enfermedad, vacaciones, y demás incidencias del personal a su cargo, de manera que garantice en todo momento el número adecuado de recursos humanos que aseguren un adecuado cumplimiento del contrato.

7.10.- Responderá la adjudicataria de los daños que el personal a su servicio pudiera ocasionar en los bienes propiedad de los Hospitales, ya sea por negligencia, accidente o conducta dolosa.

7.11.- En ningún caso el Hospital resultará responsable de las obligaciones de la adjudicataria con sus trabajadores, aun cuando los despidos y las medidas que adopte sea consecuencia directa o indirecta del cumplimiento o interpretación del contrato establecido.

7.12.- En todo caso, en materia de Prevención de Riesgos Laborales y Coordinación de Actividades Empresariales, la adjudicataria deberá atenerse a lo estipulado en la normativa general de aplicación, así como en los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares.

7.13- Será obligación de la adjudicataria, solicitar y obtener todas las licencias, permisos y autorizaciones administrativas necesarias para la apertura y funcionamiento del suministro y del servicio, corriendo por su única cuenta y cargo todos los gastos, incluidas tasas y precios públicos, que de su tramitación pudieran derivarse. Será también de su exclusiva cuenta y cargo el pago de cuantos impuestos y tasas se originen como consecuencia de su prestación de suministros y servicios sujeta al presente Pliego.

7.14.- La adjudicataria deberá participar en la ejecuciones y vigilancias previstas en la revisión vigente del sistema de autocontrol desarrollado e implantado en los Centros, colaborará estrechamente con dichos Centros en la implantación y correcto funcionamiento del Sistema de Autocontrol o cualquier otro sistema de gestión que se implantase, especialmente en aquellos que directamente forme parte de ellos y relacionados con los almacenes y cámaras frigoríficas, como son: Plan de Limpieza y Desinfección, Plan de Control de plagas, Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos, Plan de mantenimiento de la cadena de frío, Plan de trazabilidad de los productos, Plan de Formación de Manipuladores, Plan de eliminación de Subproductos animales y otros residuos y de aguas residuales, Plan de especificaciones sobre suministros y certificación a proveedores y plan APPCC.

7.15.- La adjudicataria será la responsable del correcto cumplimiento del protocolo de entrada en el almacén o lugar de recepción de la mercancía (gorro, bata, calza, etc.) de todo el personal ajeno a la misma y que realice funciones por su cuenta (proveedores, almaceneros, personal de mantenimiento, etc.). En lo relativo al servicio de almacenes, tendrá que hacer cobertura de presencia horarios de 6:00 h a 20:00 h. o de 8:00 a 22:00 según solicite el Hospital.

7.16.- Corresponderá a la adjudicataria el traslado de los residuos que se generen en la zona de recepción y entrega de los alimentos hasta el lugar que se indique para su evacuación.

En todo caso la adjudicataria atenderá a las especificaciones existentes y a las normas establecidas en el Sistema Integral de Gestión Ambiental (SIGA) de Centro según plan de gestión de residuos, dentro del sistema de seguridad alimentaria y del Plan General de Higiene de la gestión de residuos.

7.17.- La adjudicataria no podrá hacer publicidad, en ninguno de los impresos, cuberterías, productos envasados, etc., que suministre al Hospital.



7.18.- La adjudicataria, una vez formalizado el contrato, se inscribirá en el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos alimentarios de Andalucía, según lo previsto en el Decreto 61/2012, de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios.

8.-REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES.

La adjudicataria deberá contar con un Sistema de Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales, de acuerdo con lo establecido en la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y en el R.D. 39/1997, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, y con toda la normativa vigente relativa a esta materia, de manera que se garantice la seguridad y salud de los trabajadores.

La empresa adjudicataria se compromete a promover la seguridad y la salud de los trabajadores mediante la aplicación de las medidas y el desarrollo de las actividades necesarias para la prevención de los riesgos laborales derivados del trabajo, debiendo cumplir con lo requerido en materia de seguridad y salud laboral, tanto por la legislación vigente como por las normas internas de la propia empresa contratante.

Las empresas licitadoras deberán realizar una descripción pormenorizada de las tareas a realizar, haciendo referencia a los materiales, productos químicos y equipos a utilizar, comprometiéndose a aportar la documentación que se le requiera en caso de que la oferta resulte adjudicataria, debiendo cumplir con las obligaciones derivadas de la coordinación preventiva de la empresa contratante.

A los efectos de establecer los cauces necesarios para la coordinación de actividades empresariales, y dar así cumplimiento a la normativa de aplicación (artículo 24 de la Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales y Real Decreto 171/2004), entre el Servicio Andaluz de Salud y las empresas con las que se mantuviera relación contractual, las empresas licitadoras deberán aportar con la oferta:

- El documento DOC02-01: “Registro del cumplimiento en materia de Prevención de Riesgos Laborales por parte de las empresas contratadas por el Servicio Andaluz de Salud”, debidamente cumplimentado y firmado (anexo IX al PCAP).
- El documento DOC02-02 cumplimentando y firmando únicamente la parte destinada a la contrata (anexo IX bis al PCAP).

Toda la documentación a la que hace referencia el DOC02-01 deberá ser entregada por la empresa adjudicataria a la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales del ámbito correspondiente, previo al inicio de la actividad, para su validación. De este modo se iniciará la Coordinación de Actividades Empresariales que se recoge en la normativa de referencia y que se concreta en el Servicio Andaluz de Salud en el Procedimiento 02. Contratas y Coordinación de Actividades Empresariales del Sistema de gestión de Prevención de Riesgos Laborales del SAS. Todo ello con la finalidad de eliminar o controlar los riesgos laborales que puedan generarse en el desarrollo de los suministros y servicios prestados.

La adjudicataria se compromete a subsanar, actualizar y aportar la documentación que fuera necesaria a la Unidad de Prevención.

En concreto, la adjudicataria:

- Aportará la evaluación de riesgos de los trabajos a desarrollar, teniendo en cuenta la naturaleza de la actividad, las condiciones de trabajo existentes y la existencia de trabajadores con especial sensibilidad a determinados riesgos. Esta evaluación y su correspondiente planificación de la actividad preventiva deberán estar actualizadas y a disposición de la Dirección de cada Centro.



- Establecerá controles periódicos de las condiciones de trabajo y de la actividad de los trabajadores, debiéndose modificar las medidas de prevención cuando, como resultado de estos controles, se aprecie por la Dirección del Centro y/o de la adjudicataria que son inadecuadas a los fines de protección requeridos.
- Deberá asegurarse que los equipos de trabajo sean adecuados para el trabajo que vaya a realizarse. Si la utilización de un equipo puede presentar un riesgo específico, se reservará su uso a los encargados del mismo, adoptando las medidas que reduzcan los riesgos al mínimo.
- En caso de ser necesario, deberá proporcionar a los trabajadores equipos de protección individual (EPI) adecuados frente a aquellos riesgos que no se hayan podido evitar y adaptados a las características de sus trabajadores. Vigilará que los EPI sean efectivamente utilizados por los trabajadores, asegurará un correcto mantenimiento de los EPI y procederá a su reposición cuando sea necesario.
- Deberá garantizar que cada trabajador reciba una formación adecuada en materia preventiva, tanto en el momento de su contratación, con independencia de la modalidad o duración de ésta, como cuando cambien los equipos de trabajo, o se introduzcan nuevas tecnologías.
- Garantizará la vigilancia periódica de la salud de los trabajadores, en función de los riesgos inherentes al trabajo, en los términos establecidos en el artículo 22 de la Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales.
- Colaborará en las medidas de seguridad y planes de emergencia vigentes en el centro de trabajo.

En caso de utilizar productos químicos para la realización de las tareas propias de la actividad, se responsabilizará de que estos cumplan la legislación vigente de aplicación en materia de seguridad y salud laboral, y que el uso de los productos se realice conforme a lo dispuesto en las fichas de datos de seguridad, debiendo aportar copia de las mismas a la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales. Asimismo, se responsabilizará de que todos los productos químicos utilizados cumplan la legislación vigente de aplicación en materia medioambiental, incluyendo todo lo relacionado con la eliminación de los mismos.

La adjudicataria cumplirá las normas de seguridad y de régimen interior establecidas en el centro que le sean de aplicación, en orden a prestar la mejor calidad en la atención al usuario y a alcanzar el mejor nivel de seguridad de los ocupantes del centro, tanto usuarios como trabajadores, visitas, etc.

Debido a la singularidad de este contrato, que se prestará en centros sanitarios, se hace necesario incidir en la vigilancia de la salud de los trabajadores, en este sentido:

- El personal de la empresa adjudicataria deberá ser objeto de reconocimiento médico antes de su ingreso y, al menos, una vez al año. La calificación de aptitud para la realización de las prestaciones incluidas en el contrato de dichos exámenes deberá ser puesta en conocimiento de la Administración contratante.
- Si en los exámenes médicos realizados se descubriera la presencia de algún proceso patológico transmisible, o la aparición de alguna susceptibilidad muy acusada a agentes morbígenos, que condicionará la presencia en el centro sanitario de la persona afectada, ésta deberá ser sustituida por la empresa adjudicataria.

En cualquier caso, y bajo el criterio del Servicio de Medicina Preventiva del centro sanitario, cualquier trabajador podrá ser apartado de la realización de las prestaciones del contrato de manera provisional por causa de enfermedad.

9.-FACULTAD DE INSPECCIÓN.

9.1.- Con independencia de los controles y comprobaciones que la Dirección de los Hospital, por sí o por medio de las personas que designe, pueda ejercer para verificar el cumplimiento estricto de las obligaciones que



asuma la adjudicataria, el Hospital, por decisión de sus órganos competentes, podrá establecer comisiones de control, con el cometido de vigilar dicho cumplimiento.

9.2.- La Dirección de cada Hospital designará ante la adjudicataria a la persona, o personas, en quienes delegue las tareas de control e inspección cotidianos del funcionamiento del suministro y del servicio.

La adjudicataria estará obligada a facilitar a estas personas cuanta documentación le requieran en el ejercicio de sus funciones, así como el acceso a todas las dependencias, equipos y productos que deseen examinar “in situ”, y cumplir las indicaciones que le comuniquen.

Entre éstas se incluirán:

- el rechazo de partidas de víveres que se acaben de recepcionar,
- el rechazo de partidas de víveres ya almacenados,
- el rechazo de partidas de alimentos en preparación,
- el rechazo de alimentos ya elaborados,
- el veto a proveedores cuya actuación no haya sido satisfactoria, según se deduzca del Plan General de Higiene (PGH) correspondiente.

9.3.- Cuando la persona, o personas, designadas para la función indicada en el párrafo anterior, observen alguna anomalía o incumplimiento de las cláusulas contractuales por la empresa adjudicataria, o personal a su cargo, se podrá formalizar un acta de incidencias, que se notificará a la adjudicataria.

La adjudicataria, una vez recibida el acta, dispondrá de un plazo de 3 días para presentar un escrito de descargo o de alegaciones a la Dirección de Gestión. Finalmente, transcurridos ocho días desde la notificación del acta a la adjudicataria, sin que por parte del Hospital se haya realizado manifestación en sentido diferente del indicado en el acta de incidencias, ésta adquirirá carácter firme, con las consecuencias previstas en el apartado correspondiente del PCAP.

9.4.- La adjudicataria deberá entregar a la Unidad de Alimentación un parte semanal de funcionamiento y control de las diferentes instalaciones a su cargo (gráfica diaria del registro de temperatura de las cámaras), firmado por representante designado, en cumplimiento con el Plan de mantenimiento vigente en el Hospital.

9.5.- La Unidad de Alimentación, y las personas responsables designadas por el resto de los centros, ejercerán las funciones de control e inspección del cumplimiento de la legislación Técnico-Sanitaria, así como normas o protocolos internos del propio Hospital mediante auditorías a la empresa adjudicataria y a sus proveedores, recepción de mercancías, almacenaje, limpieza, así como el cumplimiento del Sistema de Análisis de peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).

10. COMISIÓN DE SEGUIMIENTO.

Para verificar el cumplimiento del objeto de esta contratación se establecerá un sistema de gestión de la calidad de la prestación del suministro y del servicio, que podrá ser aplicado en cualquier momento en la facturación a juicio de la Dirección de los centros, previo trámite de audiencia y/o alegaciones y previa autorización del Órgano de Contratación.

Este sistema estará basado en una comisión de seguimiento vinculada al órgano gestor del contrato (CSOG).

La CSOG estará constituida por representantes del Órgano Gestor vinculado al Contrato y por el responsable del contrato, con reuniones semestrales o a petición motivada de alguno de sus miembros según la normativa vigente, que estudiará los informes y evaluará las incidencias y calidad del suministro y del servicio prestado



por la adjudicataria. A la vista de los informes, podrá solicitar al Órgano de Contratación, previo trámite de audiencia y/o alegaciones a la adjudicataria, la aplicación de las penalidades o de cualquier otra medida de las recogidas en los pliegos y demás documentos que regulan la presente contratación.

La CSOG podrá inspeccionar al personal y su trabajo en todo momento, suscribiendo un informe trimestral (si lo estimara oportuno) en el que se hará constar la calidad técnica de los trabajos que desarrolle y de las prestaciones, suministros y servicios realizados de acuerdo con las exigencias del Pliego de Prescripciones Técnicas. El mencionado informe será suscrito por el responsable técnico del Órgano Gestor y el representante de la empresa adjudicataria y deberán ser remitidos a la Central Provincial de Compras de Sevilla (CPC) para su estudio y toma en consideración. Sus reuniones serán semestrales y cuando, motivadamente, lo solicite alguno de sus miembros según la normativa vigente. Estará compuesto, al menos, por:

- Representante de la Dirección Económica y de Servicios Generales.
- Jefatura de Servicio de Servicios Generales.
- Jefatura del Servicio de Alimentación.
- Representante de la UGC de Endocrinología y Nutrición.
- Representante técnico de la empresa adjudicataria.

Y sus funciones son:

- Realizar periódicamente los informes de incidencias o evidencias de incumplimiento y su remisión a la CPC.
- Realizar, si lo estima oportuno, informe sobre la calidad técnica de los suministros y servicios y remisión del mismo a la CPC.
- Estudio de los incumplimientos y, por extensión, de las sanciones, que se obtendrán tras aplicar a las infracciones remitidas por el responsable del contrato o la dirección de Centro, la definición de incumplimientos contenidas en los pliegos y demás documentos que regulan el presente contrato.
- Si procede, propuesta de sanción tras el estudio de los incumplimientos, trámite de audiencia y/o alegaciones del adjudicatario, al Órgano de Contratación.

11. OBLIGACIONES AMBIENTALES

La adjudicataria adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación ambiental vigente que sea de aplicación a las prestaciones contratadas, siguiendo, preferentemente, las metodologías recogidas en los sistemas de Gestión Ambiental normalizados (EMAS, ISO 14001:2015, etc.).

La adjudicataria deberá cumplir, en la ejecución de las prestaciones contratadas, los procedimientos y protocolos de los Sistemas de Gestión Ambiental (S.G.A.) de los Centros, dentro del alcance del presente contrato, principalmente los procedimientos PGA 3 ed 2 “Procedimiento de los aspectos ambientales”, PGA 6 ed 2 “Procedimiento de relación con proveedores y contratistas”, así como la adaptación de los mismos a los Centros y sus documentos derivados de estos.

La adjudicataria adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación ambiental comunitaria, estatal, autonómica y local vigente que sea de aplicación a los trabajos contratados, siguiendo los Procedimientos de Gestión de Residuos y su Sistema Integral de Gestión Ambiental (SIGA) de los centros sanitarios.

Mensualmente, mediante informe o declaración responsable, la adjudicataria informará de los residuos generados y gestionados en el periodo anterior, haciendo entrega al Órgano Gestor de la documentación generada.

El contratista designará una persona responsable frente a los centros de la vigilancia del cumplimiento de las condiciones de carácter ambiental.



Dicha persona responsable podrá ser requerida por los centros ante cualquier incidencia de carácter ambiental.

La adjudicataria deberá seguir criterios ambientales en el uso de sus obligaciones, entre otros:

- Modelo de limpieza con ahorro de agua.
- Reducción en el uso de envases de productos de limpieza de materiales.
- Formación específica de su personal en materia ambiental.
- Uso de materiales reciclables (bolsas de basura, envases de productos, etc.).
- Reducción del envasado y sobreenvasado de los alimentos y formatos suministrados.
- Reducción de envases de plástico por otras opciones más sostenibles.

El contratista responderá de cualquier incidente por él causado. Los centros directivos se reservan el derecho a repercutir sobre la empresa contratista las acciones y gastos que se originen por el incumplimiento de sus obligaciones de carácter ambiental.

Para evitar tales incidentes, el contratista adoptará las medidas preventivas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión, en especial las relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuo, con extrema atención a la correcta manipulación de los residuos peligrosos.

El contratista perfeccionará la competencia profesional del personal que vaya a realizar actividades con incidencia ambiental, mediante la formación en materia de buenas prácticas ambientales, instrucciones específicas sobre el trabajo a realizar y con carácter general todos los procedimientos preventivos oportunos.

Los centros directivos podrán recabar de la empresa contratista demostración de la formación o instrucciones específicas recibidas por el personal para el correcto desarrollo del trabajo.

A continuación, se relacionan algunas de las prácticas a las que se refieren los centros directivos y a las que el contratista se compromete para la consecución de una buena gestión ambiental:

- Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y todo tipo de residuos generados en la zona de trabajo. La empresa contratista, así mismo, se hará cargo de sus residuos y envases de residuos, tramitándolos a través de gestor autorizado o, en su caso, con los canales establecidos en los propios centros.
- Almacenamiento y manejo adecuado de productos químicos y mercancías o residuos peligrosos.
- Prevención de fugas, derrames y contaminación del suelo, arquetas o cauces, con prohibición expresa de la realización de cualquier vertido incontrolado (soluciones con productos químicos, aceites, grasas, etc).
- Uso de contenedores y bidones cerrados, señalizados y en buen estado.
- Segregación adecuada para el tratamiento de los residuos generados, con especial atención a los peligrosos.
- En su caso, restauración del entorno ambiental alterado.

Al objeto de potenciar el control de las emisiones atmosféricas emitidas por los centros sanitarios y con carácter general, la empresa contratista estará en la obligación de documentar el correcto mantenimiento de cualquier aparato que precisará para su funcionamiento algún tipo de Gas de Efecto Invernadero (GEI) así como de comunicar las reposiciones en caso de fuga del mismo.

Respecto de los productos a utilizar en el recinto de los centros sanitarios, la empresa contratista se atenderá a los siguientes criterios medioambientales:

- Embalaje primario de los productos.
- Contenido de materiales reciclados (bolsas de basura, envases, etc.).
- Posibilidad de reutilización y reciclado.
- Servicio posventa de recogida y reciclado.



- Producto fabricado bajo un Sistema de Gestión Medioambiental.
- Productos certificados con etiquetas ambientales

En caso de que existan productos químicos utilizados para la realización de las tareas propias de la actividad, han de cumplir obligatoriamente toda la legislación vigente en materia ambiental, incluyendo todo lo relacionado con la eliminación de los mismos.

Los residuos peligrosos generados durante los trabajos que sean de titularidad de la empresa contratista deberán ser retirados de las instalaciones, bajo su responsabilidad y a través de gestores autorizados, de acuerdo con las prescripciones legales vigentes, comunicando dicho trámite al centro. La empresa deberá realizar la autogestión de todos los residuos peligrosos (restos de pinturas y disolventes, baterías, pilas mercurio, envases con restos de productos químicos, etc.).

En cuanto a los residuos que carecen de la consideración de peligrosos, la empresa contratista identificará los puntos de producción y coordinará con la persona responsable de gestión ambiental del centro directivo el envasado y retirada de los mismos. En este sentido, la empresa contratista estará en la obligación de segregar por tipos y envasar adecuadamente todos los residuos que sean susceptibles de reciclaje o tratamiento diferenciado posterior. Entre ellos:

- Papel/cartón,
- Pilas convencionales,
- Envases de aerosoles y envases de productos químicos adheridos a un Sistema de Depósito, Devolución y Retorno (SDDR) (antes denominados Sistemas Integrados de Gestión; SIG) y en el que su embalaje o etiquetaje cuente con el correspondiente pictograma de reciclaje con el preceptivo punto verde que indica que tal producto cuenta con está adherido a este SDDR,
- Vidrio,
- Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La empresa contratista se compromete a informar inmediatamente al centro directivo sobre cualquier incidente que se produzca en el curso de los trabajos. El centro directivo podrá solicitar un informe escrito referente al hecho y a sus causas.

La empresa contratista deberá informar periódicamente a la persona responsable de medioambiente del centro directivo de los datos necesarios para el cálculo de la huella ambiental del SAS (con posibilidad de auditar dicha información).

12.- RELACIÓN DE ANEXOS:

A tener en cuenta por los licitadores en la oferta técnica y, en su caso, cumplimentar por los mismos.

Anexos A:	Códigos y porcentaje de Dietas HUVM y HSL
Anexos B1, B2 y B3:	Menús de cada código de dietas HUVM y HSL y menús especiales.
Anexo C:	Ficha de Platos HUVM y HSL.
Anexo D:	Ficha de alimentos.
Anexo E:	Productos extras HUVM y HSL.
Anexo F:	Información a proveedores.
Anexo G:	Características materia prima HUVM y HSL.
Anexo H1:	Plano cocina HUVM.
Anexo H2:	Plano cocina HSL.
Anexo I1:	Productos de cercanía HUVM-HSL
Anexo I2:	Productos ecológicos HUVM-HSL

ANEXO A

CODIGO DIETA H.U.V.M-H.S.L	PORCENTAJES
0 ABSOLUTA	0,00 %
01A ANTICOAGULANTE	0,02 %
01AS ANTICOAGULANTE S/SAL	0,02 %
01B BASAL	34,30 %
01BS BASAL S/SAL	10,10 %
01CA BASAL S/CARNE	0,19 %
01CAS BASAL S/CARNE S/SAL	0,09 %
01CE BASAL S/CERDO	0,50 %
01CES BASAL S/CERDO S/SAL	0,04 %
01FI BASAL RICA EN FIBRA	0,30 %
01FIS BASAL RICA EN FIBRA S/SAL	0,03 %
01FM FACIL MASTICACION	1,40 %
01FMS FACIL MASTICACION S/SAL	0,50 %
01FMX FACIL MASTICACION S/POLLO	0,06 %
01FMXS FACIL MASTICACION S/POLLO S/SAL	0,00 %
01G BASAL S/GLUTEN	0,19 %
01GS BASAL S/GLUTEN S/SAL	0,01 %
01HB HEPATOBILIAR	0,89 %
01HBS HEPATOBILIAR S/SAL	0,48 %
01HU BASAL S/HUEVO	0,02 %
01HUS BASAL S/HUEVO S/SAL	0,01 %
01K BASAL BAJA EN POTASIO	0,22 %
01KS BASAL BAJA EN POTASIO S/SAL	0,63 %
01L BASAL S/LACTOSA	1,08 %
01LS BASAL S/LACTOSA S/SAL	0,28 %
01PE BASAL S/PESCADO	0,35 %
01PES BASAL S/PESCADO S/SAL	0,05 %
01PO BASAL S/POLLO	0,01 %
01POS BASAL S/POLLO S/SAL	0,03 %
01PP POBRE EN PURINA Y ÁCIDO ÚRICO	0,00 %
01PPSS POBRE EN PURINA Y ACIDO URICO S/SAL	0,00 %
02B BLANDA	3,65 %
02BS BLANDA S/SAL	1,89 %
02DA BLANDA DIABETICA	0,91 %
02DAS BLANDA DIABETICA S/SAL	2,00 %
02DBG BLANDA DIABETICA BAJA EN GRASA	0,15 %
02DBGS BLANDA DIABETICA BAJA EN GRASA S/SAL	0,09 %
02DI BLANDA DIABETICA INFANTIL	0,00 %
02DIS BLANDA DIABETICA INFANTIL S/SAL	0,00 %
02E BLANDA ESTRICTA (ASTRINGENTE 4ª FASE)	0,37 %
02EL BLANDA ESTRICTA S/LACTEOS (ASTRINGENTE 3ª FASE)	0,07 %
02ELS BLANDA ESTRICTA S/LACTEOS S/SAL (ASTRINGENTE 3ª FASE)	0,02 %
02ES BLANDA ESTRICTA S/SAL (ASTRINGENTE 4ª FASE)	0,07 %
02G BLANDA BAJA EN GRASA	1,03 %
02GS BLANDA BAJA EN GRASA S/SAL	0,16 %

02I BLANDA INFANTIL	0,05 %
02IS BLANDA INFANTIL S/SAL	0,00 %
02K BLANDA BAJA EN POTASIO	0,08 %
02KS BLANDA BAJA EN POTASIO S/SAL	0,10 %
02L BLANDA SIN LACTOSA	0,20 %
02LS BLANDA SIN LACTOSA SIN SAL	0,00 %
02P BLANDA HIPOPROTEICA	0,00 %
02PS BLANDA HIPOPROTEICA S/SAL	0,00 %
03A DIABETICA	3,50 %
03AS DIABETICA S/SAL	7,50 %
03AST DIABETICA ASTRINGENTE	0,14 %
03ASTS DIABETICA ASTRINGENTE S/SAL	0,10 %
03CA DIABETICA S/CARNE	0,02 %
03CAS DIABETICA S/CARNE S/SAL	0,04 %
03CE DIABETICA S/CERDO	0,02 %
03CES DIABETICA S/CERDO S/SAL	0,03 %
03FM DIABETICA FACIL MASTICACION	0,30 %
03FMS DIABETICA FACIL MASTICACION S/SAL	0,56 %
03GL DIABETICA S/GLUTEN	0,01 %
03GLS DIABETICA S/GLUTEN S/SAL	0,00 %
03GR DIABETICA BAJA EN GRASA	0,23 %
03GRS DIABETICA BAJA EN GRASA S/SAL	0,28 %
03K DIABETICA BAJA EN POTASIO	0,11 %
03KS DIABETICA BAJA EN POTASIO S/SAL	0,49 %
03L DIABETICA S/LACTOSA	0,89 %
03LS DIABETICA S/LACTOSA S/SAL	0,16 %
03PE DIABETICA S/PESCADO	0,18 %
03PES DIABETICA S/PESCADO S/SAL	0,07 %
03PR DIABETICA HIPOPROTEICA	0,01 %
03PRS DIABETICA HIPOPROTEICA S/SAL	0,02 %
04A TRITURADA	2,69 %
04AS TRITURADA S/SAL	1,30 %
04ASTD TRITURADA ASTRINGENTE DIABETICA	0,03 %
04ASTDS TRITURADA ASTRINGENTE DIABETICA S/SAL	0,03 %
04ASTL TRITURADA ASTRINGENTE S/LACTEOS	0,13 %
04ASTLS TRITURADA ASTRINGENTE S/LACTEOS S/SAL	0,03 %
04D1 TRITURADA DIABETICA	1,10 %
04D1S TRITURADA DIABETICA S/SAL	1,90 %
04DF1 DISFAGIA	2,30 %
04DF1S DISFAGIA S/SAL	0,70 %
04DF2 DISFAGIA-2	0,14 %
04DF2S DISFAGIA-2 S/SAL	0,05 %
04DFD DISFAGIA DIABETICA	0,70 %
04DFDS DISFAGIA DIABETICA S/SAL	1,01 %
04DG TRITURADA DIABETICA BAJA EN GRASA	0,09 %
04DGS TRITURADA DIABETICA BAJA EN GRASA S/SAL	0,05 %
04G TRITURADA BAJA EN GRASA	0,09 %
04GS TRITURADA BAJA EN GRASA S/SAL	0,04 %
04I TRITURADA INFANTIL	0,05 %
04IAST TRITURADA INFANTIL ASTRINGENTE	0,00 %
04IASTS TRITURADA INFANTIL ASTRINGENTE S/SAL	0,00 %
04IS TRITURADA INFANTIL S/SAL	0,00 %
04K TRITURADA BAJA EN POTASIO	0,07 %
04KS TRITURADA BAJA EN POTASIO S/SAL	0,16 %

04L TRITURADA SIN LACTOSA	0,14 %
04LS TRITURADA SIN LACTOSA S/SAL	0,04 %
04NPI TRITURADA INFANTIL (NO POTITOS)	0,14 %
04NPIS TRITURADA INFANTIL (NO POTITOS) S/SAL	0,00 %
04NS NUTRICION SONDA TRITURADA	0,00 %
04SL SEMILÍQUIDA	0,03 %
04SLS SEMILÍQUIDA S/SAL	0,00 %
05CAL HIPOCALÓRICA	0,18 %
05CALS HIPOCALÓRICA S/SAL	0,03 %
05CO HIPERCOLESTEROLEMIA	0,03 %
05COS HIPERCOLESTEROLEMIA S/SAL	0,00 %
05HC HIPERCALÓRICA	0,13 %
05HCS HIPERCALÓRICA S/SAL	0,00 %
05HP HIPERPROTEICA	0,05 %
05HPS HIPERPROTEICA S/SAL	0,00 %
05PRO HIPOPROTEICA	0,05 %
05PROS HIPOPROTEICA S/SAL	0,01 %
06I1S ILEOSTOMIA DE INICIO	0,03 %
06I1S ILEOSTOMIA DE INICIO S/SAL	0,03 %
06I2 ILEOSTOMIA 2	0,00 %
06I2S ILEOSTOMIA 2 S/SAL	0,00 %
06I3 ILEOSTOMIA 3	0,01 %
06I3S ILEOSTOMIA 3 S/SAL	0,00 %
07N1 NEUTROPENICA	0,10 %
07N1S NEUTROPENICA S/SAL	0,00 %
07ND NEUTROPENICA DIABÉTICA	0,18 %
07NDS NEUTROPENICA DIABÉTICA S/SAL	0,00 %
08SF SEMIBLANDA FRÍA	0,35 %
08SFS SEMIBLANDA FRÍA S/SAL	0,00 %
09PC PREPARACION COLONOSCOPIA	0,08 %
09PCS PREPARACION COLONOSCOPIA S/SAL	0,04 %
10LI LÍQUIDA	2,50 %
10LIA LÍQUIDA ASTRINGENTE	0,03 %
10LICV LÍQUIDA (CALDO DE VERDURAS)	0,00 %
10LIM LÍQUIDA (MANZANILLA)	0,00 %
10LIS LÍQUIDA S/SAL	0,02 %
11INF1 1ª INFANCIA	0,40 %
11INF1S 1ª INFANCIA S/SAL	0,00 %
11INFL1 1ª INFANCIA S/LACTOSA	0,00 %
11INFLS1 1ª INFANCIA S/LACTOSA S/SAL	0,00 %
12INF2 2ª INFANCIA	1,50 %
12INF2S 2ª INFANCIA S/SAL	0,01 %
12INFAST 2ª INFANCIA ASTRINGENTE	0,01 %
12INFASTS 2ª INFANCIA ASTRINGENTE S/SAL	0,00 %
12INFD 2ª INFANCIA DIABÉTICA	0,01 %
12INFDS 2ª INFANCIA DIABÉTICA S/SAL	0,00 %
12INFG 2ª INFANCIA S/GLUTEN	0,00 %
12INFGS 2ª INFANCIA S/GLUTEN S/SAL	0,00 %
12INFGYL 2ª INFANCIA S/GLUTEN S/LACTOSA	0,10 %
12INFGYLS 2ª INFANCIA S/GLUTEN S/LACTOSA S/SAL	0,02 %
12INFHU 2ª INFANCIA S/HUEVO	1,89 %
12INFHUS 2ª INFANCIA S/HUEVO S/SAL	0,00 %
12INFL 2ª INFANCIA S/LACTOSA	0,02 %
12INFLS 2ª INFANCIA S/LACTOSA S/SAL	0,00 %

12INFPLV 2ª INFANCIA S/PROTEINAS VACUNAS	0,04 %
12INFPLVS 2ª INFANCIA S/PROTEINAS VACUNAS S/SAL	0,00 %
13OV OVOLACTEOVEGETARIANA	0,04 %
13OVS OVOLACTEOVEGETARIANA S/SAL	0,00 %
13V VEGANA (VEGETARIANA Estricta)	1,80 %
TOTAL PORCENTAJE	100,00 %

ANEXO B1 - HUVH-HSL -MENÚ DE INVIERNO

DÍA DE ROTACIÓN		LUNES 1		
DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	PATATAS GUIADAS CON CARNE BACALAO A LA SIDRA /ZH SALT.BABY G.ENSALADA LECHUGA Y TOMATE YOGUR SABOR A FRUTAS PAN BLANCO 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR TORTAS DE ACEITE	SOPA MARINERA TORTILLA CAMPERA G.ESPARRAGOS TRIGUEROS SALTEADOS FRUTA DE TEMPORADA PAN BLANCO 60 G
2ª INFANCIA	LECHE ENTERA CACAO SOBRE PAN BLANCO 60 G ACEITE DE OLIVA JAMON YORK (30 G)	PATATAS GUIADAS CON CARNE BACALAO FRITO/ZH BABY SALTEADAS G. ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE YOGUR SABOR A FRUTAS PAN BLANCO 60 G	LECHE ENTERA CACAO SOBRE PAN BLANCO 60 G PECHUGA DE PAVO SIN SAL	SOPA MARINERA TORTILLA ESPAÑOLA C/YORK G.ESPARRAGOS TRIGUEROS SALTEADOS FRUTA DE TEMPORADA PAN BLANCO 60 G
BLANDA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	CAZUELA DE PATATAS C/POLLO BACALAO HORNO CON SALSA AL VINO BLANCO G. ZANAHORIAS BAY SALT YOGUR SABOR A FRUTAS PAN BLANCO 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR TORTAS DE ACEITE PURE DE MANZANA Y PERA	SOPA DE FIDEOS FINOS CON HIERBABUENA TORTILLA ESPAÑOLA C/YORK G.ESPARRAGOS TRIGUEROS SALTEADOS PURE DE MANZANA PAN BLANCO 60 G
DIABÉTICA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR VR PAN INTEGRAL 60 G	PATATAS GUIADAS CON CARNE ½ RACIÓN BACALAO A LA SIDRA G.ZANAHORIAS BABY SALTEADAS YOGUR SABOR DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR TORTAS DE ACEITE FRUTA DE TEMPORADA	SOPA MARINERA TORTILLA CAMPERA ½ RACIÓN G.ESPARRAGOS TRIGUEROS SALTEADOS FRUTA DE TEMPORADA PAN INTEGRAL 60 G
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G JAMON YORK (30 G)	CAZUELA DE PATATAS C/POLLO BACALAO HORNO CON SALSA AL VINO BLANCO G. ZANAHORIAS BAY SALT/ ENSALADA LECHUGA YOGUR SABOR A FRUTAS PAN BLANCO 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)	SOPA DE FIDEOS FINOS CON HIERBABUENA TORTILLA ESPAÑOLA DE CLARAS G.ESPARRAGOS TRIGUEROS SALTEADOS PURE DE MANZANA PAN BLANCO 60 G
TRITURADA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	PURÉ DE ZANAHORIAS PURÉ DE CAZUELA PATT Y POLLO YOGUR SABOR A FRUTAS	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR ENSAIMADA	PURÉ DE PATATAS/ PURE DE SOPA MARINERA TRITURADO DE HUEVO PROVENZAL PURE DE MANZANA Y PERA PAN BLANCO 60 G

ANEXO B1 - HUVH-HSL -MENÚ DE INVIERNO

DÍA DE ROTACIÓN			MARTES 2			
DIETA			DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL			LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	CONCHAS CON TOMATE Y ATÚN ESTOFADO DE CERDO CON MANZANAS G. ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIAS MELOCOTON EN ALMIBAR PAN BLANCO 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) FRUTA DE TEMPORADA	PUREA DE VERDURAS FRITO VARIADO PATATAS ALIÑADAS CON ATÚN FLAN DE HUEVO PAN BLANCO 60 G
2ª INFANCIA			LECHE ENTERA CACAO SOBRE PAN BLANCO 60 G + MANTEQUILLA (2 UNI) JAMON YORK (30 G)	CONCHAS CON TOMATE Y ATÚN LOMO ADOBADO/PATATAS FRITAS G. ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIAS MELOCOTON EN ALMIBAR PAN BLANCO 60 G	LECHE ENTERA CACAO SOBRE GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)	PURE DE VERDURAS FRITO VARIADO PATATAS ALIÑADAS CON ATÚN FLAN DE HUEVO PAN BLANCO 60 G
BLANDA			LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	CONCHAS SALTEADAS CON YORK TERNERA ESTOFADA CON ZANAHORIAS JUDIAS VERDES SALTEADAS MELOCOTON EN ALMIBAR PAN BLANCO 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) PURE DE MANZANA Y PERA	PURE DE CALABACIN MERLUZA AL HORNO SALSA AL VINO G. PATATAS ASADAS PARISINAS FLAN DE HUEVO PAN BLANCO 60 G
DIABÉTICA			LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN INTEGRAL 60 GR Y ACEITE (1UDAD) TOMATE TRITURADO	CONCHAS CON TOMATE Y ATÚN ½ RACIÓN ESTOFADO DE CERDO CON MANZANAS G. ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIAS YOGUR SABOR DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR GALLETAS INTEGRALES FRUTA DE TEMPORADA	PURE DE VERDURAS ½ RACIÓN MERLUZA AL HORNO SALSA AL VINO G. PATATAS FRITAS A LA ESPAÑOLA FLAN DE HUEVO PAN INTEGRAL 60 G
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA			LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G JAMON YORK (30 G)	CONCHAS SALTEADAS CON YORK TERNERA ESTOFADA CON ZANAHORIAS JUDIAS VERDES SALTEADAS MELOCOTON EN ALMIBAR PAN BLANCO 60 G CONCHAS SALTEADAS CON YORK	FRUTA DEL TIEMPO NO ACIDA ECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)	PURE DE CALABACIN MERLUZA AL HORNO SALSA AL VINO G. PATATAS ASADAS PARISINAS FLAN DE HUEVO PAN BLANCO 60 G PURE DE CALABACIN
TRITURADA			LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	PURÉ DE PASTA TRITURADO COMERCIAL DE CERDO PURÉ DE MANZANA Y MELOCOTÓN PAN BLANCO 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) PURÉ DE MACEDONIA	PURE DE CALABAZA PURE DE VERDURAS CON PESCADO FLAN DE HUEVO PAN BLANCO 60 G .

ANEXO B1 - HUVH-HSL -MENÚ DE INVIERNO

DÍA DE ROTACIÓN			MIÉRCOLES 3			
DIETA			DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL			LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	LENTEJAS ESTOFADOS PECHUGA EN SALSA AL VINO/GUISANTES SALTEADOS G. ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ YOGUR SABOR A FRUTAS PAN BLANCO 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR MAGDALENAS	SOPA DE PICADILLO MERLUZA A LA NAVARRA MENESTRA DE VERDURAS CON QUINOA FRUTA DE TEMPORADA PAN BLANCO 60 G
2ª INFANCIA			LECHE ENTERA CACAO SOBRE PAN BLANCO 60 G JAMON YORK (30 G) ACEITE DE OLIVA	LENTEJAS ESTOFADAS PECHUGA EN SALSA AL VINO/GUISANTES SALTEADOS G. ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ YOGUR SABOR A FRUTAS PAN BLANCO 60 G	LECHE ENTERA CACAO SOBRE MAGDALENAS	SOPA DE PICADILLO MERLUZA FRITA MENESTRA DE VERDURAS CON QUINOA FRUTA DE TEMPORADA PAN BLANCO 60 G
BLANDA			LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	PURE DE LENTEJAS SOLO CARNE PECHUGA EN SALSA SUAVE GUISANTES SALTEADOS MEMBRILLO PAN BLANCO 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR TORTILLA DE PATATA PURE DE MANZANA Y PERA	SOPA DE PICADILLO SIN JAMÓN PESCADO COCIDO MENESTRA DE VERDURAS CON QUINOA MANZANA ASADA NATURAL PAN BLANCO 60 G
DIABÉTICA			LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR PAN INTEGRAL 60 GR Y ACEITE (1UDAD) TOMATE TRITURADO	LENTEJAS ESTOFADAS ½ RACIÓN PECHUGA EN SALSA AL VINO/GUISANTES SALTEADOS G. ENSALADA DE LECHUGA Y MAÍZ YOGUR SABOR DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR MAGDALENAS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE PICADILLO MERLUZA A LA NAVARRA MENESTRA DE VERDURAS CON QUINOA FRUTA DE TEMPORADA PAN INTEGRAL 60 G
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA			LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR PAN BLANCO 60 G JAMON YORK (30 G)	LENTEJAS SOLO CARNE PECHUGA EN SALSA SUAVE GUISANTES SALTEADOS /E. LECHUGA Y MAIZ MEMBRILLO PAN BLANCO 60 G POTAJE DE GARBANZOS SOLO CARNE	FRUTA DEL TIEMPO NO ACIDA LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)	SOPA DE ARROZ PESCADO COCIDO MENESTRA DE VERDURAS CON QUINOA FRUTA DEL TIEMPO NO ACIDA PAN BLANCO 60 G
TRITURADA			LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	PURE DE LENTEJAS PURE CRECY CON POLLO YOGUR SABOR A FRUTAS PAN BLANCO 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR MAGDALENAS	CREMA DE CALABACIN PURE DE PESCADO COCIDO PURE DE MANZANA Y PERA PAN INTEGRAL 60 G

ANEXO B1 - HUVH-HSL -MENÚ DE INVIERNO

DÍA DE ROTACIÓN			JUEVES 4			
DIETA			DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL			LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	SOPA DE TOMATE CAZON ADOBADO FRITO CHAMPIÑONES Y JUDIAS VERDES SALTEADAS NATILLAS DE CHOCOLATE PAN BLANCO 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPARRAGOS LOMO EN SALSA A ALA ESPAÑOLA PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA PAN BLANCO 60 G
2ª INFANCIA			LECHE ENTERA CACAO SOBRE PAN BLANCO 60 G JAMON YORK (30 G) MANTEQUILLA	PURÉ DE CALABACIN CAZON ADOBADO FRITO CHAMPIÑONES Y JUDIAS VERDES SALTEADAS NATILLAS DE CHOCOLATE PAN BLANCO 60 G	LECHE ENTERA CACAO GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)	CREMA DE ESPARRAGOS LOMO EN SALSA A ALA ESPAÑOLA PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA PAN BLANCO 60 G
BLANDA			LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	PURÉ DE CALABACIN MERLUZA HORNO CON SALSA DE ENELDO CHAMPIÑONES Y JUDIAS VERDES SALTEADAS NATILLAS VAINILLA PAN BLANCO 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) PURE DE MANZANA Y PERA	CREMA DE ESPARRAGOS PECHUGA EN SALSA SUAVE PATATAS ASADAS PARISINAS MANZANA ASADA NATURAL PAN BLANCO 60 G
DIABÉTICA			LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR PAN INTEGRAL Y ACEITE (1 UND) TOMATE TRITURADO	SOPA DE TOMATE ½ RACION MERLUZA HORNO CON SALSA DE ENELDO CHAMPIÑONES Y JUDIAS VERDES SALTEADAS YOGUR SABOR DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS INTEGRALES FRUTA	CREMA DE ESPARRAGOS ½ RACION LOMO EN SALSA A ALA ESPAÑOLA PATATAS ASADAS PARISINAS FRUTA DE TEMPORADA PAN INTEGRAL 60 G
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA			LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR PAN INTEGRAL 60 G JAMON YORK (30 G)	PURE DE CALABACIN MERLUZA HORNO CON SALSA DE ENELDO CHAMPIÑONES Y JUDIAS VERDES SALTEADAS YOGUR SABOR A FRUTAS DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) FRUTA DEL TIEMPO NO ACIDA	CREMA DE ESPARRAGOS PECHUGA EN SALSA SUAVE PATATAS ASADAS PARISINAS FRUTA DEL TIEMPO NO ACIDA PAN INTEGRAL 60 G
TRITURADA			LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	PURE DE CALABACIN PURE DE PATATAS CON ZANAHORIA Y PESCADO NATILLAS DE CHOCOLATE PAN BLANCO 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) PURÉ DE MACEDONIA	CREMA DE ESPARRAGOS TRITURADO COMERCIAL DE CERDO PURE DE MANZANA PAN INTEGRAL 60 G

ANEXO B1 - HUVH-HSL -MENÚ DE INVIERNO

DÍA DE ROTACIÓN	VIERNES 5
-----------------	-----------

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	FIDEOS MARINERA TERNERA JARDINERA ENSALADA VARIADA ARROZ CON LECHE PAN BLANCO 60 G.	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR TORTAS DE ACEITE	SOPA DE ESTRELLITAS REVUELTO DE PATT PANADERAS, CEBOLLA Y JAMÓN ZANAHORIAS BABY SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA PAN BLANCO 60 G.
2 ^a INFANCIA	LECHE ENTERA CACAO SOLUBLE PAN BLANCO 50 GR ACEITE DE OLIVA VIRGEN JAMON YORK 30G	FIDEOS MARINERA HAMBURGUESA DE TERNERA/PATATAS ASADAS ENSALADA VARIADA ARROZ CON LECHE PAN BLANCO 60 G.	LECHE ENTERA CACAO SOLUBLE PAN BLANCO 60 G. SALCHICHÓN	SOPA DE ESTRELLITAS REVUELTO DE PATT PANADERAS Y JAMÓN ZANAHORIAS BABY SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA PAN BLANCO 60 G.
BLANDA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA	CAZUELA DE PESCADO TERNERA SALSA SUAVE CALABACIN AL HORNO ARROZ CON LECHE PAN BLANCO 60 G.	LECHE SEMI DESNATADA AZÚCAR TORTAS DE ACEITE PURE DE MANZANA Y PERA	SOPA DE PASTA TORTILLA ESPAÑOLA ZANAHORIAS BABY SALTEADAS MANZANA ASADA NATURAL PAN BLANCO 60 G.
DIABÉTICA	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN INTEGRAL 60 GR ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	FIDEOS MARINERA 1/ RACION TERNERA JARDINERA G. ENSALADA VARIADA YOGUR SABOR DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G	LECHE SEMI DESNATADA AZÚCAR TORTAS DE ACEITE FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE ESTRELLITAS REVUELTO DE PATT PANADERAS Y JAMÓN ½ RACION G. ZANAHORIAS BABY SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA PAN INTEGRAL 60 GR
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G JAMON YORK (30 G)	CAZUELA DE PESCADO TERNERA SALSA SUAVE CALABACIN AL HORNO /ENSALADA DE . LECHUGA YOGUR SABOR A FRUTAS DESNATADO EDULCORADO PAN BLANCO 60 G.	FRUTA DEL TIEMPO NO ACIDA LECHE SEMI DESNATADA AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)	SOPA DE ESTRELLITAS TORTILLA ESPAÑOLA DE CLARAS G. ZANAHORIAS BABY SALTEADAS FRUTA DEL TIEMPO NO ACIDA PAN BLANCO 60 G.
TRITURADA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	PURE DE VERDURAS PURE DE CAZUELA DE PESCADO ARROZ CON LECHE PAN BLANCO 60 G.	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR ENSAIMADA	PURE DE PASTA PURE DE PATT,CALABACIN,ZANAH CON HUEVO PURÉ DE MANZANA PAN BLANCO 60 G.

ANEXO B1 - HUVH-HSL -MENÚ DE INVIERNO

DÍA DE ROTACIÓN			SÁBADO 6			
DIETA			DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL			LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	COCIDO EN BLANCO PEZ ESPADA A LA CASERA/JUDIAS SALTEAD ESPARRAGOS BLANCOS CON BROTES SOJA PIÑA AL NATURAL PAN BLANCO 60 G.	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS MARÍA (2 PAQUETES) FRUTA	CREMA PARMENTIER FLAMENQUIN/HAMBURGUESA SUAVE S/S ALCACHOFAS BRASEADAS YOGUR DE FRUTAS PAN BLANCO 60 G.
2 ^a INFANCIA			LECHE ENTERA CACAO SOLUBLE PAN BLANCO 60 GR MANTEQUILLA JAMÓN YORK	COCIDO EN BLANCO PEZ ESPADA EMPANADO/JUDIAS SALTEAD ESPARRAGOS BLANCOS CON BROTES SOJA PIÑA AL NATURAL PAN BLANCO 60 G.	LECHE ENTERA CACAO GALLETAS MARÍA (2 PAQUETES)	CREMA PARMENTIER FLAMENQUIN/HAMBURGUESA SUAVE S/S ALCACHOFAS BRASEADAS YOGUR DE FRUTAS PAN BLANCO 60 G.
BLANDA			LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	COCIDO EN BLANCO MERLUZA A LA PLANCHA JUDIAS VERDES SALTEADAS YOGUR DE FRUTAS PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA AZÚCAR GALLETAS MARÍA (2 PAQUETES) PURE DE MANZANA Y PERA	CREMA PARMENTIER HAMBURGUESA DE TERNERA EN SALSA SUAVE ALCACHOFAS BRASEADAS PURÉ DE MELOCOTÓN Y MANZANA PAN BLANCO 60 G.
DIABÉTICA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN INTEGRAL 60 GR Y ACEITE (1UDAD) TOMATE TRITURADO	COCIDO EN BLANCO ½ RACION PEZ ESPADA A LA CASERA/JUDIAS SALTEAD ESPARRAGOS BLANCOS CON BROTES SOJA YOGUR SABOR DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS INTEGRALES FRUTA	CREMA PARMENTIER HAMBURGUESA DE TERNERA EN SALSA SUAVE ½ R ALCACHOFAS BRASEADAS YOGUR DE FRUTAS PAN INTEGRAL 60 G
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 G VR JAMON YORK (30 G)	COCIDO EN BLANCO(SIN CARNE) MERLUZA A LA PLANCHA/ESPARRAGOS BLANCO JUDIAS VERDES SALTEADAS YOGUR SABOR A FRUTAS DESNSTADO PAN BLANCO 60 G.	FRUTA DEL TIEMPO NO ACIDA LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFE DESCAFEINADO Y AZUCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)	CREMA PARMENTIER HAMBURGUESA DE TERNERA EN SALSA SUAVE ALCACHOFAS BRASEADAS PURÉ DE MELOCOTÓN Y MANZANA PAN BLANCO 60 G.
						CREMA PARMENTIER
TRITURADA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	PURE DE PATATAS PURE DE COCIDO EN BLANCO CON CARNE YOGUR DE FRUTAS PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS MARÍA (2 PAQUETES) PURE DE MACEDONIA	CREMA PARMENTIER TRITURADO COMERCIAL DE TERNERA PURÉ DE MELOCOTÓN Y MANZANA PAN BLANCO 60 G.

ANEXO B1 - HUVM-HSL -MENÚ DE INVIERNO

DÍA DE ROTACIÓN	DOMINGO 7
-----------------	-----------

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 GR ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	PAELLA ALICANTINA POLLO ASADO AL CHILINDRÓN ENSALADA MIXTA PAN BLANCO 50G. FLAN DE QUESO	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR BIZCOCHADAS	SOPA DE FIDEOS TORTILLA PAISANA CHAMPIÑONES CON ZANAHORIAS SALTEADAS FRUTA PAN BLANCO 50 G.
2 ^a INFANCIA	LECHE ENTERA CACAO SOLUBLE PAN BLANCO 60 GR ACEITE DE OLIVA VIRGEN JAMON YORK	PAELLA ALICANTINA POLLO ASADO PATATAS FRITAS ENSALADA MIXTA PAN BLANCO 50G. FLAN DE QUESO	LECHE ENTERA CACAO SOLUBLE PAN 60 GR CREMA DE CACAO	SOPA DE FIDEOS TORTILLA ESPAÑOLA CHAMPIÑONES CON ZANAHORIAS SALTEADAS FRUTA PAN BLANCO 50 G.
BLANDA	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO ACEITE OLIVA PAN BLANCO 60 GR GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	ARROZ CON VERDURAS POLLO ASADO BERENJENAS SALTEADAS FLAN DE QUESO PAN BLANCO 50G.	LECHE SEMI DESNATADA AZÚCAR TORTAS DE ACEITE COMPOTA	PURE DE ZANAHORIAS Y PATATAS TORTILLA ESPAÑOLA CHAMPIÑONES CON ZANAHORIAS SALTEADAS PURE DE MANZANA Y PERA PAN BLANCO 60 G.
DIABÉTICA	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN INTEGRAL 60 GR ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	PAELLA ALICANTINA ½ RACION POLLO ASADO AL CHILINDRON ENSALADA MIXTA YOGUR SABOR DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR SOBAOS FRUTA	SOPA DE FIDEOS TORTILLA PAISANA ½ RACION CHAMPIÑONES CON ZANAHORIAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA PAN INTEGRAL 60 G
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN INTEGRAL 60 GR ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	ARROZ CON VERDURAS POLLO ASADO SIN PIEL BERENJENAS SALTEADAS/ ENSALADA DE LECHUGA FLAN DE QUESO PAN BLANCO 50G. ARROZ CON VERDURAS	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)	SOPA DE FIDEOS TORTILLA ESPAÑOLA DE CLARAS CHAMPIÑONES CON ZANAHORIAS SALTEADAS FRUTA PAN BLANCO 50 G. SOPA DE FIDEOS
TRITURADA	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 GR GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	CREMA DE ARROZ PURE DE ZANAHORIA CON AVE FLAN DE QUESO PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR BIZCOCHADAS	PURE DE SOPA DE ESTRELLITAS PURE DE VERDURAS CON HUEVO PURE DE MANZANA Y PERA PAN BLANCO 60G.

ANEXO B1 - HUVH-HSL -MENÚ DE INVIERNO

DÍA DE ROTACIÓN			LUNES 8			
DIETA			DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 GR ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	PISTO ALBONDIGA EN SALSA CASTELLANA G. ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA NATILLAS VAINILLA PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA MACARENA SALMON ASADO GUISANTES SALTEADOS FRUTA PAN BLANCO 60 G.
2ª INFANCIA			LECHE ENTERA CACAO SOLUBLE PAN BLANCO 60 GR ACEITE DE OLIVA VIRGEN JAMON YORK (30 G)	PISTO ALBONDIGA EN SALSA CASTELLANA G. ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA NATILLAS VAINILLA PAN BLANCO 60G.	LECHE ENTERA CACAO SOLUBLE PAN BLANCO 60 GR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)	CREMA MACARENA VARITAS DE PESCADO GUISANTES SALTEADOS FRUTA PAN BLANCO 60 G.
BLANDA			LECHE SEMI DESNATADA/ CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 GR /ACEITE DE OLIVA VIRGEN GALLETAS MARIA	PURÉ DE VERDURAS TERNERA SALSA SUAVE CALABACIN SALTEADO NATILLAS VAINILLA /YOGUR SABOR A FRUTAS PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA AZÚCAR TORTAS DE ACEITE PURÉ MANZANA Y PERA	SOPA DE ESTRELLITAS MERLUZA EN SALSA SUAVE GUISANTES SALTEADOS PURÉ DE MANZANA PAN BLANCO 60G.
DIABÉTICA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN INTEGRAL 60 GR ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	PISTO ½ RACION PISTO G. ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA YOGUR SABOR DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS INTEGRALES FRUTA	CREMA MACARENA ½ RACION SALMON ASADO GUISANTES SALTEADOS FRUTA DE TEMPORADA PAN INTEGRAL 60 GR
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 GR JAMON YORK (30 G)	PURÉ DE VERDURAS TERNERA SALSA SUAVE CALABACIN SALTEADO/ E. LECHUGA Y ZANAHOR NATILLAS VAINILLA /YOGUR SABOR A FRUTAS PAN BLANCO 60G. PURÉ DE VERDURAS	FRUTA DEL TIEMPO NO ACIDA LECHE SEMI DESNATADA AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)	SOPA DE ESTRELLITAS MERLUZA EN SALSA SUAVE GUISANTES SALTEADOS PURÉ DE MANZANA PAN BLANCO 60G. SOPA DE ESTRELLITAS
TRITURADA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 GR + ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	PURÉ DE VERDURAS TRITURADO COMERCIAL DE TERNERA NATILLAS VAINILLA PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) PURÉ DE MACEDONIA	CREMA MACARENA PURE DE PATT ZANAH,CALABAZA Y PESCADO PURE DE MANZANA PAN BLANCO 60G.

ANEXO B1 - HUVM-HSL -MENÚ DE INVIERNO

DÍA DE ROTACIÓN			MARTES 9			
DIETA			DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 GR ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	PATATAS CON CHOCOS LOMO PLANCHA AL AJILLO G. JUDÍAS VERDES SALTEADAS ARROZ CON LECHE PAN BLANCO 60G. ENSALADA DE LECHUGA Y MAÍZ	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR TORTA DE ACEITE FRUTA	SOPA DE PASTA CORDON BLUE/PECHUGA PLANCHA ARROZ 3 DELICIAS FRUTA PAN BLANCO 60G.
2 º INFANCIA			LECHE ENTERA CACAO SOLUBLE PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA JAMÓN YORK	PATATAS CON CHOCOS LOMO PLANCHA AL AJILLO G. JUDÍAS VERDES SALTEADAS ARROZ CON LECHE PAN BLANCO 60G. ENSALADA DE LECHUGA Y MAÍZ	LECHE ENTERA CACAO MAGDALENAS	SOPA DE PASTA CORDON BLUE/PECHUGA PLANCHA ARROZ 3 DELICIAS FRUTA PAN BLANCO 60G.
BLANDA			LECHE SEMI DESNATADA/ AZÚCAR CAFÉ DESCAFEINADO GALLETAS MARIA PAN BLANCO 60 GR ACEITE DE OLIVA	CAZUELA DE PATATAS CON PESCADO HAMBURGUESA DE TERNERA EN SALSA AL VINO G. JUDÍAS VERDES SALTEADAS COMPOTA DE PERAS PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA AZÚCAR GALLETAS MARÍA (2 PAQUETES) PURE MANZANA Y PERA	SOPA DE PASTA PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA ARROZ SALTEADO PURE DE MANZANA PAN BLANCO 60 G.
DIABÉTICA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN INTEGRAL 60 GR ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	PATATAS CON CHOCOS ½ RACION LOMO PLANCHA AL AJILLO/JUDIAS SALTEADAS ENSALADA DE LECHUGA Y MAÍZ YOGUR SABOR DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR TORTAS ACEITE FRUTA	SOPA DE PASTA PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA ARROZ 3 DELICIAS FRUTA DE TEMPORADA PAN INTEGRAL 60 G
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN INTEGRAL 60 GR ACEITE DE OLIVA JAMON YORK	CAZUELA DE PATATAS CON PESCADO HAMBURGUESA DE TERNERA PLANCHA G. JUDÍAS VERDES SALTEADAS/ E. LECHUGA Y MAIZ COMPOTA DE PERAS PAN BLANCO 60G. CAZUELA DE PATATAS CON PESCADO	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS INTEGRALES FRUTA	SOPA DE PASTA PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA ARROZ SALTEADO PURE DE MANZANA PAN BLANCO 60 G. SOPA DE PASTA
TRITURADA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 GR ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	PURÉ DE ZANAHORIAS PURE DE CAZUELA CON PESCADO ARROZ CON LECHE PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR ENSAIMADA	PURE DE VERDURAS PURE DE PATATAS CON POLLO PURE DE MANZANA Y PERA PAN BLANCO 60G.

ANEXO B1 - HUVM-HSL -MENÚ DE INVIERNO

DÍA DE ROTACIÓN			MIÉRCOLES 10	
DIETA			DESAYUNO	COMIDA
				MERIENDA
				CENA
BASAL			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 GR ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	POTAJE DE JUDIAS CON CARNE Y CHORIZO MERLUZA A LA VASCA PATATAS ASADAS FLAN DE VAINILLA PAN BLANCO 60G.
				LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) FRUTA
2 ^a INFANCIA			LECHE ENTERA CACAO SOLUBLE PAN BLANCO 60 GR ACEITE DE OLIVA VIRGEN JAMÓN YORK	POTAJE DE JUDIAS CON CARNE Y CHORIZO MERLUZA A LA ROMANA PATATAS ASADAS FLAN DE VAINILLA PAN BLANCO 60G.
				LECHE ENTERA CACAO SOLUBLE PAN 60 GR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)
BLANDA			LECHE SEMI DESNATADA AZÚCAR PAN BLANCO 60 GR ACEITE DE OLIVA VIRGEN JAMÓN YORK	PURE DE JUDIAS MERLUZA AL HORNO PATATAS ASADAS MANZANA ASADA NATURAL PAN BLANCO 60G.
				PURE DE MANZANA Y PERA LECHE SIN LACTOSA CON CAFE DESCAFEINADO Y EDULCORANTE GALLETAS SIN GLUTEN Y S/LACTOSA COMPOTA
DIABÉTICA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN INTEGRAL 60 GR ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	POTAJE DE JUDIAS CON CARNE Y CHORIZO ½ R MERLUZA A LA VASCA PATATAS ASADAS YOGUR SABOR DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G
				LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS INTEGRALES FRUTA
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN INTEGRAL 60 GR ACEITE DE OLIVA JAMON YORK	PURE DE JUDIAS(SIN CARNE NI CHORIZO) MERLUZA AL HORNO PATATAS ASADAS MANZANA ASADA NATURAL PAN BLANCO 60G. PURE DE JUDIAS
				LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) FRUTA
TRITURADA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60G. GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	PURE DE JUDIAS PURE DE PATATA CON PESCADO FLAN DE VAINILLA PAN BLANCO 60G.
				LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) PURE DE MACEDONIA
				SOPA DE FIDEOS REVUELTO CHAMPIÑON ,PATATAS Y JAMÓN ENSALADA DE MAÍZ Y ZANAHORIAS FRUTA PAN BLANCO 60G.
				SOPA DE FIDEOS REVUELTO CHAMPIÑON , PATATAS Y JAMÓN ENSALADA DE MAÍZ Y ZANAHORIAS FRUTA PAN BLANCO 60G.
				SOPA FIDEOS REVUELTO CHAMPIÑON Y PATATAS CALABACÍN SALTEADOS YOGUR SIN LACTOSA EDULCORADO 0 % PAN BLANCO 60 G.
				SOPA FIDEOS REVUELTO CHAMPIÑON Y PATATAS½ RAC ENSALADA DE MAÍZ Y ZANAHORIAS FRUTA DE TEMPORADA PAN INTEGRAL 60 G
				SOPA FIDEOS TORTILLA SIMPLE DE CLARAS CALABACÍN SALTEADOS YOGUR SIN LACTOSA EDULCORADO 0 % PAN BLANCO 60 G.
				SOPA FIDEOS
				CREMA PARMENTIER PURE DE PATTS ZANAH.CEBOLLA Y HUEVO PURE DE MANZANA Y MELOCOTON PAN BLANCO 60G.

ANEXO B1 - HUVM-HSL -MENÚ DE INVIERNO

DÍA DE ROTACIÓN			JUEVES 11				
DIETA			DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	
BASAL			LECHE SEMI DESNATADA	MACARRONES BOLOÑESA MUSLO DE POLLO ASADO/ESPARRAGOS VERDES SALTEADOS G. ENSALADA LECHUGA Y MAIZ NATILLAS DE CHOCOLATE PAN BLANCO 50G.	LECHE SEMI DESNATADA	PURE DE CALABACIN MERLUZA FRITA AL LIMON ZANAHORIAS ALIÑADAS FRUTA PAN BLANCO 60 G.	
			CAFÉ DESCAFEINADO		CAFÉ DESCAFEINADO		
			AZÚCAR		AZÚCAR		
			PAN BLANCO 60G.		MAGDALENAS		
			ACEITE DE OLIVA (17ML)		FRUTA		
			TOMATE TRITURADO				
2 ^a INFANCIA			LECHE ENTERA	MACARRONES BOLOÑESA MUSLO DE POLLO ASADO/PATATAS FRITAS G. ENSALADA LECHUGA Y MAIZ NATILLAS DE CHOCOLATE PAN BLANCO 50G.	LECHE ENTERA	PURE DE CALABACIN MERLUZA FRITA AL LIMON ZANAHORIAS ALIÑADAS FRUTA PAN BLANCO 60 G.	
			CACAO SOLUBLE		CACAO		
			PAN BLANCO 60 GR		MAGDALENAS		
			ACEITE DE OLIVA (17ML)				
			JAMÓN YORK				
BLANDA			LECHE SEMI DESNATADA	MACARRONES SALTEADOS CON YORK MUSLO DE POLLO ASADO ESPARRAGOS VERDES SALTEADOS NATILLAS PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA	PURE DE CALABACIN MERLUZA ASADA ZANAHORIAS SALTEADAS PURE MANZANA Y MELOCOTON PAN BLANCO 60 G.	
			CAFÉ DESCAFEINADO		CAFÉ DESCAFEINADO		
			AZUCAR		AZUCAR		
			PAN BLANCO 60G. ACEITE DE OLIVA (17ML)		TORTAS DE ACEITE		
			GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)		PURE DE MANZANA Y PERA		
DIABÉTICA			LECHE SEMI DESNATADA	MACARRONES BOLOÑESA ½ RACION MUSLO DE POLLO ASADO/ ESPARRAGOS VERDES SALTEADOS G. ENSALADA LECHUGA Y MAIZ YOGUR SABOR DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G	LECHE SEMI DESNATADA	PURE DE CALABACIN ½ RACION MERLUZA FRITA AL LIMON ZANAHORIAS ALIÑADAS PURE MANZANA Y MELOCOTON PAN INTEGRAL 60 G.	
			CAFÉ DESCAFEINADO		CAFÉ DESCAFEINADO		
			AZÚCAR		AZÚCAR		
			PAN INTEGRAL 60 GR		MAGDALENAS		
			ACEITE DE OLIVA		FRUTA		
			TOMATE TRITURADO				
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA			LECHE SEMIDESNATADO	MACARRONES SALTEADOS CON YORK MUSLO DE POLLO ASADO SIN PIEL ESPARRAGOS VERDES SALTEADOS NATILLAS PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA	PURE DE CALABACIN MERLUZA ASADA ZANAHORIAS SALTEADAS PURE MANZANA Y MELOCOTON PAN BLANCO 60 G.	
			CAFÉ DESCAFEINADO		CAFÉ DESCAFEINADO		
			AZÚCAR		AZÚCAR		
			PAN INTEGRAL 60 GR		GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)		
			ACEITE DE OLIVA		FRUTA		
			JAMÓN YORK			PURE DE CALABACIN	
TRITURADA			LECHE SEMI DESNATADA	CREMA DE PASTA PURE DE PATT CALABAZA ZANAH Y POLLO NATILLAS DE CHOCOLATE PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA	PURE DE CALABACÍN PURE DE PATATAS CON PESCADO PURE MANZANA PAN BLANCO 60G.	
			CAFÉ DESCAFEINADO		CAFÉ DESCAFEINADO		
			AZÚCAR		AZÚCAR		
			PAN BLANCO 60 GR		MAGDALENAS		
			ACEITE DE OLIVA				
			GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)				

ANEXO B1 - HUVH-HSL -MENÚ DE INVIERNO

DÍA DE ROTACIÓN		VIERNES 12		
DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	GARBANZOS CON BACALAO LOMO AL ESTILO DEL CHEF G. ENSALADA MIXTA MELOCOTÓN EN ALMÍBAR PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE ARROZ TORTILLA ESPAÑOLA MENESTRA DE VERDURAS FRUTA PAN BLANCO 60 G.
2 ^a INFANCIA	LECHE ENTERA CACAO SOBRE PAN BLANCO 60 G + MANTEQUILLA (2 UNI) JAMON YORK (30 G)	GARBANZOS CON BACALAO LOMO AL ESTILO DEL CHEF G. ENSALADA MIXTA MELOCOTÓN EN ALMÍBAR PAN BLANCO 60G.	LECHE ENTERA CACAO SOBRE GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)	SOPA DE ARROZ TORTILLA ESPAÑOLA MENESTRA DE VERDURAS FRUTA PAN BLANCO 60 G.
BLANDA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	PURE GARBANZOS CON BACALAO TERNERA EN SALSA SUAVE PATATAS ASADAS MELOCOTÓN ALMÍBAR PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR VR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) PURE DE MANZANA Y PERA	SOPA DE ARROZ TORTILLA ESPAÑOLA MENESTRA DE VERDURAS PURÉ DE MANZANA PAN BLANCO 60 G.
DIABÉTICA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN INTEGRAL 60 GR Y ACEITE (1UDAD) TOMATE TRITURADO	GARBANZOS CON BACALAO ½ RACION LOMO AL ESTILO DEL CHEF G. ENSALADA MIXTA MELOCOTÓN EN ALMÍBAR PAN INTEGRAL 60G.	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR GALLETAS INTEGRALES FRUTA	SOPA DE ARROZ TORTILLA ESPAÑOLA ½ RACION MENESTRA DE VERDURAS FRUTA PAN INTEGRAL 60G.
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60G. JAMON YORK (30 G)	PURE GARBANZOS CON BACALAO TERNERA EN SALSA SUAVE PATATAS ASADAS MELOCOTÓN ALMÍBAR PAN BLANCO 60G. PURE GARBANZOS CON BACALAO	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR FRUTA DEL TIEMPO NO ACIDA GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)	SOPA DE ARROZ TORTILLA ESPAÑOLA DE CLARAS MENESTRA DE VERDURAS PURÉ DE MANZANA PAN BLANCO 60 G. SOPA DE ARROZ
TRITURADA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	PURÉ DE GARBANZOS CON BACALAO TRITURADO DE TERNERA PURÉ DE MANZANA PAN BLANCO 35G.	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) PURE DE MACEDONIA	CREMA DE ARROZ TRITURADO COMERCIAL DE HUEVO PURÉ DE MANZANA PAN BLANCO 60G.

ANEXO B1 - HUVH-HSL -MENÚ DE INVIERNO

DÍA DE ROTACIÓN			SABADO 13				
DIETA			DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	
BASAL			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZUCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	ESPINACAS CON GARBANZOS BACALAO FRITO JUDIAS Y ZANAH. SALTEADAS TOMATE ALIÑADO YOGUR DE FRUTAS PIÑA AL NATURAL PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR TORTA DE ACEITE	CREMA DE CALABAZA,ZANAHORIAS Y PATATA SOLOMILLO AL WHISKY G. PATATAS COUNTRY PIÑA AL NATURAL PAN BLANCO 60G. .	
2 ^a INFANCIA			LECHE ENTERA CACAO SOLUBLE VR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA JAMÓN YORK (30 G)	ESPINACAS CON GARBANZOS BACALAO FRITO/JUDIAS Y ZANAH. SALTEADAS CREMA PARMENTIER PIÑA AL NATURAL PAN BLANCO 60G.	LECHE ENTERA CACAO GALLETAS MARÍA (2 PAQUETES)	CREMA DE CALABAZA,ZANAHORIAS Y PATATA SOLOMILLO AL WHISKY G. PATATAS COUNTRY PIÑA AL NATURAL PAN BLANCO 60G. .	
BLANDA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	CREMA PARMENTIER BACALAO EN SALSA SUAVE JUDIAS REDONDAS Y ZANAH. SALTEADAS YOGUR DE FRUTAS PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO TORTAS DE ACEITE PURE DE MANZANA Y PERA	PURE DE PATTS. CALABAZA Y ZANAHORIAS) SOLOMILLO A LA PLANCHA G. CHAMPIÑON SALTEADO COMPOTA DE MANZANA Y MELOCOTON PAN BLANCO 60 G.	
DIABÉTICA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN INTEGRAL 60 GRY ACEITE (1UDAD) TOMATE TRITURADO	ESPINACAS CON GARBANZOS MERLUZA FRITA/JUDIAS REDONDAS Y ZANAH. SALTEADAS TOMATE ALIÑADO PIÑA AL NATURAL PAN INTEGRAL 60 G	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR TORTAS DE ACEITE FRUTA	CREMA DE CALABAZA,ZANAHORIAS Y PATATA ½ RACION SOLOMILLO AL WHISKY G. CHAMPIÑON SALTEADO YOGUR SABOR DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G.	
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 G JAMON YORK (30 G)	CREMA PARMENTIER BACALAO AL HORNO7E. LECHUGA JUDIAS REDONDAS Y ZANAH. SALTEADAS COMPOTA DE MANZANA Y MELOCOTON PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) FRUTA DEL TIEMPO NO ACIDA	PURE DE PATTS. CALABAZA Y ZANAHORIAS) SOLOMILLO A LA PLANCHA G. CHAMPIÑON SALTEADO COMPOTA DE MANZANA Y MELOCOTON PAN BLANCO 60 G.	
TRITURADA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	CREMA PARMENTIER PURE DE PATTS. ZANAHORIAS Y PESCADO PURE DE MANZANA Y PERA PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR ENSAIMADA	PURE DE PATTS. CALABAZA Y ZANAHORIAS) TRITURADO COMERCIAL DE CERDO YOGUR DE FRUTAS PAN BLANCO 60G.	

ANEXO B1 - HUVH-HSL -MENÚ DE INVIERNO

DIA DE ROTACION	DOMINGO 14
-----------------	------------

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	PAELLA MIXTA MUSLO DE POLLO A LA CASTELLANA G. ENSALADA VARIADA (MIXTA) NATILLA DE VAINILLA PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) FRUTA	SOPA DE AVE CON PASTA MERLUZA EN SALSA VERDE PATATAS PANADERAS MEMBRILLO PAN BLANCO 60 G.
2 ^a INFANCIA	LECHE ENTERA CACAO SOLUBLE PAN BLANCO 60 G + MANTEQUILLA (2 UNI) JAMON YORK (30 G)	PAELLA MIXTA MUSLO DE POLLO /PATATAS FRITAS G. ENSALADA VARIADA (MIXTA) NATILLA DE VAINILLA PAN BLANCO 60G.	LECHE ENTERA CACAO SOLUBLE BOCADILLO DE CREMA DE CACAO	SOPA DE AVE CON PASTA TACOS DE MERLUZA FRITA PATATAS PANADERAS MEMBRILLO PAN BLANCO 60 G.
BLANDA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFE DESCAFEINADO Y AZUCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	ARROZ CON VERDURAS MUSLO DE POLLO ASADO ALCACHOFAS BRASEADAS NATILLAS VAINILLA PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFE DESCAFEINADO Y AZUCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) PURE DE MANZANA Y PERA	SOPA DE AVE CON PASTA MERLUZA EN SALSA VERDE PATATAS PANADERAS PURE DE MANZANA Y MELOCOTON PAN BLANCO 60 G.
DIABÉTICA	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN INTEGRAL 60 GR Y ACEITE (1UDAD)	PAELLA MIXTA ½ RACION MUSLO DE POLLO A LA CASTELLANA G. ENSALADA VARIADA (MIXTA) YOGUR SABOR DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS INTEGRALES FRUTA	SOPA DE AVE CON PASTA MERLUZA EN SALSA VERDE PATATAS PANADERAS FRUTA PAN INTEGRAL 60G.
	tomate triturado			
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 G JAMON YORK (30 G)	ARROZ CON VERDURAS MUSLO DE POLLO ASADO SIN PIEL ALCACHOFAS BRASEADAS/ E. LECHUGA Y ZANA NATILLAS VAINILLA PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) FRUTA DEL TIEMPO NO ACIDA	SOPA DE AVE CON PASTA MERLUZA EN SALSA VERDE PATATAS PANADERAS PURE DE MANZANA Y MELOCOTON PAN BLANCO 60 G.
		ARROZ CON VERDURAS		SOPA DE AVE CON PASTA
TRITURADA	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	CREMA DE ARROZ CON VERDURAS PURE DE PATATAS CON POLLO NATILLAS VAINILLA PAN BLANCO 60 G	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)	PURE DE SOPA DE AVE CON PASTA TRITURADO COMERCIAL DE CERDO PURE DE MANZANA Y MELOCOTON PAN BLANCO 60G.

ANEXO B2 - HUVH-HSL -MENÚ DE VERANO

DÍA DE ROTACIÓN		LUNES 1		
DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	PATATAS GUIADAS CON CARNE BACALAO A LA SIDRA /ZH SALT.BABY G.ENSALADA LECHUGA Y TOMATE YOGUR SABOR A FRUTAS PAN BLANCO 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR TORTAS DE ACEITE	SOPA MARINERA TORTILLA CAMPERA G.ESPARRAGOS TRIGUEROS SALTEADOS FRUTA DE TEMPORADA PAN BLANCO 60 G
2ª INFANCIA	LECHE ENTERA CACAO SOBRE PAN BLANCO 60 G ACEITE DE OLIVA JAMON YORK (30 G)	PATATAS GUIADAS CON CARNE BACALAO FRITO/ZH BABY SALTEADAS G. ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE YOGUR SABOR A FRUTAS PAN BLANCO 60 G	LECHE ENTERA CACAO SOBRE PAN BLANCO 60 G PECHUGA DE PAVO SIN SAL	SOPA MARINERA TORTILLA ESPAÑOLA C/YORK G.ESPARRAGOS TRIGUEROS SALTEADOS FRUTA DE TEMPORADA PAN BLANCO 60 G
BLANDA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	CAZUELA DE PATATAS C/POLLO BACALAO HORNO CON SALSA AL VINO BLANCO G. ZANAHORIAS BAY SALT YOGUR SABOR A FRUTAS PAN BLANCO 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR TORTAS DE ACEITE PURE DE MANZANA Y PERA	SOPA DE FIDEOS FINOS CON HIERBABUENA TORTILLA ESPAÑOLA C/YORK G.ESPARRAGOS TRIGUEROS SALTEADOS PURE DE MANZANA PAN BLANCO 60 G
DIABÉTICA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR VR PAN INTEGRAL 60 G	PATATAS GUIADAS CON CARNE ½ RACIÓN BACALAO A LA SIDRA G.ZANAHORIAS BABY SALTEADAS YOGUR SABOR DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR TORTAS DE ACEITE FRUTA DE TEMPORADA	SOPA MARINERA TORTILLA CAMPERA ½ RACIÓN G.ESPARRAGOS TRIGUEROS SALTEADOS FRUTA DE TEMPORADA PAN INTEGRAL 60 G
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G JAMON YORK (30 G)	CAZUELA DE PATATAS C/POLLO BACALAO HORNO CON SALSA AL VINO BLANCO G. ZANAHORIAS BAY SALT/ ENSALADA LECHUGA YOGUR SABOR A FRUTAS PAN BLANCO 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)	SOPA DE FIDEOS FINOS CON HIERBABUENA TORTILLA ESPAÑOLA DE CLARAS G.ESPARRAGOS TRIGUEROS SALTEADOS PURE DE MANZANA PAN BLANCO 60 G
TRITURADA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	PURÉ DE ZANAHORIAS PURÉ DE CAZUELA PATT Y POLLO YOGUR SABOR A FRUTAS	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR ENSAIMADA	PURÉ DE PATATAS/ PURE DE SOPA MARINERA TRITURADO DE HUEVO PROVENZAL PURE DE MANZANA Y PERA PAN BLANCO 60 G

ANEXO B2 - HUVH-HSL -MENÚ DE VERANO

DÍA DE ROTACIÓN			MARTES 2		
DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	
BASAL	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	CONCHAS CON TOMATE Y ATÚN ESTOFADO DE CERDO CON MANZANAS G. ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIAS FLAN DE HUEVO PAN BLANCO 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) FRUTA DE TEMPORADA	PUREA DE VERDURAS FRITO VARIADO PATATAS ALIÑADAS CON ATÚN MELOCOTÓN EN ALMIBAR PAN BLANCO 60 G	
2 ^a INFANCIA	LECHE ENTERA CACAO SOBRE PAN BLANCO 60 G + MANTEQUILLA (2 UNI) JAMON YORK (30 G)	CONCHAS CON TOMATE Y ATÚN LOMO ADOBADO/PATATAS FRITAS G. ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIAS FLAN DE HUEVO PAN BLANCO 60 G	LECHE ENTERA CACAO SOBRE GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)	PURE DE VERDURAS FRITO VARIADO PATATAS ALIÑADAS CON ATÚN MELOCOTÓN EN ALMIBAR PAN BLANCO 60 G	
BLANDA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	CONCHAS SALTEADAS CON YORK TERNERA ESTOFADA CON ZANAHORIAS JUDIAS VERDES SALTEADAS FLAN DE HUEVO PAN BLANCO 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) PURE DE MANZANA Y PERA	PURE DE CALABACIN MERLUZA AL HORNO SALSA AL VINO G. PATATAS ASADAS PARISINAS MELOCOTÓN EN ALMIBAR PAN BLANCO 60 G	
DIABÉTICA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN INTEGRAL 60 GR Y ACEITE (1UDAD) TOMATE TRITURADO	CONCHAS CON TOMATE Y ATÚN ½ RACIÓN ESTOFADO DE CERDO CON MANZANAS G. ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIAS YOGUR SABOR DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR GALLETAS INTEGRALES FRUTA DE TEMPORADA	PURE DE VERDURAS ½ RACIÓN MERLUZA AL HORNO SALSA AL VINO G. PATATAS FRITAS A LA ESPAÑOLA MELOCOTÓN EN ALMIBAR PAN INTEGRAL 60 G	
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G JAMON YORK (30 G)	CONCHAS SALTEADAS CON YORK TERNERA ESTOFADA CON ZANAHORIAS JUDIAS VERDES SALTEADAS FLAN DE HUEVO PAN BLANCO 60 G CONCHAS SALTEADAS CON YORK	FRUTA DEL TIEMPO NO ACIDA ECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)	PURE DE CALABACIN MERLUZA AL HORNO SALSA AL VINO G. PATATAS ASADAS PARISINAS MELOCOTÓN EN ALMIBAR PAN BLANCO 60 G PURE DE CALABACIN	
TRITURADA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	PURÉ DE PASTA TRITURADO COMERCIAL DE CERDO FLAN DE HUEVO PAN BLANCO 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) PURÉ DE MACEDONIA	PURE DE CALABAZA PURE DE VERDURAS CON PESCADO PURÉ DE MANZANA Y MELOCOTÓN PAN BLANCO 60 G	

ANEXO B2 - HUVH-HSL -MENÚ DE VERANO

DÍA DE ROTACIÓN			MIÉRCOLES 3			
DIETA			DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL			LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	LENTEJAS ESTOFADAS PECHUGA EN SALSA AL VINO/GUISANTES SALTEADOS G. ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ YOGUR SABOR A FRUTAS PAN BLANCO 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR MAGDALENAS	SOPA DE PICADILLO MERLUZA A LA NAVARRA ALIÑO DE QUINOA Y VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA PAN BLANCO 60 G
2ª INFANCIA			LECHE ENTERA CACAO SOBRE PAN BLANCO 60 G JAMON YORK (30 G) ACEITE DE OLIVA	LENTEJAS ESTOFADAS PECHUGA EN SALSA AL VINO/GUISANTES SALTEADOS G. ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ YOGUR SABOR A FRUTAS PAN BLANCO 60 G	LECHE ENTERA CACAO SOBRE MAGDALENAS	SOPA DE PICADILLO MERLUZA FRITA ALIÑO DE QUINOA Y VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA PAN BLANCO 60 G
BLANDA			LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	PURE DE LENTEJAS SOLO CARNE PECHUGA EN SALSA SUAVE GUISANTES SALTEADOS MEMBRILLO PAN BLANCO 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR TORTILLA DE PATATA PURE DE MANZANA Y PERA	SOPA DE PICADILLO SIN JAMÓN PESCADO COCIDO ALIÑO DE QUINOA Y VERDURAS MANZANA ASADA NATURAL PAN BLANCO 60 G
DIABÉTICA			LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR PAN INTEGRAL 60 GR Y ACEITE (1UDAD) TOMATE TRITURADO	LENTEJAS ESTOFADAS ½ RACIÓN PECHUGA EN SALSA AL VINO/GUISANTES SALTEADOS G. ENSALADA DE LECHUGA Y MAÍZ YOGUR SABOR DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR MAGDALENAS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE PICADILLO MERLUZA A LA NAVARRA ALIÑO DE QUINOA Y VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA PAN INTEGRAL 60 G
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA			LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR PAN BLANCO 60 G JAMON YORK (30 G)	LENTEJAS SOLO CARNE PECHUGA EN SALSA SUAVE GUISANTES SALTEADOS /E. LECHUGA Y MAIZ MEMBRILLO PAN BLANCO 60 G POTAJE DE GARBANZOS SOLO CARNE	FRUTA DEL TIEMPO NO ACIDA LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)	SOPA DE ARROZ PESCADO COCIDO ALIÑO DE QUINOA Y VERDURAS FRUTA DEL TIEMPO NO ACIDA PAN BLANCO 60 G
TRITURADA			LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	PURE DE LENTEJAS PURE CRECY CON POLLO YOGUR SABOR A FRUTAS PAN BLANCO 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR MAGDALENAS	CREMA DE CALABACIN PURE DE PESCADO COCIDO PURE DE MANZANA Y PERA PAN INTEGRAL 60 G

ANEXO B2 - HUVH-HSL -MENÚ DE VERANO

DIA DE ROTACIÓN	JUEVES 4
-----------------	----------

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	SALMOREJO CAZON ADOBADO FRITO CHAMPIÑONES Y JUDIAS VERDES SALTEADAS NATILLAS DE CHOCOLATE PAN BLANCO 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR Galletas Maria (2 Paquetes) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPARRAGOS LOMO EN SALSA A ALA ESPAÑOLA PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA PAN BLANCO 60 G
2 ^a INFANCIA	LECHE ENTERA CACAO SOBRE PAN BLANCO 60 G JAMON YORK (30 G) MANTEQUILLA	SALMOREJO CAZON ADOBADO FRITO CHAMPIÑONES Y JUDIAS VERDES SALTEADAS NATILLAS DE CHOCOLATE PAN BLANCO 60 G	LECHE ENTERA CACAO Galletas Maria (2 Paquetes)	CREMA DE ESPARRAGOS LOMO EN SALSA A ALA ESPAÑOLA PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA PAN BLANCO 60 G
BLANDA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA Galletas Maria (1 Paquete)	PURE DE CALABACIN MERLUZA HORNO CON SALSA DE ENELDO CHAMPIÑONES Y JUDIAS VERDES SALTEADAS NATILLAS VAINILLA PAN BLANCO 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR Galletas Maria (2 Paquetes) PURE DE MANZANA Y PERA	CREMA DE ESPARRAGOS PECHUGA EN SALSA SUAVE PATATAS ASADAS PARISINAS MANZANA ASADA NATURAL PAN BLANCO 60 G
DIABÉTICA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN INTEGRAL Y ACEITE (1 UND) TOMATE TRITURADO	SALMOREJO ½ RACION MERLUZA HORNO CON SALSA DE ENELDO CHAMPIÑONES Y JUDIAS VERDES SALTEADAS YOGUR SABOR DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR Galletas Integrales FRUTA	CREMA DE ESPARRAGOS ½ RACION LOMO EN SALSA A ALA ESPAÑOLA PATATAS ASADAS PARISINAS FRUTA DE TEMPORADA PAN INTEGRAL 60 G
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN INTEGRAL 60 G JAMON YORK (30 G)	PURE DE CALABACIN MERLUZA HORNO CON SALSA DE ENELDO CHAMPIÑONES Y JUDIAS VERDES SALTEADAS YOGUR SABOR A FRUTAS DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR Galletas Maria (2 Paquetes) FRUTA DEL TIEMPO NO ACIDA	CREMA DE ESPARRAGOS PECHUGA EN SALSA SUAVE PATATAS ASADAS PARISINAS FRUTA DEL TIEMPO NO ACIDA PAN INTEGRAL 60 G
TRITURADA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA Galletas Maria (1 Paquete)	SALMOREJO PURE DE PATATAS CON ZANAHORIA Y PESCADO NATILLAS DE CHOCOLATE PAN BLANCO 60 G	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR Galletas Maria (2 Paquetes) PURÉ DE MACEDONIA	CREMA DE ESPARRAGOS TRITURADO COMERCIAL DE CERDO PURE DE MANZANA PAN INTEGRAL 60 G

ANEXO B2 - HUVH-HSL -MENÚ DE VERANO

DIA DE ROTACIÓN	VIERNES 5
-----------------	-----------

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	FIDEOS MARINERA TERNERA JARDINERA ENSALADA VARIADA ARROZ CON LECHE PAN BLANCO 60 G.	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR TORTAS DE ACEITE	SOPA DE ESTRELLITAS REVUELTO DE PATT PANADERAS, CEBOLLA Y JAMÓN ZANAHORIAS ALIÑADAS FRUTA DE TEMPORADA PAN BLANCO 60 G.
2 ^a INFANCIA	LECHE ENTERA CACAO SOLUBLE PAN BLANCO 50 GR ACEITE DE OLIVA VIRGEN JAMON YORK 30G	FIDEOS MARINERA HAMBURGUESA DE TERNERA/PATATAS ASADAS ENSALADA VARIADA ARROZ CON LECHE PAN BLANCO 60 G.	LECHE ENTERA CACAO SOLUBLE PAN BLANCO 60 G. SALCHICHÓN	SOPA DE ESTRELLITAS REVUELTO DE PATT PANADERAS Y JAMÓN ZANAHORIAS ALIÑADAS FRUTA DE TEMPORADA PAN BLANCO 60 G.
BLANDA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA	CAZUELA DE PESCADO TERNERA SALSA SUAVE CALABACIN AL HORNO ARROZ CON LECHE PAN BLANCO 60 G.	LECHE SEMI DESNATADA AZÚCAR TORTAS DE ACEITE PURE DE MANZANA Y PERA	SOPA DE PASTA TORTILLA ESPAÑOLA ZANAHORIAS BABY SALTEADAS MANZANA ASADA NATURAL PAN BLANCO 60 G.
DIABÉTICA	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN INTEGRAL 60 GR ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	FIDEOS MARINERA 1/ RACION TERNERA JARDINERA G. ENSALADA VARIADA YOGUR SABOR DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G	LECHE SEMI DESNATADA AZÚCAR TORTAS DE ACEITE FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE ESTRELLITAS REVUELTO DE PATT PANADERAS Y JAMÓN ½ RACION G. ZANAHORIAS BABY SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA PAN INTEGRAL 60 GR
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G JAMON YORK (30 G)	CAZUELA DE PESCADO TERNERA SALSA SUAVE CALABACIN AL HORNO /ENSALADA DE . LECHUGA YOGUR SABOR A FRUTAS DESNATADO EDULCORADO PAN BLANCO 60 G.	FRUTA DEL TIEMPO NO ACIDA LECHE SEMI DESNATADA AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)	SOPA DE ESTRELLITAS TORTILLA ESPAÑOLA DE CLARAS G. ZANAHORIAS BABY SALTEADAS FRUTA DEL TIEMPO NO ACIDA PAN BLANCO 60 G.
TRITURADA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	PURE DE VERDURAS PURE DE CAZUELA DE PESCADO ARROZ CON LECHE PAN BLANCO 60 G.	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR ENSAIMADA	PURE DE PASTA PURE DE PATT,CALABACIN,ZANAH CON HUEVO PURÉ DE MANZANA PAN BLANCO 60 G.

ANEXO B2 - HUVM-HSL -MENÚ DE VERANO

DÍA DE ROTACIÓN	SÁBADO 6
-----------------	----------

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	COCIDO EN BLANCO PEZ ESPADA A LA CASERA/JUDIAS SALTEAD ESPARRAGOS BLANCOS CON BROTES SOJA YOGUR DE FRUTAS PAN BLANCO 60 G.	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS MARÍA (2 PAQUETES) FRUTA	CREMA PARMENTIER FLAMENQUIN/HAMBURGUESA SUAVE S/S ALCACHOFAS BRASEADAS PIÑA AL NATURAL PAN BLANCO 60 G.
2ª INFANCIA	LECHE ENTERA CACAO SOLUBLE PAN BLANCO 60 GR MANTEQUILLA JAMÓN YORK	COCIDO EN BLANCO PEZ ESPADA EMPANADO/JUDIAS SALTEAD ESPARRAGOS BLANCOS CON BROTES SOJA YOGUR DE FRUTAS PAN BLANCO 60 G.	LECHE ENTERA CACAO GALLETAS MARÍA (2 PAQUETES)	CREMA PARMENTIER FLAMENQUIN/HAMBURGUESA SUAVE S/S ALCACHOFAS BRASEADAS PIÑA AL NATURAL PAN BLANCO 60 G.
BLANDA	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	COCIDO EN BLANCO MERLUZA A LA PLANCHA JUDIAS VERDES SALTEADAS YOGUR DE FRUTAS PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA AZÚCAR GALLETAS MARÍA (2 PAQUETES) PURE DE MANZANA Y PERA	CREMA PARMENTIER HAMBURGUESA DE TERNERA EN SALSA SUAVE ALCACHOFAS BRASEADAS PURÉ DE MELOCOTÓN Y MANZANA PAN BLANCO 60 G.
DIABÉTICA	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN INTEGRAL 60 GR Y ACEITE (1UDAD) TOMATE TRITURADO	COCIDO EN BLANCO ½ RACION PEZ ESPADA A LA CASERA/JUDIAS SALTEAD ESPARRAGOS BLANCOS CON BROTES SOJA YOGUR SABOR DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS INTEGRALES FRUTA	CREMA PARMENTIER HAMBURGUESA DE TERNERA EN SALSA SUAVE ½ R ALCACHOFAS BRASEADAS PIÑA AL NATURAL PAN INTEGRAL 60 G
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 G VR JAMON YORK (30 G)	COCIDO EN BLANCO(SIN CARNE) MERLUZA A LA PLANCHA/ESPARRAGOS BLANCO JUDIAS VERDES SALTEADAS YOGUR SABOR A FRUTAS DESNSTADO PAN BLANCO 60 G.	FRUTA DEL TIEMPO NO ACIDA LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFÉ DESCAFEINADO Y AZUCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)	CREMA PARMENTIER HAMBURGUESA DE TERNERA EN SALSA SUAVE ALCACHOFAS BRASEADAS PURÉ DE MELOCOTÓN Y MANZANA PAN BLANCO 60 G.
TRITURADA	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	PURE DE PATATAS PURE DE COCIDO EN BLANCO CON CARNE YOGUR DE FRUTAS PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS MARÍA (2 PAQUETES) PURE DE MACEDONIA	CREMA PARMENTIER TRITURADO COMERCIAL DE TERNERA PURÉ DE MELOCOTÓN Y MANZANA PAN BLANCO 60 G.

ANEXO B2 - HUVH-HSL -MENÚ DE VERANO

DÍA DE ROTACIÓN	DOMINGO 7
-----------------	-----------

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 GR ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	PAELLA ALICANTINA POLLO ASADO AL CHILINDRÓN ENSALADA MIXTA PAN BLANCO 50G. HELADO	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR BIZCOCHADAS	ENSALADA DE PASTA TRICOLOR CON ACEITUNAS TORTILLA PAISANA CHAMPIÑONES CON ZANAHORIAS SALTEADAS FRUTA PAN BLANCO 50 G.
2ª INFANCIA	LECHE ENTERA CACAO SOLUBLE PAN BLANCO 60 GR ACEITE DE OLIVA VIRGEN JAMON YORK	PAELLA ALICANTINA POLLO ASADO PATATAS FRITAS ENSALADA MIXTA PAN BLANCO 50G. FLAN DE QUESO	LECHE ENTERA CACAO SOLUBLE PAN 60 GR CREMA DE CACAO	ENSALADA DE PASTA TRICOLOR CON ACEITUNAS TORTILLA ESPAÑOLA CHAMPIÑONES CON ZANAHORIAS SALTEADAS FRUTA PAN BLANCO 50 G.
BLANDA	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO ACEITE OLIVA PAN BLANCO 60 GR GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	ARROZ CON VERDURAS POLLO ASADO BERENJENAS SALTEADAS FLAN DE QUESO PAN BLANCO 50G.	LECHE SEMI DESNATADA AZÚCAR TORTAS DE ACEITE COMPOTA	PURE DE ZANAHORIAS Y PATATAS TORTILLA ESPAÑOLA CHAMPIÑONES CON ZANAHORIAS SALTEADAS PURE DE MANZANA Y PERA PAN BLANCO 60 G.
DIABÉTICA	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN INTEGRAL 60 GR ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	PAELLA ALICANTINA ½ RACION POLLO ASADO AL CHILINDRON ENSALADA MIXTA YOGUR SABOR DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR SOBAOS FRUTA	SOPA DE FIDEOS TORTILLA PAISANA ½ RACION CHAMPIÑONES CON ZANAHORIAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA PAN INTEGRAL 60 G
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN INTEGRAL 60 GR ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	ARROZ CON VERDURAS POLLO ASADO SIN PIEL BERENJENAS SALTEADAS/ ENSALADA DE LECHUGA FLAN DE QUESO PAN BLANCO 50G. ARROZ CON VERDURAS	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)	SOPA DE FIDEOS TORTILLA ESPAÑOLA DE CLARAS CHAMPIÑONES CON ZANAHORIAS SALTEADAS FRUTA PAN BLANCO 50 G. SOPA DE FIDEOS
TRITURADA	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 GR GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	CREMA DE ARROZ PURE DE ZANAHORIA CON AVE FLAN DE QUESO PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR BIZCOCHADAS	ENSALADA PASTA TRICOLOR PURE DE VERDURAS CON HUEVO PURE DE MANZANA Y PERA PAN BLANCO 60G.

ANEXO B2 - HUVH-HSL -MENÚ DE VERANO

DÍA DE ROTACIÓN			LUNES 8			
DIETA			DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 GR ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	PISTO ALBONDIGA EN SALSA CASTELLANA G. ENSALADA TROPICAL NATILLAS VAINILLA PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA MACARENA SALMON ASADO GUISANTES SALTEADOS FRUTA PAN BLANCO 60 G.
2 º INFANCIA			LECHE ENTERA CACAO SOLUBLE PAN BLANCO 60 GR ACEITE DE OLIVA VIRGEN JAMON YORK (30 G)	PISTO ALBONDIGA EN SALSA CASTELLANA G. ENSALADA TROPICAL NATILLAS VAINILLA PAN BLANCO 60G.	LECHE ENTERA CACAO SOLUBLE PAN BLANCO 60 GR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)	CREMA MACARENA VARITAS DE PESCADO GUISANTES SALTEADOS FRUTA PAN BLANCO 60 G.
BLANDA			LECHE SEMI DESNATADA/ CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 GR /ACEITE DE OLIVA VIRGEN GALLETAS MARIA	PURÉ DE VERDURAS TERNERA SALSA SUAVE CALABACIN SALTEADO NATILLAS VAINILLA /YOGUR SABOR A FRUTAS PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA AZÚCAR TORTAS DE ACEITE PURÉ MANZANA Y PERA	SOPA DE ESTRELLITAS MERLUZA EN SALSA SUAVE GUISANTES SALTEADOS PURÉ DE MANZANA PAN BLANCO 60G.
DIABÉTICA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN INTEGRAL 60 GR ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	PISTO ½ RACION PISTO G. ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA YOGUR SABOR DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS INTEGRALES FRUTA	CREMA MACARENA ½ RACION SALMON ASADO GUISANTES SALTEADOS FRUTA DE TEMPORADA PAN INTEGRAL 60 GR
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 GR JAMON YORK (30 G)	PURÉ DE VERDURAS TERNERA SALSA SUAVE CALABACIN SALTEADO/ E. LECHUGA Y ZANAHOR NATILLAS VAINILLA /YOGUR SABOR A FRUTAS PAN BLANCO 60G. PURÉ DE VERDURAS	FRUTA DEL TIEMPO NO ACIDA LECHE SEMI DESNATADA AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)	SOPA DE ESTRELLITAS MERLUZA EN SALSA SUAVE GUISANTES SALTEADOS PURÉ DE MANZANA PAN BLANCO 60G. SOPA DE ESTRELLITAS
TRITURADA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 GR + ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	PURÉ DE VERDURAS TRITURADO COMERCIAL DE TERNERA NATILLAS VAINILLA PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) PURÉ DE MACEDONIA	CREMA MACARENA PURE DE PATT ZANAH,CALABAZA Y PESCADO PURE DE MANZANA PAN BLANCO 60G.

ANEXO B2 - HUVM-HSL -MENÚ DE VERANO

DÍA DE ROTACIÓN			MARTES 9			
DIETA			DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 GR ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	PATATAS CON CHOCOS LOMO PLANCHA AL AJILLO G. JUDÍAS VERDES SALTEADAS ARROZ CON LECHE PAN BLANCO 60G. ENSALADA DE LECHUGA Y MAÍZ	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR TORTA DE ACEITE FRUTA	SOPA DE PASTA CORDON BLUE/PECHUGA PLANCHA ARROZ 3 DELICIAS FRUTA PAN BLANCO 60G.
2 ^a INFANCIA			LECHE ENTERA CACAO SOLUBLE PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA JAMÓN YORK	PATATAS CON CHOCOS LOMO PLANCHA AL AJILLO G. JUDÍAS VERDES SALTEADAS ARROZ CON LECHE PAN BLANCO 60G. ENSALADA DE LECHUGA Y MAÍZ	LECHE ENTERA CACAO MAGDALENAS	SOPA DE PASTA CORDON BLUE/PECHUGA PLANCHA ARROZ 3 DELICIAS FRUTA PAN BLANCO 60G.
BLANDA			LECHE SEMI DESNATADA/ AZÚCAR CAFÉ DESCAFEINADO GALLETAS MARIA PAN BLANCO 60 GR ACEITE DE OLIVA	CAZUELA DE PATATAS CON PESCADO HAMBURGUESA DE TERNERA EN SALSA AL VINO G. JUDÍAS VERDES SALTEADAS COMPOTA DE PERAS PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA AZÚCAR GALLETAS MARÍA (2 PAQUETES) PURE MANZANA Y PERA	SOPA DE PASTA PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA ARROZ SALTEADO PURE DE MANZANA PAN BLANCO 60 G.
DIABÉTICA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN INTEGRAL 60 GR ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	PATATAS CON CHOCOS ½ RACION LOMO PLANCHA AL AJILLO/JUDIAS SALTEADAS ENSALADA DE LECHUGA Y MAÍZ YOGUR SABOR DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR TORTAS ACEITE FRUTA	SOPA DE PASTA PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA ARROZ 3 DELICIAS FRUTA DE TEMPORADA PAN INTEGRAL 60 G
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN INTEGRAL 60 GR ACEITE DE OLIVA JAMON YORK	CAZUELA DE PATATAS CON PESCADO HAMBURGUESA DE TERNERA PLANCHA G. JUDÍAS VERDES SALTEADAS/ E. LECHUGA Y MAIZ COMPOTA DE PERAS PAN BLANCO 60G. CAZUELA DE PATATAS CON PESCADO	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS INTEGRALES FRUTA	SOPA DE PASTA PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA ARROZ SALTEADO PURE DE MANZANA PAN BLANCO 60 G. SOPA DE PASTA
TRITURADA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 GR ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	PURÉ DE ZANAHORIAS PURE DE CAZUELA CON PESCADO ARROZ CON LECHE PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR ENSAIMADA	PURE DE VERDURAS PURE DE PATATAS CON POLLO PURE DE MANZANA Y PERA PAN BLANCO 60G.

ANEXO B2 - HUVH-HSL -MENÚ DE VERANO

DÍA DE ROTACIÓN			MIÉRCOLES 10	
DIETA			DESAYUNO	COMIDA
				MERIENDA
				CENA
BASAL			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 GR ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	GAZPACHO MERLUZA A LA VASCA PATATAS ASADAS FLAN DE VAINILLA PAN BLANCO 60G.
				LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) FRUTA
2ª INFANCIA			LECHE ENTERA CACAO SOLUBLE PAN BLANCO 60 GR ACEITE DE OLIVA VIRGEN JAMÓN YORK	GAZPACHO MERLUZA A LA ROMANA PATATAS ASADAS FLAN DE VAINILLA PAN BLANCO 60G.
				LECHE ENTERA CACAO SOLUBLE PAN 60 GR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)
BLANDA			LECHE SEMI DESNATADA AZÚCAR PAN BLANCO 60 GR ACEITE DE OLIVA VIRGEN JAMÓN YORK	PURE DE ZANAHORIA , PATA. Y CALABAZA MERLUZA AL HORNO PATATAS ASADAS MANZANA ASADA NATURAL PAN BLANCO 60G.
				PURE DE MANZANA Y PERA LECHE SIN LACTOSA CON CAFE DESCAFEINADO Y EDULCORANTE GALLETAS SIN GLUTEN Y S/LACTOSA COMPOTA
DIABÉTICA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN INTEGRAL 60 GR ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	GAZPACHO ½ R MERLUZA A LA VASCA PATATAS ASADAS YOGUR SABOR DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G
				LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS INTEGRALES FRUTA
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN INTEGRAL 60 GR ACEITE DE OLIVA JAMÓN YORK	PURE DE ZANAH, PATA, CALABAZA MERLUZA AL HORNO PATATAS ASADAS MANZANA ASADA NATURAL PAN BLANCO 60G. PURE DE JUDIAS
				LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) FRUTA
				SOPA FIDEOS TORTILLA SIMPLE DE CLARAS CALABACÍN SALTEADOS YOGUR SIN LACTOSA EDULCORADO 0 % PAN BLANCO 60 G. SOPA FIDEOS
TRITURADA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60G. GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	GAZPACHO PURE DE PATATA CON PESCADO FLAN DE VAINILLA PAN BLANCO 60G.
				LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) PURE DE MACEDONIA
				CREMA PARMENTIER PURE DE PATTS ZANAH.CEBOLLA Y HUEVO PURE DE MANZANA Y MELOCOTON PAN BLANCO 60G.

ANEXO B2 - HUVM-HSL -MENÚ DE VERANO

DÍA DE ROTACIÓN			JUEVES 11				
DIETA			DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	
BASAL			LECHE SEMI DESNATADA	MACARRONES BOLOÑESA MUSLO DE POLLO ASADO/ESPARRAGOS VERDES SALTEADOS G. ENSALADA LECHUGA Y MAIZ NATILLAS DE CHOCOLATE PAN BLANCO 50G.	LECHE SEMI DESNATADA	PURE DE CALABACIN MERLUZA FRITA AL LIMON ZANAHORIAS ALIÑADAS FRUTA PAN BLANCO 60 G.	
			CAFÉ DESCAFEINADO		CAFÉ DESCAFEINADO		
			AZÚCAR		AZÚCAR		
			PAN BLANCO 60G.		MAGDALENAS		
			ACEITE DE OLIVA (17ML)		FRUTA		
			TOMATE TRITURADO				
2 ^a INFANCIA			LECHE ENTERA	MACARRONES BOLOÑESA MUSLO DE POLLO ASADO/PATATAS FRITAS G. ENSALADA LECHUGA Y MAIZ NATILLAS DE CHOCOLATE PAN BLANCO 50G.	LECHE ENTERA	PURE DE CALABACIN MERLUZA FRITA AL LIMON ZANAHORIAS ALIÑADAS FRUTA PAN BLANCO 60 G.	
			CACAO SOLUBLE		CACAO		
			PAN BLANCO 60 GR		MAGDALENAS		
			ACEITE DE OLIVA (17ML)				
			JAMÓN YORK				
BLANDA			LECHE SEMI DESNATADA	MACARRONES SALTEADOS CON YORK MUSLO DE POLLO ASADO ESPARRAGOS VERDES SALTEADOS NATILLAS PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA	PURE DE CALABACIN MERLUZA ASADA ZANAHORIAS SALTEADAS PURE MANZANA Y MELOCOTON PAN BLANCO 60 G.	
			CAFÉ DESCAFEINADO		CAFÉ DESCAFEINADO		
			AZUCAR		AZUCAR		
			PAN BLANCO 60G. ACEITE DE OLIVA (17ML)		TORTAS DE ACEITE		
			GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)		PURE DE MANZANA Y PERA		
DIABÉTICA			LECHE SEMI DESNATADA	MACARRONES BOLOÑESA ½ RACION MUSLO DE POLLO ASADO/ ESPARRAGOS VERDES SALTEADOS G. ENSALADA LECHUGA Y MAIZ YOGUR SABOR DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G	LECHE SEMI DESNATADA	PURE DE CALABACIN ½ RACION MERLUZA FRITA AL LIMON ZANAHORIAS ALIÑADAS PURE MANZANA Y MELOCOTON PAN INTEGRAL 60 G.	
			CAFÉ DESCAFEINADO		CAFÉ DESCAFEINADO		
			AZÚCAR		AZÚCAR		
			PAN INTEGRAL 60 GR		MAGDALENAS		
			ACEITE DE OLIVA		FRUTA		
			TOMATE TRITURADO				
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA			LECHE SEMIDESNATADO	MACARRONES SALTEADOS CON YORK MUSLO DE POLLO ASADO SIN PIEL ESPARRAGOS VERDES SALTEADOS NATILLAS PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA	PURE DE CALABACIN MERLUZA ASADA ZANAHORIAS SALTEADAS PURE MANZANA Y MELOCOTON PAN BLANCO 60 G.	
			CAFÉ DESCAFEINADO		CAFÉ DESCAFEINADO		
			AZÚCAR		AZÚCAR		
			PAN INTEGRAL 60 GR		GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)		
			ACEITE DE OLIVA		FRUTA		
			JAMÓN YORK			PURE DE CALABACIN	
TRITURADA			LECHE SEMI DESNATADA	CREMA DE PASTA PURE DE PATT CALABAZA ZANAH Y POLLO NATILLAS DE CHOCOLATE PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA	PURE DE CALABACÍN PURE DE PATATAS CON PESCADO PURE MANZANA PAN BLANCO 60G.	
			CAFÉ DESCAFEINADO		CAFÉ DESCAFEINADO		
			AZÚCAR		AZÚCAR		
			PAN BLANCO 60 GR		MAGDALENAS		
			ACEITE DE OLIVA				
			GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)				

ANEXO B2 - HUVH-HSL -MENÚ DE VERANO

DIA DE ROTACIÓN		VIERNES 12			
DIETA		DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL		LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFE DESCAFEINADO Y AZUCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	GARBANZOS CON BACALAO LOMO AL ESTILO DEL CHEF G. ENSALADA MIXTA MELOCOTÓN EN ALMÍBAR PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE ARROZ TORTILLA ESPAÑOLA MENESTRA Y QUINOA ALIÑADA FRUTA PAN BLANCO 60 G.
2ª INFANCIA		LECHE ENTERA CACAO SOBRE PAN BLANCO 60 G + MANTEQUILLA (2 UNI) JAMON YORK (30 G)	GARBANZOS CON BACALAO LOMO AL ESTILO DEL CHEF G. ENSALADA MIXTA MELOCOTÓN EN ALMÍBAR PAN BLANCO 60G.	LECHE ENTERA CACAO SOBRE GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)	SOPA DE ARROZ TORTILLA ESPAÑOLA MENESTRA Y QUINOA ALIÑADA FRUTA PAN BLANCO 60 G.
BLANDA		LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFE DESCAFEINADO Y AZUCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	PURE GARBANZOS CON BACALAO TERNERA EN SALSA SUAVE PATATAS ASADAS MELOCOTÓN ALMÍBAR PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFE DESCAFEINADO Y AZUCAR VR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) PURE DE MANZANA Y PERA	SOPA DE ARROZ TORTILLA ESPAÑOLA MENESTRA DE VERDURAS Y QUINOA SALTEADA PURÉ DE MANZANA PAN BLANCO 60 G.
DIABÉTICA		LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFE DESCAFEINADO Y AZUCAR PAN INTEGRAL 60 GR Y ACEITE (1UDAD) TOMATE TRITURADO	GARBANZOS CON BACALAO ½ RACION LOMO AL ESTILO DEL CHEF G. ENSALADA MIXTA MELOCOTÓN EN ALMÍBAR PAN INTEGRAL 60G.	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFE DESCAFEINADO Y AZUCAR GALLETAS INTEGRALES FRUTA	SOPA DE ARROZ TORTILLA ESPAÑOLA ½ RACION MENESTRA Y QUINOA ALIÑADA FRUTA PAN INTEGRAL 60G.
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA		LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFE DESCAFEINADO Y AZUCAR PAN BLANCO 60G. JAMON YORK (30 G)	PURE GARBANZOS CON BACALAO TERNERA EN SALSA SUAVE PATATAS ASADAS MELOCOTÓN ALMÍBAR PAN BLANCO 60G. PURE GARBANZOS CON BACALAO	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFE DESCAFEINADO Y AZUCAR FRUTA DEL TIEMPO NO ACIDA GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)	SOPA DE ARROZ TORTILLA ESPAÑOLA DE CLARAS MENESTRA DE VERDURAS PURÉ DE MANZANA PAN BLANCO 60 G. SOPA DE ARROZ
TRITURADA		LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFE DESCAFEINADO Y AZUCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	PURÉ DE GARBANZOS CON BACALAO TRITURADO DE TERNERA PURÉ DE MANZANA PAN BLANCO 35G.	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFE DESCAFEINADO Y AZUCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) PURE DE MACEDONIA	CREMA DE ARROZ TRITURADO COMERCIAL DE HUEVO PURÉ DE MANZANA PAN BLANCO 60G.

ANEXO B2 - HUVH-HSL -MENÚ DE VERANO

DIA DE ROTACIÓN			SABADO 13	
DIETA			DESAYUNO	COMIDA
BASAL			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	ESPINACAS CON GARBANZOS BACALAO FRITO/JUDIAS Y ZANAH. SALTEADAS TOMATE ALIÑADO YOGUR DE FRUTAS PAN BLANCO 60G.
2ª INFANCIA			LECHE ENTERA CACAO SOLUBLE VR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA JAMÓN YORK (30 G)	ESPINACAS CON GARBANZOS BACALAO FRITO/JUDIAS Y ZANAH. SALTEADAS CREMA PARMENTIER YOGUR DE FRUTAS PAN BLANCO 60G.
BLANDA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	CREMA PARMENTIER BACALAO EN SALSA SUAVE JUDIAS REDONDAS Y ZANAH. SALTEADAS YOGUR DE FRUTAS PAN BLANCO 60G.
DIABÉTICA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN INTEGRAL 60 GRY ACEITE (1UDAD) TOMATE TRITURADO	ESPINACAS CON GARBANZOS MERLUZA FRITA/JUDIAS REDONDAS Y ZANAH. SALTEADAS TOMATE ALIÑADO YOGUR SABOR DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 G JAMON YORK (30 G)	CREMA PARMENTIER BACALAO AL HORNO7E. LECHUGA JUDIAS REDONDAS Y ZANAH. SALTEADAS YOGUR DE FRUTAS PAN BLANCO 60G.
TRITURADA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	CREMA PARMENTIER PURE DE PATTS. ZANAHORIAS Y PESCADO YOGUR DE FRUTAS PAN BLANCO 60G.
				LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR TORTA DE ACEITE TORTAS DE ACEITE PURE DE MANZANA Y PERA PURE DE MANZANA Y PERA
				CREMA DE CALABAZA,ZANAHORIAS Y PATATA SOLOMILLO AL WHISKY G. PATATAS COUNTRY PIÑA AL NATURAL PAN BLANCO 60G. .
				CREMA DE CALABAZA,ZANAHORIAS Y PATATA SOLOMILLO AL WHISKY G. PATATAS COUNTRY PIÑA AL NATURAL PAN BLANCO 60G.
				PURE DE PATTS. CALABAZA Y ZANAHORIAS) SOLOMILLO A LA PLANCHA G. CHAMPIÑON SALTEADO COMPOTA DE MANZANA Y MELOCOTON PAN BLANCO 60 G.
				CREMA DE CALABAZA,ZANAHORIAS Y PATATA ½ RACION SOLOMILLO AL WHISKY G. CHAMPIÑÓN SALTEADO PIÑA AL NATURAL PAN INTEGRAL 60 G.
				PURE DE PATTS. CALABAZA Y ZANAHORIAS) SOLOMILLO A LA PLANCHA G. CHAMPIÑON SALTEADO COMPOTA DE MANZANA Y MELOCOTON PAN BLANCO 60 G.
				PURE DE PATTS. CALABAZA Y ZANAHORIAS) TRITURADO COMERCIAL DE CERDO PURE DE MANZANA Y PERA PAN BLANCO 60G.

ANEXO B2 - HUVH-HSL -MENÚ DE VERANO

DIA DE ROTACION			DOMINGO 14			
DIETA			DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA TOMATE TRITURADO	PAELLA MIXTA MUSLO DE POLLO A LA CASTELLANA G. ENSALADA VARIADA (MIXTA) HELADO PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) FRUTA	ENSALADA PASTA TRICOLOR CON OLIVAS NEGRAS MERLUZA EN SALSA VERDE PATATAS PANADERAS MEMBRILLO PAN BLANCO 60 G.
2ª INFANCIA			LECHE ENTERA CACAO SOLUBLE PAN BLANCO 60 G + MANTEQUILLA (2 UNI) JAMON YORK (30 G)	PAELLA MIXTA MUSLO DE POLLO /PATATAS FRITAS G. ENSALADA VARIADA (MIXTA) NATILLA DE VAINILLA PAN BLANCO 60G.	LECHE ENTERA CACAO SOLUBLE BOCADILLO DE CREMA DE CACAO	ENSALADA DE PASTA TRICOLOR CON ACEITUNAS TACOS DE MERLUZA FRITA PATATAS PANADERAS MEMBRILLO PAN BLANCO 60 G.
BLANDA			LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFE DESCAFEINADO Y AZUCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	ARROZ CON VERDURAS MUSLO DE POLLO ASADO ALCACHOFAS BRASEADAS NATILLAS VAINILLA PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFE DESCAFEINADO Y AZUCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) PURE DE MANZANA Y PERA	SOPA DE AVE CON PASTA MERLUZA EN SALSA VERDE PATATAS PANADERAS PURE DE MANZANA Y MELOCOTON PAN BLANCO 60 G.
DIABÉTICA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN INTEGRAL 60 GR Y ACEITE (1UDAD)	PAELLA MIXTA ½ RACION MUSLO DE POLLO A LA CASTELLANA G. ENSALADA VARIADA (MIXTA) YOGUR SABOR DESNATADO EDULCORADO PAN INTEGRAL 60 G	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS INTEGRALES FRUTA	SOPA DE AVE CON PASTA MERLUZA EN SALSA VERDE PATATAS PANADERAS FRUTA PAN INTEGRAL 60G.
			tomate triturado			
HEPATOBILIAR BAJA EN GRASA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 G JAMON YORK (30 G)	ARROZ CON VERDURAS MUSLO DE POLLO ASADO SIN PIEL ALCACHOFAS BRASEADAS/ E. LECHUGA Y ZANA NATILLAS VAINILLA PAN BLANCO 60G.	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES) FRUTA DEL TIEMPO NO ACIDA	SOPA DE AVE CON PASTA MERLUZA EN SALSA VERDE PATATAS PANADERAS PURE DE MANZANA Y MELOCOTON PAN BLANCO 60 G.
				ARROZ CON VERDURAS		SOPA DE AVE CON PASTA
TRITURADA			LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR PAN BLANCO 60 G + 17 CC ACEITE DE OLIVA GALLETAS MARIA (1 PAQUETE)	CREMA DE ARROZ CON VERDURAS PURE DE PATATAS CON POLLO NATILLAS VAINILLA PAN BLANCO 60 G	LECHE SEMI DESNATADA CAFÉ DESCAFEINADO AZÚCAR GALLETAS MARIA (2 PAQUETES)	PURE DE SOPA DE AVE CON PASTA TRITURADO COMERCIAL DE CERDO PURE DE MANZANA Y MELOCOTON PAN BLANCO 60G.

ANEXO B3- HUVM-HSL - EJEMPLOS DE MENÚS ESPECIALES

DIETA BASAL

CENA NOCHEBUENA

Ejemplo A

Surtido de Ibéricos (Jamón Serrano, Queso Manchego y Caña de Lomo)

Caldo de Nochebuena

Bacalao a la Navarra con perlas de zanahorias

Crema de chocolate

Dulces Navideños

Ejemplo B

Surtido Ibérico (Jamón Serrano, Queso Manchego y Caña de Lomo)

Sopa navideña de pavo

Dorada al limón asada con salteado de setas

Profiteroles al chocolate

Dulces Navideños

DESAYUNO NAVIDAD

Ejemplo A

Zumo de naranja

Ensaimada

Chocolate caliente

ALMUERZO NAVIDAD

Ejemplo A

Ensalada queso de cabra con nueces

Crema de marisco

Entrecot de ternera en salsa maitre-hotel con champiñones baby

Profiteroles de chocolate

Ejemplo B

Ensalada Noruega

Farfalle con frutos del mar

Solomillo al Pedro Ximénez con patatas panaderas

Tiramisú

CENA NOCHEVIEJA

Ejemplo A

Langostinos cocidos dos salsas
Crema de espárragos al aroma de jabugo
Dorada al horno en salsa de puerros y piñones
Cuajada con miel
Dulces Navideños y uvas de la suerte

Ejemplo B

Crema de Marisco
Bacalao con bechamel de piquillos y gambas
Parrillada de verduras
Tartufo de chocolate
Dulces Navideños y uvas de la suerte

DESAYUNO AÑO NUEVO

Ejemplo A

Zumo de naranja
Croisant mantequilla y mermelada
Chocolate caliente

ALMUERZO AÑO NUEVO

Ejemplo A

Ensalada trocadero con piña
Crema de Calabaza y Jengibre
Entrecot de ternera con salsa de frutas del bosque
Tocino de cielo

Ejemplo B

Corazones de alcachofas al cantábrico
Arroz meloso con langostinos
Pollo asado con ciruelas al cava y perlas de zanahoria
Macedonia de frutas

DESAYUNO DÍA DE REYES

Ejemplo A
Chocolate a la taza
Rosco de Reyes con nata

ALMUERZO DÍA DE LA ALIMENTACIÓN

Ejemplo A
Ensalada de Oriente
Arroz con carne
Merluza a la Vasca
Macedonia de frutas

Ejemplo B
Crema de Calabacín con queso Philadelphia y Jamón
Solomillo en salsa con Anacardos y Patatas Cajún
Piña al Natural

Ejemplo C
Sopa de Tomate con Langostinos
Merluza con salsa de nata y piñones
Menestra de Verduras
Yogurt Griego con Caramelo

DESAYUNO DÍA DE ANDALUCÍA

Ejemplo A
Café descafeinado con leche
Pan artesano
Aceite de Oliva Virgen Extra
Tomate Triturado

ALMUERZO DÍA DE ANDALUCÍA

Ejemplo A
Salmorejo con guarnición picatostes huevo y jamón
Cazón en adobo con Alboronia
Copa de Chocolate y nata

Ejemplo B

Ensalada Mixta con Naranja

Cocido de Habichuelas y Calabaza

Pollo a la Andaluza con almendras con patatas asadas

Macedonia de frutas

MERIENDA JUEVES SANTO

Ejemplo A

Café descafeinado con leche

Pestiños con miel

MERIENDA VIERNES SANTO

Ejemplo A

Café descafeinado con leche

Torrijas con miel

ANEXO C – FICHAS DE PLATOS HUVM-HSL

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EN BOLSAS 15 ML	1	Bolsa	100 (1 Bolsa = 15 mililitros)	15 g	15 g

ALBONDIGAS A LA CASTELLANA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	17	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	17 g	17 g
AJOS PELADOS	6	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
ALBONDIGAS COMERCIALES	6	Unidad	100 (1 Unidad = 24 gramos)	144 g	144 g
AZUCAR REFINADA	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
CALDO	68	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	68 g	68 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CHAMPIÑONES EN LATA	40	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
HARINA DE MAIZ	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
JAMON SERRANO	20	Gramos	92 (1 Gramos = 1 gramos)	18,4 g	18,4 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
NUEZ MOSCADA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PIMIENTA BLANCA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PATATAS DADO CONGELADAS	40	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
TOMILLO	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
VINO BLANCO	13	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g
VINO TINTO DE MESA	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS	9	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	9 g	9 g

ALBONDIGAS DE TERNERA EN SALSA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
AJOS PELADOS	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 Gramos)	1 g	1 g
PATATAS DADO CONGELADAS	10	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
ALBONDIGAS COMERCIALES	6	Unidad	100 (1 Unidad = 24 gramos)	144 g	144 g
CALDO	85	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	85 g	85 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
ZANAHORIAS CUBO CONGELADAS	10	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
CÚRCUMA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
GUISANTES CONGELADOS	17	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	17 g	17 g
HARINA DE MAIZ	4	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	4 g	4 g
PEREJIL CONGELADO	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA	10	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
VINO	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g

ALINO DE ARROZ					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ARROZ LARGO	65	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g	65 g
ATUN EN ACEITE	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
PALITOS DE MAR CONGELADOS	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
MAIZ COCIDO	10	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
ZANAHORIA RALLADA	10	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
CEBOLLA FRESCA	11	Gramos	91 (1 Gramos = 1 gramos)	11 g	10 g
PIMIENTO MORRON EN LATA	10	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
TOMATES FRESCOS	10,64	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	10,64 g	10 g
ACEITE DE OLIVA	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
VINAGRE	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g
PEREJIL CONGELADO	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g

ARROZ CON LECHE					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ARROZ CON LECHE	1	Unidad	100 (1 Unidad = 140 gramos)	140 g	140 g

ARROZ CON VERDURAS Y PESCADO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS PELADOS	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
ARROZ VAPORIZADO REFINADO	60	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
CALDO	125	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	125 g	125 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
GUISANTES CONGELADOS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
JUDIAS VERDES CONGELADAS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
LAUREL	0,02	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PEREJIL CONGELADO CONGELADO	0,02	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
ROSADA EN FILETES CONGELADA	0,21621621	Ración	100 (1 Ración = 185 gramos)	40 g	40 g
VINO DE JEREZ	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
ZANAHORIAS EN DADOS CONGELADAS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g

ARROZ CON VERDURAS Y POLLO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA	12	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	12 g	12 g



AJOS PELADOS	2 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
ARROZ VAPORIZADO REFINADO	58 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	58 g	58 g
CALABACIN CONGELADO CUADRITOS	25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CALDO	125 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	125 g	125 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	29 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	29 g	29 g
GUISANTES CONGELADOS	25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
JUDIAS VERDES CONGELADAS	25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
LAUREL	1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PEREJIL CONGELADO	1,25 Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
POLLO: PECHUGAS ENTERAS	0,20588235 Unidad	100 (1 Unidad = 160 gramos)	32,94 g	32,94 g
VINO DE JEREZ	10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
ZANAHORIAS EN DADOS CONGELADAS	25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g

ARROZ TRES DELICIAS	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
Componentes					
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	17 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	17 g	17 g
AJOS PELADOS	3 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
ARROZ 3 DELICIAS CONGELADO COMERCIAL	60 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	21 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g

ATUN CON TOMATE	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
Componentes					
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	20 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
AJOS PELADOS	3 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
ATUN CONGELADO (FILETES)	1 Filete		100 (1 Filete = 185 gramos)	185 g	185 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	25 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
OREGANO	1 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PIMIENTOS VERDES FRESCOS	25 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
TOMATE FRITO	50 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g	50 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA	80 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	80 g	80 g
VINO BLANCO	10 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g

ATUN ENCEBOLLADO	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
Componentes					
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	20 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
ATUN CONGELADO (FILETES)	1 Filete		100 (1 Filete = 185 gramos)	185 g	185 g
CEBOLLA PELADA-FRESCA	70 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	70 g	70 g
FUMET DE PESCADO	80 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	80 g	80 g
HARINA DE MAIZ	3 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
LAUREL	1 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
OREGANO	1 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PEREJIL CONGELADO	1,25 Gramos		80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
VINAGRE	3 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	3 g	3 g
VINO BLANCO	10 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g

BACALAO A LA SIDRA	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
Componentes					
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	13 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g
BACALAO: LOMOS CONGELADOS	0,9 Lomo -Taco		93 (1 Lomo -Taco = 185 gramos)	200 g	185 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	21 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
FUMET DE PESCADO	128 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	128 g	128 g
HARINA DE MAIZ	3 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
LAUREL	1 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
LIMONES	0,27083333 Unidad		64 (1 Unidad = 150 gramos)	40,62 g	26 g
PATATA DADO MEDIANA CONGELADA	34 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	34 g	34 g
PEREJIL CONGELADO	1,25 Gramos		80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS	21 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
SIDRA	9 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 ml	9 ml

BACALAO FRITO	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
Componentes					
ACEITE DE OLIVA	9 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
BACALAO: LOMOS CONGELADOS	0,9 Lomo -Taco		93 (1 Lomo -Taco = 185 gramos)	200 g	185 g
HARINA DE TRIGO REFINADA	34 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	34 g	34 g

BOCADILLO DE CREMA DE CACAO	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
Componentes					
CREMA DE CACAO	30 Pack		100 (1 Pack = 30 gramos)	900 g	900 g
PAN HARINA TRIGO C/SAL 50	1 Unidad		100 (1 Unidad = 50 gramos)	50 g	50 g



BOCADILLO DE JAMON SERRANO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
JAMON SERRANO	53,19	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	53,19 g	50 g
PAN HARINA TRIGO C/SAL 50	1	Unidad	100 (1 Unidad = 50 gramos)	50 g	50 g

BOCADILLO DE PATE					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
FOIE GRAS	1	Pack	100 (1 Pack = 30 gramos)	30 g	30 g
PAN HARINA TRIGO C/SAL 50	1	Unidad	100 (1 Unidad = 50 gramos)	50 g	50 g

BOCADILLO DE QUESITOS (3 PORCIONES)					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PAN HARINA TRIGO C/SAL 50	1	Unidad	100 (1 Unidad = 50 gramos)	50 g	50 g
QUESO EN PORCIONES (MTX)	3	Unidad	100 (1 Unidad = 17 gramos)	51 g	51 g

BOCADILLO DE QUESO MANCHEGO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PAN HARINA TRIGO C/SAL 50	1	Unidad	100 (1 Unidad = 50 gramos)	50 g	50 g
QUESO MANCHEGO FRESCO	52,63	Gramos	95 (1 Gramos = 1 gramos)	52,63 g	50 g

BOCADILLO DE SALCHICHON					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PAN HARINA TRIGO C/SAL 50	1	Unidad	100 (1 Unidad = 50 gramos)	50 g	50 g
SALCHICHON	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g

BOLLO DE LECHE					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
BOLLERIA (ENSAIMADAS,BOLLOS DE LECHE)	1	Unidad	100 (1 Unidad = 50 gramos)	50 g	50 g

CALAMARES A LA ROMANA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALAMARES A LA ROMANA PRECOCINADOS	1	Ración	100 (1 Ración = 180 gramos)	180 g	180 g
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g

CAZON A LA PLANCHA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CAZON EN RODAJAS CONGELADO	1	Gramos	94 (1 Gramos = 200 gramos)	200 g	188 g
CEBOLLA PELADA-FRESCA	10	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
FUMET DE PESCADO	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
PEREJIL CONGELADO	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g

CAZON EN SALSA RUBIA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
AJOS PELADOS	4	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	4 g	4 g
CAZON EN RODAJAS CONGELADO	1	Gramos	94 (1 Gramos = 200 gramos)	200 g	188 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
CÚRCUMA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
FUMET DE PESCADO	100	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	100 g	100 g
GUISANTES CONGELADOS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
HARINA DE TRIGO REFINADA	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PEREJIL CONGELADO	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
VINO BLANCO	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g

CAZON FRITO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CAZON EN RODAJAS CONGELADO	1	Gramos	94 (1 Gramos = 200 gramos)	200 g	188 g
HARINA DE TRIGO REFINADA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g

CAZUELA DE ARROZ CON PESCADO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ARROZ LARGO	65	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g	65 g
PUERROS FRESCOS	35,09	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	35,09 g	20 g
APIO FRESCO	25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	20 g
ZANAHORIAS CUBO	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20g	20 g
CÚRCUMA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
ROSADA FILETES CONGELADOS	80	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	80 g	80 g
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g

CAZUELA DE PESCADO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	13	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
CÚRCUMA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
FIDEOS GORDOS (PASTA TRIGO REFINADO)	50	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g	50 g



FUMET DE PESCADO	128 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	128 g	128 G
HINOJO	1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
LAUREL	1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PUERROS	35,0877192 Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	35,09 g	20 g
RAPE CONGELADO	33,75 Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	33,75 g	27 g
ROSADA EN FILETES CONGELADA	0,23243243 Ración	100 (1 Ración = 185 gramos)	43 g	43 g
ZANAHORIAS EN DADOS CONGELADAS	26 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g

CHULETA DE CERDO CON SALSA LYONESA				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g 20 g
CALDO	80	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	80 g 80 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	40	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g 40 g
CERDO: CHULETA	1	Ración	72 (1 Ración = 210 gramos)	210 g 151,2 g
HARINA DE MAIZ	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g 3 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g 1 g
MARGARINA VEGETAL	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g 3 g
PEREJIL CONGELADO	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g 1 g
PIMIENTA BLANCA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g 1 g
VINO BLANCO	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g 10 g

CINTA DE LOMO FRIA CON PIMIENTOS ASADOS ALINADOS				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g 15 g
AJOS	3,8	Gramos	79 (1 Gramos = 1 gramos)	3,8 g 3 g
CEBOLLA PELADA-FRESCA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g 30 g
CERDO: LOMO PARA ASADO	1	Ración	93 (1 Ración = 200 gramos)	200 g 180 g
COMINOS	0,3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,3 g 0,3 g
LAUREL	0,02	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g 0,02 g
LIMONES	0,21	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	31,5 g 20,16 g
OREGANO	0,3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,3 g 0,3 g
PEREJIL CONGELADO	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g 1 g
PIMENTON	0,3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,3 g 0,3 g
PIMIENTOS ROJOS ASADOS EN LATA	140	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	140 g 140 g
VINAGRE	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g 15 g
VINO	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g 15 g

COCIDO EN BLANCO				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
APIO	20	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g 16 g
ARROZ	15	Gramos	100 (1 gramos = 1 gramos)	15 g 15 g
CALABAZA	86,5671641	Gramos	67 (1 Gramos = 1 gramos)	86,57 g 58 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	17	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	17 g 17 g
GALLINA	30	Gramos	100 (1 gramos = 1 gramos)	30 g 30 g
GARBANZOS EXTRA	60	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g 60 g
HIERBABUENA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g 1 g
HUESO DE JAMÓN	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g 15 g
HUESO CANILLA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g 30 g
PATATAS FRESCAS PELADAS	107,865168	Gramos	89 (1 Gramos = 1 gramos)	107,87 g 96 g
POLLO: PECHUGAS ENTERAS	0,14705882	Unidad	100 (1 Unidad = 160 gramos)	23,53 g 23,53 g
PUERROS	40,3508771	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	40,35 g 23 g
TERNERA: AÑOJO	36,4583333	Gramos	96 (1 Gramos = 1 gramos)	36,46 g 35 g
ZANAHORIAS	51,4285714	Gramos	70 (1 Gramos = 1 gramos)	51,43 g 36 g

COMPOTA DE MANZANA Y ALBARICOQUE				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
COMPOTA DE MANZANA Y ALBARICOQUE	1	Unidad	100 (1 Unidad = 100 gramos)	100 g 100 g

COMPOTA DE PERA				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
COMPOTA DE PERA	1	Unidad	100 (1 Unidad = 100 gramos)	100 g 100 g

CORDON BLUE DE PAVO				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g 15 g
CORDON BLUE DE PAVO	2	Unidad	100 (1 Unidad = 93 gramos)	186 g 186 g

CREMA BRETONA				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	7	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	7 g 7 g
ALUBIAS BLANCAS	50	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g 50 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g 15 g
PATATAS FRESCAS PELADAS	107,865168	Gramos	89 (1 Gramos = 1 gramos)	107,87 g 96 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g 26 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS	13	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	13 g 13 g

CREMA DE CACAO				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
CREMA DE CACAO	1	Pack	100 (1 Pack = 30 gramos)	30 g 30 g



CREMA DE CALABACIN					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		5 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g
CALABACIN NATURAL		150Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	150 g	100 g
PATATAS FRESCAS PELADAS		150 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	150 g	150 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA		10 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS		35 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	35 g	35 g

CREMA DE CALABAZA,ZANAHORIAS Y PATATAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CALABAZA CONGELADA		100 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		21 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
PATATA PELADA -FRESCA		100 Gramos	150 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	150 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS		15 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA		10 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
ZANAHORIAS RODAJAS CONGELADAS		50 gramos	100 (1 gramos = 1 gramos)	50 g	50 g

CREMA DE CHAMPINONES					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
PATATAS FRESCAS PELADAS-GB		150 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	150 g	150 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		30 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
CHAMPIÑON CONGELADO LAMINADOS		50 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g	50 g
PATATA EN COPO DESHIDRATADA		10Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS		35 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	35 g	35 g

CREMA DE CHOCOLATE					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CREMA DE CHOCOLATE		1 Unidad	100 (1 Unidad = 130 gramos)	130 g	130 g

CREMA DE ESPARRAGOS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PATATAS FRESCAS PELADAS	150,865168	gramos	89 (1 Gramos = 1 gramos)	107,87 g	150 g
ACEITE OLIVA VIRGEN		10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CEBOLLAS PELADA-FRESCA		21 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
ESPARRAGOS BLANCOS DE LATA		60 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	43 g	43 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA		10 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
PATATAS FRESCAS PELADAS	150	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	150 g	150 G
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS		35 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	35 g	35 g

CREMA DE PUERRO Y CALABACIN					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PATATAS FRESCAS PELADAS	150	gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	150 g	150 g
ACEITE DE OLIVA		10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CALABACIN FRESCO		150 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	150 g	150 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA		10 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS		35 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	35g	g

CREMA DE VERDURAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PATATAS FRESCAS PELADAS	150	gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	150 g	150
CALABAZA CONGELADA	20 gramos				
CALABACIN FRESCO	50 gramos				
PUERRO RODAJA CONGELADO	20 gramos				
CEBOLLA PELADA FRESCA	20 grsmos				
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA					
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS		45 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	45 g	45 g

CREMA ESAU					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PATATAS FRESCAS PELADAS	107 Gramos	gramos	89 (1 Gramos = 1 gramos)	107,87 g	96 g
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		9 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		30 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
LENTEJAS		68 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	68 g	68 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA		10 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
ZANAHORIAS CUBO CONGELADAS		13 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	13 g	13 g

CREMA PARMENTIER					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PATATAS FRESCAS PELADAS	150	gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	150 g	150 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		21 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		5 Mililitros	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 ml	5 ml
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g



PUERRO CONGELADO EN RODAJAS						40 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
CREMA REINA									
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio				
APIO	13,75	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	13,75 g	11 g				
HUEVOS FRESCOS						0,35984848	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	21,59 g 19 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g				
POLLO: PECHUGAS ENTERAS	0,11764705	Unidad	100 (1 Unidad = 160 gramos)	18,82 g	18,82 g				
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g				
CREMA SAN GERMAIN									
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio				
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g				
CALDO	213	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	213 g	213 g				
PATATAS FRESCAS PELADAS	107,865168	Gramos	89 (1 Gramos = 1 gramos)	107,87 g	96 g				
GUISANTES CONGELADOS						100	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g 100 g
PATATA NATURALES PELADAS	150	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	150 g	150g				
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g				
CREMA VIRGEN MACARENA									
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio				
POLLO: PECHUGAS ENTERAS	25	Unidad	100 (1 Unidad = 160 gramos)	25 g	25 g				
PATATA NATURALES PELADAS	150	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	150 g	150 g				
PUERROS FRESCOS	150	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	150 g	150 g				
NATA LIQUIDA	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g				
PIMIENTA MOLIDA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g				
QUESO PARA UNTAR	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g				
CALDO BLANCO	50	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	50 g	50 g				
MAIZENA	5	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	5 g	5 g				
CROQUETAS DE JAMON									
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio				
ACEITE DE OLIVA	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g				
CROQUETAS DE JAMON	6	Unidad	100 (1 Unidad = 30 gramos)	180 g	180 g				
EDULCORANTE									
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio				
ASPARTAMO	1	Unidad	100 (1 Unidad = 1 gramos)	1 g	1 g				
EMPANADILLAS DE ATUN (5 UNIDADES)									
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio				
ACEITE DE OLIVA	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g				
EMPANADILLAS DE BONITO	5	Unidad	100 (1 Unidad = 34 gramos)	170 g	170 g				
ENSAIMADA									
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio				
ENSAIMADA (CODAN)	50	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g	50 g				
ENSALADA DE PASTA									
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio				
PASTA LAZOS COLOR	40	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g				
JAMON YORK SIN SAL	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g				
CEBOLLAS FRESCAS	21,98	Gramos	91 (1 Gramos = 1 gramos)	21,98 g	20 g				
TOMATES FRESCOS	42,56	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	42,96 g	40 g				
ACEITE DE OLIVA	10	Mililitros	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 ml	10 ml				
VINAGRE	5	Mililitros	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 ml	5 ml				
ATUN EN ACEITE S/S	315	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g				
MAIZ COCIDO LATA	27	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	27 g	27 g				
ESCALOPIN DE CERDO									
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio				
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g				
AJO PELADO LAMINADO	5	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	5 g	5 g				
CERDO: LOMO FILETES	2	Filetes	100 (1 Filete = 90 gramos)	180 g	180 g				
HARINA DE TRIGO REFINADA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g				
HUEVO LIQUIDO	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g				
PAN BLANCO RALLADO	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g				
PEREJIL CONGELADO	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g				
ZUMO DE LIMON	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g				
ESPINACAS CON GARBANZOS									
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio				
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	13	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g				
AJOS PELADOS	4	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	4 g	4 g				
COMINOS	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g				
ESPINACAS CONGELADAS	270	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	270 g	270 g				
GARBANZOS	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g				
PAN DE HARINA DE TRIGO REFINADA	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g				



PIMENTON	1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PIMIENTA BLANCA	1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
TOMATE FRITO	17 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	17 g	17 g
VINAGRE	4 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	4 g	4 g

ESTOFADO DE CERDO CON MANZANAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS PELADOS	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30g	30 g
CERDO: MAGRO	200	Gramos	93 (1 Gramos = 1 gramos)	200 g	180 g
GUISANTES CONGELADOS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
HARINA DE MAIZ	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
MANZANAS GOLDEN	0,09	Unidad	89 (1 Unidad = 247 gramos)	22,23 g	19,78 g
PIMENTON	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PIMIENTOS VERDES FRESCO	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
VINO BLANCO	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g

ESTOFADO DE PATATAS CON CARNE					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g
AJOS	2,53	Gramos	79 (1 Gramos = 1 gramos)	2,53 g	2 g
CEBOLLAS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
CERDO: MAGRO	60	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
CÚRCUMA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PATATAS FRESCAS PELADAS	235,955056	Gramos	89 (1 Gramos = 1 gramos)	235,96 g	210 g
PIMENTON	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
PIMIENTOS VERDES FRESCO	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
VINO	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
ZANAHORIAS CUBO CONGELADAS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g

ESTOFADO DE TERNERA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
AJO PELADO LAMINADO	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
CEBOLLA PELADA-FRESCA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
GUISANTES CONGELADOS	40	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
NUEZ MOSCADA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PIMIENTA NEGRA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PIMIENTOS VERDES -FRESCOS	35,7142857	Gramos	84 (1 Gramos = 1 gramos)	35,71 g	30 g
TERNERA AGUJA (GUISOS, RAGUT...)	1,05263157	Ración	95 (1 Ración = 180 gramos)	189,47 g	180 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA	40	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
VINO BLANCO	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS	40	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g

FABADA ASTURIANA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS -GB	6,32911392	Gramos	79 (1 Gramos = 1 gramos)	6,33 g	5 g
BACON AHUMADO FRESCO	10	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
CEBOLLA PELADA FRESCA	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
CHORIZO	15,4639175	Gramos	97 (1 Gramos = 1 gramos)	15,46 g	15 g
FABES	60	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
LAUREL	0,02	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PATATAS FRESCAS PELADAS	95,5056179	Gramos	89 (1 Gramos = 1 gramos)	95,51 g	85 g
PIMENTON	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PIMIENTOS VERDES FRESCO	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
ZANAHORIAS CUBO CONGELADAS	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g

FABADA SIN CARNE					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS	6,32911392	Gramos	79 (1 Gramos = 1 gramos)	6,33 g	5 g
CEBOLLA PELADA FRESCA	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
FABES	60	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
LAUREL	0,02	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PATATAS FRESCAS PELADAS	95,5056179	Gramos	89 (1 Gramos = 1 gramos)	95,51 g	85 g
PIMENTON	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PIMIENTOS VERDES FRESCO	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
ZANAHORIAS CUBO CONGELADAS	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g

FIDEOS CON PESCADO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	8	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	8 g	8 g
AJOS PELADOS	4	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	4 g	4 g



CEBOLLAS FRESCA	25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CÚRCUMA	1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
FIDEOS GORDOS (PASTA TRIGO REFINADO)	50 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g	50 g
FUMET DE PESCADO	102 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	102 g	102 g
PIMIENTO MORRON EN LATA	15 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
PIMIENTOS VERDES FRESCOS	20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
RAPE CONGELADO	52,5 Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	52,5 g	42 g
ROSADA EN FILETES CONGELADA	0,18378378 Ración	100 (1 Ración = 185 gramos)	34 g	34 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA	68 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	68 g	68 g
VINO	7 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	7 g	7 g

FLAMENQUIN					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
FLAMENQUIN	2	Unidad	100 (1 Unidad = 100 gramos)	200 g	200 g

FLAN DE HUEVO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
FLAN DE HUEVO		1 Unidad	100 (1 Unidad = 110 gramos)	110 g	110 g

FLAN DE VAINILLA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
FLAN DE VAINILLA	1 Unidad		100 (1 Unidad = 100 gramos)	100 g	100 g

FOGONERO A LA PLANCHA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
FOGONERO: LOMOS CONGELADOS	1	Lomo -Taco	100 (1 Lomo -Taco = 175 gramos)	175 g	175 g

FOGONERO EN SALSA RUBIA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
AJOS PELADOS	4	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	4 g	4 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
CÚRCUMA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
FOGONERO: LOMOS CONGELADOS	1	Lomo -Taco	93 (1 Lomo -Taco = 175 gramos)	163 g	163 g
FUMET DE PESCADO	100	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	100 g	100 g
GUISANTES CONGELADOS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
HARINA DE MAIZ	5	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	5 g	5 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PEREJIL CONGELADO	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
VINO BLANCO	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g

FOGONERO ENCEBOLLADO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	3	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	3 g	3 g
CEBOLLA PELADA- FRESCA	70	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	70 g	70 g
FOGONERO: LOMOS CONGELADOS	1	Lomo -Taco	93 (1 Lomo -Taco = 175 gramos)	163 g	163 g
FUMET DE PESCADO	80	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	80 g	80 g
HARINA DE MAIZ	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
LAUREL	0,02	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
OREGANO	0,02	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PEREJIL CONGELADO	0,02	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
VINAGRE	3	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	3 g	3 g
VINO BLANCO	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g

FRUTA DE INVIERNO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
FRUTAS DE INVIERNO	1 Ración		80 (1 Ración = 224 gramos)	224 g	179.2 g

FRUTA DE VERANO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
FRUTAS DE VERANO	1 Ración		87 (1 Ración = 207 gramos)	207 g	180.09 g

G. ALCACHOFAS ALINADAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ALCACHOFA: CORAZONES CONGELADOS	100	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g
CEBOLLAS -PELADA FRESCA	32,9670329	Gramos	91 (1 Gramos = 1 gramos)	32,97 g	30 g
COMBI ACEITE-VINAGRE	1	Pack	100 (1 Pack = 25 gramos)	25 g	25 g
LECHUGA ICEBERG	36,14	Gramos	83 (1 Gramos = 1 gramos)	36,14 g	30 g

G. ALCACHOFAS BRASEADAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	14	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g
ALCACHOFA :CUARTOS CONGELADOS	155	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	155 g	155 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
PEREJIL CONGELADO	1.25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1.25 g	1 g



G. ALINO DE COLIFLOR					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CEBOLLAS PELADA FRESCA		30 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
COLIFLOR CORTADA CONGELADA		100 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g
COMBI ACEITE-VINAGRE		1 Pack	100 (1 Pack = 25 gramos)	25 g	25 g
PEREJIL CONGELADO		1,25 Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
PIMIENTOS VERDES -FRESCOS		35,7142857 Gramos	84 (1 Gramos = 1 gramos)	35,71 g	30 g
TOMATES		31,9148936 Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	31,91 g	30 g

G. ARROZ BLANCO REHOGADO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
ARROZ VAPORIZADO REFINADO		60 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		40 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
LAUREL		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g

G. ARROZ PILAW					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
ARROZ VAPORIZADO REFINADO		60 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		60 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
PEREJIL CONGELADO		1,25 Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g

G. ARROZ SALTEADO CON JAMON YORK					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
ARROZ VAPORIZADO REFINADO		60 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		15 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
PAVO FRIO (PECHUGA) CAMPOFRIO		50 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g	50 g
PEREJIL CONGELADO		0,025 Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PUERROS		35,0877192 Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	35,09 g	20 g

G. BERENJENAS SALTEADAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		9 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
BERENJENAS		366,153846 Gramos	65 (1 Gramos = 1 gramos)	366,15 g	238 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g

G. BROCOLI REHOGADO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		15 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
BROCOLI TROCEADO CONGELADO		170 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	170 g	170 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		30 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g

G. CALABACINES AL HORNO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		9 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
CALABACIN		314,285714 Gramos	70 (1 Gramos = 1 gramos)	314,29 g	220 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g

G. CHAMPINON REHOGADO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		8 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	8 g	8 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CHAMPIÑONES EN LATA		145 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	145 g	145 g
PEREJIL CONGELADO		1,25 Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
VINO		5 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g

G. CHAMPINONES CON JAMON					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		15 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CHAMPIÑONES EN LATA		120 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	120 g	120 g
JAMON SERRANO		42,55 Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	42,55 g	40 g
PEREJIL CONGELADO		1,25 Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
VINO		5 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g

G. COLIFLOR AL AJOARRIERO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		15 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
AJO PELADO LAMINADO		4 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	4 g	4 g
COLIFLOR CORTADA CONGELADA		160 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	160 g	160 g
PEREJIL CONGELADO		1,25 Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
PIMENTON		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PIMIENTA BLANCA		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
VINAGRE		5 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g
VINO BLANCO		10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g

G. ENSALADA DE ARROZ					
-----------------------------	--	--	--	--	--



Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
ARROZ VAPORIZADO INTEGRAL REFINADO	45	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	45 g	45 g
GUISANTES CONGELADOS	14	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	14 g	14 g
HUEVOS FRESCOS	0,3030303	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	18,18 g	16 g
PEREJIL CONGELADO	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
PIMIENTO MORRON EN LATA	14	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	14 g	14 g
TOMATES	57,4468085	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	57,45 g	54 g
VINAGRE	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g
PAVO FIAMBRE	15	Grs		15 g	15 g

G. ENSALADA DE LECHUGA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
COMBI ACEITE-VINAGRE	1	Pack	100 (1 Pack = 25 gramos)	25 g	25 g
LECHUGA ICEBERG	159,036144	Gramos	83 (1 Gramos = 1 gramos)	159,04 g	132 g

G. ENSALADA DE LECHUGA CON TOMATE					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
COMBI ACEITE-VINAGRE	1	Pack	100 (1 Pack = 25 gramos)	25 g	25 g
LECHUGA ICEBERG	159,036144	Gramos	83 (1 Gramos = 1 gramos)	159,04 g	132 g
TOMATES	44,680851	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	44,68 g	42 g

G. ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso
Limpio COMBI ACEITE-VINAGRE	1	Pack	100 (1 Pack = 25 gramos)	25 g	25 g
LECHUGA ICEBERG	159,036144	Gramos	83 (1 Gramos = 1 gramos)	159,04 g	132 g
MAIZ COCIDO	27	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	27 g	27 g

G. ENSALADA DE LECHUGA Y PINA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso
Limpio COMBI ACEITE-VINAGRE	1	Pack	100 (1 Pack = 25 gramos)	25 g	25 g
LECHUGA ICEBERG	156,626506	Gramos	83 (1 Gramos = 1 gramos)	156,63 g	130 g
PIÑA NATURAL EN LATA	2	Unidad	100 (1 Unidad = 33 gramos)	66 g	66 g

G. ENSALADA EUROSALAND					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
COMBI ACEITE-VINAGRE	1	Pack	100 (1 Pack = 25 gramos)	25 g	25 g
ENSALADA EUROSALAND	60	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g

G. ENSALADA GOURMET					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
COMBI ACEITE-VINAGRE	1	Pack	100 (1 Pack = 25 gramos)	25 g	25 g
ENSALADA GOURMET/ VARIADA	60	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
CEBOLLA PELADA FRESCA	18	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	18 g	18 g

G. ENSALADA LIZ					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
COL LOMBARDA RALLADA	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
COMBI ACEITE-VINAGRE	1	Pack	100 (1 Pack = 25 gramos)	25 g	25 g
LECHUGA ICEBERG	108,433734	Gramos	83 (1 Gramos = 1 gramos)	108,43 g	90 g
ZANAHORIA RALLADA	20	Gramops	100 (1 Gramos = 1 gramos)		

G.ENSALADA MIXTA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CEBOLLAS PELADA FRESCA	18	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	18 g	18 g
COMBI ACEITE-VINAGRE	1	Pack	100 (1 Pack = 25 gramos)	25 g	25 g
HUEVOS FRESCOS PELADO	1	Unidad	100 (1 Unidad = 60 gramos)	60 g	60 g
ESPÁRRAGOS BLANCOS TALLOS	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
REMOLACHA RALLADA LATA	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
LECHUGA ICEBERG	108,43	Gramos	83 (1 Gramos = 1 gramos)	108,43 g	90 g
TOMATES PARA ENSALADA	47,8723404	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	47,87 g	45 g
MAIZ DULCE LATA	10	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
ATUN S/S	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g

G. ENSALADILLA RUSA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso
Limpio ATUN EN ACEITE	23	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	23 g	23 g
HUEVOS FRESCOS	0,37878787	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	22,73 g	20 g
MAHONESA (UNIDAD)	2	Bolsa	100 (1 Bolsa = 14 gramos)	28 g	28 g
PALITOS DE MAR CONGELADOS	23	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	23 g	23 g
PIMIENTO MORRON EN LATA	23	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	23 g	23 g
PREPARADO PARA ENSALADILLA	140	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	140 g	140 g

G. ESPARRAGOS ALINADOS CON BROTES DE SOJA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
COMBI ACEITE-VINAGRE	1	Pack	100 (1 Pack = 25 gramos)	25 g	25 g
ESPARRAGOS BLANCOS DE LATA	108	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	108 g	108 g
BROTES DE SOJA	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
LECHUGA ICEBERG	45,78	Gramos	83 (1 Gramos = 1 gramos)	45,78 g	38 g



G. ESPARRAGOS BLANCOS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso Peso Limpio
ESPARRAGOS BLANCOS DE LATA		108 Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	108 g 108 g
LECHUGA ICEBERG	45,7831325	Gramos	83	(1 Gramos = 1 gramos)	45,78 g 38 g
G. ESPARRAGOS BLANCOS CON ACEITE					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EN BOLSAS 15 ML		1 Bolsa	100	(1 Bolsa = 15 mililitros)	15 g 15 g
ESPARRAGOS BLANCOS DE LATA		108 Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	108 g 108 g
LECHUGA ICEBERG	45,7831325	Gramos	83	(1 Gramos = 1 gramos)	45,78 g 38 g
G. ESPINACAS REHOGADAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GBCEBOLLAS PELADA		10 Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g 10 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		25 Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	25 g 25 g
ESPINACAS CONGELADAS		225 Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	225 g 225 g
G. GUISANTES SALTEADOS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		9 Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g 9 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		25 Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	25 g 25 g
GUISANTES CONGELADOS		155 Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	155 g 155 g
G. JUDIAS VERDES Y ZANAHORIAS SALTEADOS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		15 Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g 15 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		25 Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	25 g 25 g
JUDIAS VERDES CONGELADAS		80 Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	80 g 80 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS		80 Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	80 g 80 g
PUERRO PICADO CONGELADO		20 Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	20 g 20 g
G. HABAS SALTEADAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		15 Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g 15 g
CALDO		50 Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	50 g 50 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		25 Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	25 g 25 g
HABAS BABY CONGELADAS		160 Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	160 g 160 g
G. JAMON DE YORK					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso Peso Limpio
JAMON DE YORK		60 Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	60 g 60 g
G. JUDIAS VERDES CON JAMON SERRANO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso Peso Limpio
CEBOLLAS PELADA FRESCA		30 Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	30 g 30 g
JAMON SERRANO	42,5531914	Gramos	94	(1 Gramos = 1 gramos)	42,55 g 40 g
JUDIAS VERDES CONGELADAS		160 Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	160 g 160 g
G. JUDIAS VERDES SALTEADAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		9 Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g 9 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		25 Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	25 g 25 g
JUDIAS VERDES CONGELADAS		155 Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	155 g 155 g
G. MAHONESA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso Peso Limpio
MAHONESA (UNIDAD)		1 Bolsa	100	(1 Bolsa = 14 gramos)	14 g 14 g
G. MENESTRA DE VERDURAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		9 Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g 9 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		25 Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	25 g 25 g
MENESTRA COMÚN (CONGELADA)		155 Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	155 g 155 g
G. MENESTRA DE VERDURAS CON JAMON					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		15 Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g 15 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		30 Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	30 g 30 g
JAMON SERRANO	42,5531914	Gramos	94	(1 Gramos = 1 gramos)	42,55 g 40 g
MENESTRA COMUN (CONGELADA)		160 Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	160 g 160 g
G. PANACHE FRIO DE VERDURAS C/ACEITE					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EN BOLSAS 15 ML		1 Bolsa	100	(1 Bolsa = 15 mililitros)	15 g 15 g
ALBAHACA		0,5 Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	0,5 g 0,5 g
COLIFLOR CORTADA CONGELADA		40 Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	40 g 40 g
GUISANTES CONGELADOS		40 Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	40 g 40 g
JUDIAS VERDES CONGELADAS		40 Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	40 g 40 g



ZANAHORIAS BABY CONGELADAS	40 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
G. PATATAS AL HORNO				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g 10 g
AJOS PELADOS	5	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	5 g 5 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g 30 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g 1 g
PATATA PELADA PARISIEN CONGELADA	160	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	160 g 160 g
PEREJIL CONGELADO	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g 1 g
VINO	30	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	30 g 30 g
G. PATATAS AL VAPOR				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g 1 g
PATATA PELADA PARISIEN CONGELADA	160	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	160 g 160 g
G. PATATAS ALINADAS				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	18	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	18 g 18 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	32,97	Gramos	91 (1 Gramos = 1 gramos)	32,97 g 30 g
HUEVOS FRESCOS	0,378787	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	22,73 g 20 g
PATATAS FRESCAS PELADAS	179,77528	Gramos	89 (1 Gramos = 1 gramos)	179,78 g 160 g
PEREJIL CONGELADO	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g 1 g
PIMIENTOS VERDES -FRESCOS	25	Gramos	84 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g 21 g
TOMATES	29,787234	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	29,79 g 28 g
VINAGRE	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 ml 5 ml
ATÚN EN ACEITE S/S	20	Gramos	100 (1 gramos 0 1 gramos)	20 g 20 g
G. PATATAS ASADAS				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g 9 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g 1 g
PATATA PELADA PARISIEN CONGELADA	155	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	155 g 155 g
PEREJIL CONGELADO	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g 1 g
G. PATATAS CHIPS				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
PATATAS CHIPS	1	Bolsa	100 (1 Bolsa = 45 gramos)	45 g 45 g
G. PATATAS COCIDAS				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g 1 g
PATATA PELADA PARISIEN CONGELADA	160	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	160 g 160 g
G. PATATAS COUNTRY				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g 10 g
PATATA COUNTRY	160	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	160 g 160 g
G. PATATAS FRITAS A LA ESPAÑOLA				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g 10 g
PATATA BASTO PREFRITA	160	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	160 g 160 g
G. PICADILLO CON HUEVO				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
CEBOLLAS PELADA FRESCA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g 30 g
COMBI ACEITE-VINAGRE	1	Pack	100 (1 Pack = 25 gramos)	25 g 25 g
HUEVOS FRESCOS	0,6628787	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	39,77 g 35 g
PIMIENTOS VERDES -FRESCOS	35,7142857	Gramos	84 (1 Gramos = 1 gramos)	35,71 g 30 g
TOMATES	85,1063829	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	85,11 g 80 g
G. PICATOSTES CON HUEVO				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
HUEVOS FRESCOS	0,57	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	34,2 g 30,1 g
PAN ESPECIAL TIPO TOSTON	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g 30 g
G. PICATOSTES CON HUEVO Y JAMON				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
HUEVOS FRESCOS	0,57	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	34,2 g 30,1 g
JAMON SERRANO	26,6	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	26,6 g 25 g
PAN ESPECIAL TIPO TOSTON	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g 30 g
G. QUESO FRESCO TIPO BURGOS				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
QUESO FRESCO CON SAL (DE BURGOS)		75 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	75 g 75 g
G. SALPICÓN DE VERANO				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio



ACEITE DE OLIVA VIRGEN	15 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	35 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	35 g	35 g
MAIZ COCIDO	20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
PIMIENTO MORRON EN LATA	15 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
PIMIENTOS VERDES -FRESCOS	35,7142857 Gramos	84 (1 Gramos = 1 gramos)	35,71 g	30 g
TOMATES	63,8297872 Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	63,83 g	60 g
VINAGRE	10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g

G. SALTEADO DE TRIGUEROS				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	10 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g 10 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	25 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g 25 g
ESPARRAGOS VERDES CONGELADOS	150 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	150 g 150 g

G. TOMATE CON ATUN.				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ATUN EN ACEITE	20 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g 20 g
COMBI ACEITE-VINAGRE	1 Pack		100 (1 Pack = 25 gramos)	25 g 25 g
TOMATES	203,191489 Gramos		94 (1 Gramos = 1 gramos)	203,19 g 191 g

G. TOMATE EN RODAJAS ALINADO				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
AJOS PELADOS	2 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g 2 g
COMBI ACEITE-VINAGRE	1 Pack		100 (1 Pack = 25 gramos)	25 g 25 g
PEREJIL CONGELADO	1,25 Gramos		80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g 1 g
TOMATES	191,489361 Gramos		94 (1 Gramos = 1 gramos)	191,49 g 180 g

G. TOMATE NATURAL ALINADO				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
AJOS PELADOS	2 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g 2 g
COMBI ACEITE-VINAGRE	1 Pack		100 (1 Pack = 25 gramos)	25 g 25 g
PEREJIL CONGELADA	1,25 Gramos		80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g 1 g
TOMATES	191,489361 Gramos		94 (1 Gramos = 1 gramos)	191,49 g 180 g
ORÉGANO	1 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g 1 g

G. ZANAHORIA BABY CON ACEITE				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Lim
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	15 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g 15 g
PEREJIL CONGELADO	0,02 Gramos		80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g 0,02 g
ZANAHORIAS BABY CONGELADAS	150 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	150 g 150 g

G. ZANAHORIAS ALINADAS				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA	10 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g 10 g
AJOS PELADOS	1 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g 1 g
COMINOS	1 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g 1 g
PEREJIL CONGELADO	1,25 Gramos		80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g 1 g
VINAGRE	5 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g 5 g
ZANAHORIAS RALLADAS	150 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	150 g 150 g

G. ZANAHORIAS BABY SALTEADAS				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	10 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g 10 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	25 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g 25 g
ZANAHORIAS BABY CONGELADAS	150 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	150 g 150 g

G. ZANAHORIAS SALTEADAS				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	10 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g 10 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	30 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g 30 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS	160 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	160 g 160 g

GALLETAS INTEGRALES				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
GALLETAS INTEGRALES	1 Pack		100 (1 Pack = 25 gramos)	25 g 25 g

GALLETAS MARIA				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
GALLETAS MARIA *	1 Pack		100 (1 Pack = 25 gramos)	25 g 25 g

GALLETAS MARIA(2 PAQUETES)				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
GALLETAS MARIA**	2 Pack		100 (1 Pack = 25 gramos)	50 g 50 g

GARBANZOS CON BACALAO				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	15 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g 15 g
AJOS	3,8 Gramos		79 (1 Gramos = 1 gramos)	3,8 g 3 g



BACALAO: LOMOS CONGELADOS	0,3 Lomo -Taco	100 (1 Lomo -Taco = 180 gramos)	54 g	54 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	30 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
GARBANZOS	65 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g	65 g
LAUREL	0,02 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PATATAS PELADA PELADA	89,8876404 Gramos	89 (1 Gramos = 1 gramos)	89,89 g	80 g
PIMENTON	3 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
PIMIENTA BLANCA	0,02 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PIMIENTOS VERDES FRESCOS	25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
TOMATE FRITO	35 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	35 g	35 g
ZANAHORIAS EN DADOS CONGELADAS	25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g

GAZPACHO	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
Componentes					
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	14 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g
AJOS PELADOS	3 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
PAN DE HARINA DE TRIGO REFINADA	24 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	24 g	24 g
PEPINO	23,3766233 Gramos		77 (1 Gramos = 1 gramos)	23,38 g	18 g
PIMIENTOS VERDES FRESCOS	27,3809523 Gramos		84 (1 Gramos = 1 gramos)	27,38 g	23 g
TOMATES	271,276595 Gramos		94 (1 Gramos = 1 gramos)	271,28 g	255 g
VINAGRE	14 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g

HAMBURGUESA DE TERNERA CON TOMATE	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
Componentes					
ACEITE DE OLIVA	10 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	25 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
HAMBURGUESA COMERCIAL	2 Unidad		100 (1 Unidad = 85 gramos)	170 g	170 g
PIMIENTOS VERDES FRESCOS	20 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
TOMATE FRITO	50 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g	50 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA	50 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g	50 g
VINO	5 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g

HAMBURGUESA EN SALSA SUAVE	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
Componentes					
ACEITE DE OLIVA	9 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	25 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
HAMBURGUESA COMERCIAL	1,88235294 Unidad		100 (1 Unidad = 85 gramos)	160 g	160 g
HARINA DE MAIZ	5 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	5 g	5 g
PUERROS CONGELADO RODAJA	24,5614035 Gramos		57 (1 Gramos = 1 gramos)	24,56 g	14 g
VINO	14 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g

HAMBURGUESAS POLLO Y PAVO PLANCHA	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
Componentes					
ACEITE DE OLIVA -	9 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	15 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
HAMBURGUESA DE POLLO Y PAVO	1,88235294 Unidad		100 (1 Unidad = 85 gramos)	160 g	160 g

JAMON SERRANO 60 G.	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
Componentes					
JAMON SERRANO	63,83 Gramos		94 (1 Gramos = 1 gramos)	63,83 g	60 g

JAMON YORK (30 G)	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
Componentes					
JAMON DE YORK	30 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g

JAMON DE YORK (45 G.)	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
Componentes					
JAMON DE YORK	45 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	45 g	45 g

JUDIAS BLANCAS CON ACELGAS	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
Componentes					
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	9 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
ACELGAS	29,41 Gramos		85 (1 Gramos = 1 gramos)	29,41 g	25 g
AJOS	2,53 Gramos		79 (1 Gramos = 1 gramos)	2,53 g	2 g
ALUBIAS BLANCAS -GBCEBOLLA PELADA	60 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	21 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
CERDO: SOLOMILLO (MAGRO)	0,085 Filete		100 (1 Filete = 180 gramos)	15,3 g	15,3 g
LAUREL	1 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PATATAS FRESCAS PELADAS	106,741573 Gramos		89 (1 Gramos = 1 gramos)	106,74 g	95 g
PIMENTON	1 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PIMIENTOS VERDES FRESCO	21 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA	26 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS	17 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	17 g	17 g

JUDIAS BLANCAS CON ACELGAS SIN CARNE	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
Componentes					
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	9 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
ACELGAS	29,41 Gramos		85 (1 Gramos = 1 gramos)	29,41 g	25 g
AJOS	2,53 Gramos		79 (1 Gramos = 1 gramos)	2,53 g	2 g



ALUBIAS BLANCAS	60 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	21 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
LAUREL	1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PATATAS FRESCAS PELADAS	95,51 Gramos	89 (1 Gramos = 1 gramos)	95,51 g	85 g
PIMENTON	2 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
PIMIENTOS VERDES FRESCO	21 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA	26 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
ZANAHORIAS EN DADOS CONGELADAS	17 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	17 g	17 g

JUDIAS BLANCAS CON CARNE					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
AJOS	3,8	Gramos	79 (1 Gramos = 1 gramos)	3,8 g	3 g
ALUBIAS BLANCAS	70	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	70 g	70 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	35	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	35 g	35 g
CERDO: PIERNA	0,27	Ración	100 (1 Ración = 220 gramos)	59,4 g	59,4 g
COMINOS	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PATATAS FRESCAS PELADAS	112,35955	Gramos	89 (1 Gramos = 1 gramos)	112,36 g	100 g
PIMENTON	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
PIMIENTOS VERDES FRESCO	35	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	35 g	35 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA	50	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g	50 g
ZANAHORIAS EN DADOS CONGELADAS	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g

LECHE ENTERA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
LECHE ENTERA UHT	280,03	Mililitro	71,42 (1 Mililitro = 1 mililitros)	280,03 g	200 g

LECHE ENTERA CON CACAO Y AZUCAR					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
AZUCAR EN SOBRES	1	Bolsa	100 (1 Bolsa = 10 gramos)	10 g	10 g
CACAO SOLUBLE EN SOBRES	1	Bolsa	100 (1 Bolsa = 18 gramos)	18 g	18 g
LECHE ENTERA UHT	280.03	Mililitro	71.42 (1 Mililitro = 1 mililitros)	280.03 g	200 g

LECHE ENTERA CON EDULCORANTE					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ASPARTAMO		1 Unidad	100 (1 Unidad = 1 gramos)	1 g	1 g
LECHE ENTERA UHT	280.03	Mililitro	71.42 (1 Mililitro = 1 mililitros)	280.03 g	200 g

LECHE SEMI-DESCREMADA C/ CAFE Y EDULCOR.					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ASPARTAMO		1 Unidad	100 (1 Unidad = 1 gramos)	1 g	1 g
CAFE DESCAFEINADO SOLUBLE		1 Bolsa	100 (1 Bolsa = 2 gramos)	2 g	2 g
LECHE SEMI-DESCREMADA UHT	280,03	Mililitro	71,42 (1 Mililitro = 1 mililitros)	280,03 g	200 g

LECHE SEMI-DESCREMADA CON AZUCAR					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
AZUCAR EN SOBRES	1	Bolsa	100 (1 Bolsa = 10 gramos)	10 g	10 g
LECHE SEMI-DESCREMADA UHT	280,03	Mililitro	71.42 (1 Mililitro = 1 mililitros)	280,03 g	200 g

LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFE DESCAFEIN					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CAFE DESCAFEINADO SOLUBLE	1	Bolsa	100 (1 Bolsa = 2 gramos)	2 g	2 g
LECHE SEMI-DESCREMADA UHT	280,03	Mililitro	71,42 (1 Mililitro = 1 mililitros)	280,03 g	200 g

LECHE SEMI-DESCREMADA CON CAFE Y AZUCAR					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
AZUCAR EN SOBRES		1 Bolsa	100 (1 Bolsa = 10 gramos)	10 g	10 g
CAFE DESCAFEINADO SOLUBLE		1 Bolsa	100 (1 Bolsa = 2 gramos)	2 g	2 g
LECHE SEMI-DESCREMADA UHT	280.03	Mililitro	71.42 (1 Mililitro = 1 mililitros)	280.03 g	200 g

LECHE SEMI-DESCREMADA CON EDULCORANTE					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ASPARTAMO		1 Unidad	100 (1 Unidad = 1 gramos)	1 g	1 g
LECHE SEMI-DESCREMADA UHT	280,03	Mililitro	71.42 (1 Mililitro = 1 mililitros)	280,03 g	200 g

LENTEJAS GUIADAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA		9 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
AJOS	3,8	Gramos	79 (1 Gramos = 1 gramos)	3,8 g	3 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	23	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	23 g	23 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
LENTEJAS	65	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g	65 g
PATATAS FRESCAS PELADAS	112,36	Gramos	89 (1 Gramos = 1 gramos)	112,36 g	100 g
PIMENTON	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PIMIENTOS VERDES FRESCO	23	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	23 g	23 g
TOMATE FRITO	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g



ZANAHORIAS EN DADOS CONGELADAS		18 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	18 g	18 g
--------------------------------	--	-----------	----------------------------	------	------

LENTEJAS GUIADAS C/ CHORIZO		Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
Componentes						
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
AJOS PELADOS		3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		23	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	23 g	23 g
CHORIZO		15,46	Gramos	97 (1 Gramos = 1 gramos)	15,46 g	15 g
LAUREL		1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
LENTEJAS		65	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g	65 g
PATATAS FRESCAS PELADAS		112,36	Gramos	89 (1 Gramos = 1 gramos)	112,36 g	100 g
PIMENTON		1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PIMIENTOS VERDES FRESCO		23	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	23 g	23 g
TOMATE FRITO		15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA		30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS		18	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	18 g	18 g

LOMITOS DE MERLUZA ASADOS		Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
Componentes						
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
LIMONES		0,15625	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	23,44 g	15 g
MERLUZA: LOMOS CONGELADOS		1	Lomo -Taco	100 (1 Lomo -Taco = 180 gramos)	180 g	180 g
PEREJIL CONGELADO		1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g

LOMO A LA CARBONADA		Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
Componentes						
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
AJOS PELADOS		5	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	5 g	5 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		50	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g	50 g
CERDO: LOMO FILETES		2	Filete	100 (1 Filete = 100 gramos)	200 g	200 g
CERVEZA		20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
HARINA DE MAIZ		4	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	4 g	4 g
LAUREL		1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PEREJIL CONGELADO		1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
PIMIENTA NEGRA		1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g

LOMO ADOBADO A LA PLANCHA		Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
Componentes						
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CERDO: LOMO ADOBADO		2	Filete	100 (1 Filete = 90 gramos)	180 g	180 g

LOMO AL AJILLO		Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
Componentes						
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
AJOS PELADOS		3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
CALDO COMERCIAL		90	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	90 g	90 g
CERDO: LOMO FILETES		2	Filetes	100 (1 Filete = 100 gramos)	200 g	200 g
HARINA DE MAIZ		3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
PEREJIL CONGELADO		0,025	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
VINO DE JEREZ		14	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g

LOMO DE CERDO CON TOMATE		Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
Componentes						
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		25	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	25 g	25 g
AJOS PELADOS		5	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	5 g	5 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
CERDO: MAGRO		180	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	180 g	180 g
PIMIENTOS VERDES FRESCO		30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
TOMATE FRITO		40	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA		100	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g
VINO BLANCO		25	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	25 g	25 g

LOMO DE FOGONERO A LA PLANCHA		Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
Componentes						
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CEBOLLA PELADA		15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
FOGONERO: LOMOS CONGELADOS		1	Lomo -Taco	100 (1 Lomo -Taco = 175 gramos)	175 g	175 g
FUMET DE PESCADO		20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
PEREJIL CONGELADO		1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g

LOMO DE FOGONERO A LA VASCA-NAVARRA		Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
Componentes						
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS PELADOS		2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
ESPARRAGOS BLANCOS: TALLOS EN LATA		15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
FOGONERO: LOMOS CONGELADOS		1	Lomo -Taco	100 (1 Lomo -Taco = 175 gramos)	175 g	175 g
FUMET DE PESCADO		150	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	150 g	150 g



GAMBAS CONGELADAS LIMPIAS	15 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
GUISANTES CONGELADOS	15 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
HARINA DE MAIZ	3 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
PEREJIL CONGELADO	1,25 Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
VINO BLANCO	10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g

LOMO DE MERLUZA FRIA A LA VINAGRETA				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g 15 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	40	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g 40 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g 1 g
LIMONES	0,31	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	46,5 g 29,76 g
MERLUZA: SUPREMA CONGELADA	1	Unidad	100 (1 Unidad = 185 gramos)	185 g 185 g
NARANJAS	0,09	Ración	70 (1 Ración = 250 gramos)	22,5 g 15,75 g
PEREJIL CONGELADO	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g 1 g
PIMIENTOS VERDES FRESCO	35,71	Gramos	84 (1 Gramos = 1 gramos)	35,71 g 30 g
TOMATES	95,74	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	95,74 g 90 g
VINAGRE	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g 10 g

LOMO DE MERLUZA FRIO C/ENSALADA DE ARROZ				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g 10 g
ARROZ VAPORIZADO REFINADO	35	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	35 g 35 g
GUISANTES CONGELADOS	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g 15 g
HUEVOS FRESCOS	0,57	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	34,2 g 30,1 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g 1 g
LIMONES	0,05	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	7,5 g 4,8 g
MERLUZA: LOMOS CONGELADOS	1	Lomo -Taco	100 (1 Lomo -Taco = 180 gramos)	180 g 180 g
PEREJIL CONGELADO	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g 1 g
PIMIENTO MORRON EN LATA	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g 15 g
TOMATES	37,2340425	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	37,23 g 35 g
VINAGRE	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g 5 g

MACARRONES BOLONESA				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
MACARRONES (PASTA DE TRIGO REFINADA)	65	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g 65 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	22	Gramos	91 (1 Gramos = 1 gramos)	22 g 20 g
PIMIENTO VERDE FRESCO	23,81	Gramos	84 (1 Gramos = 1 gramos)	23,81 g 20 g
TOMATE DE PERA EN LATA	200	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	200 g 200 g
MAGRO DE TERNERA PICADO	50	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g 50 g
OREGANO	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g 1 g
PIMIENTA BLANCA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g 1 g
VINO BLANCO	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g 10 g
QUESO RALLADO	10	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g 10 g
AVECREM	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g 3 g
EDULCORANTE	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g 1 g
ACEITE DE OLIVA	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g 10 g

MACARRONES CON SALSA DE TOMATE				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g 9 g
AJOS PELADOS	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g 3 g
AZUCAR REFINADA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g 1 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	17	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	17 g 17 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g 1 g
MACARRONES (PASTA DE TRIGO REFINADA)	65	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g 65 g
PIMIENTOS VERDES FRESCOS	17	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	17 g 17 g
TOMATE FRITO	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g 20 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA	213	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	213 g 213 g

MACARRONES EN SALSA DE ATUN				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g 10 g
AJOS PELADOS	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g 3 g
ATUN EN ACEITE	30,86	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30,86 g 30,86 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g 25 g
HUEVOS FRESCOS	0,28	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	16,8 g 14,78 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g 1 g
MACARRONES (PASTA DE TRIGO REFINADA)	70	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	70 g 70 g
PIMIENTOS VERDES FRESCOS	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g 25 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA	180	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	180 g 180 g
ZANAHORIAS EN DADOS CONGELADAS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g 20 g

MACARRONES SALTEADOS COM JAMON YORK				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g 9 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g 30 g
MACARRONES (PASTA DE TRIGO REFINADA)	65	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g 65 g
MARGARINA VEGETAL -GB	14	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	14 g 14 g
PAVO FRIO (PECHUGA) CAMPOFRIO	50	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g 50 g



PEREJIL CONGELADO		1,25 Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
MACARRONES SALTEADOS CON HUEVO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		9 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
HUEVOS FRESCOS	0,58712121	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	35,23 g	31 g
MACARRONES (PASTA DE TRIGO REFINADA)		65 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g	65 g
MANTEQUILLA		9 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	9 g	9 g
MAGDALENAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
MAGDALENAS -S		1 Pack	100 (1 Pack = 70 gramos)	70 g	70 g
MANZANA ASADA NATURAL					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
MANZANA ASADA SIN AZUCAR		1 Unidad	73 (1 Unidad = 247 gramos)	247 g	180,31 g
CLAVO					
MARGARINA (2 UNIDADES) + MERMELADA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
MARGARINA VEGETAL EN PORCIONES (2 UNIDADES)		2 Unidad	100 (1 Unidad = 10 gramos)	20 g	20 g
MERMELADA DE FRUTAS EN PORCIONES		1 Unidad	100 (1 Unidad = 20 gramos)	20 g	20 g
MARGARINA VEGETAL					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
MARGARINA VEGETAL EN PORCIONES		1 Unidad	100 (1 Unidad = 10 gramos)	10 g	10 g
MARGARINA VEGETAL (2 UNIDADES)					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
MARGARINA VEGETAL EN PORCIONES (2 UNIDADES)		2 Unidad	100 (1 Unidad = 10 gramos)	20 g	20 g
MELOCOTON EN ALMIBAR					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
MELOCOTON EN ALMIBAR		145 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	145 g	145 g
MELON					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
MELON LIMPIO		140 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	140 g	140 g
MEMBRILLO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
MEMBRILLO, DULCE TARRINA		1 Unidad	100 (1 Unidad = 50 gramos)	50 g	50 g
MENESTRA DE VERDURAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA		13 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g
CALDO		85 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	85 g	85 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		34 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	34 g	34 g
HARINA DE MAIZ		3 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
MENESTRA COMUN (CONGELADA)		220 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	220 g	220 g
MENESTRA DE VERDURAS C / JAMON					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA		15 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
CALDO		100 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	100 g	100 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		40 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
HARINA DE MAIZ		3 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
JAMON SERRANO		53,19 Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	53,19 g	50 g
MENESTRA COMUN (CONGELADA)		250 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	250 g	250 g
MERLUZA A LA PLANCHA (FILETES)					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		9 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
CEBOLLA PELADA FRESCA		25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
FUMET DE PESCADO		18 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	18 g	18 g
MERLUZA (FILETES)	0,91891891	Filete	100 (1 Filete = 185 gramos)	170 g	170 g
PEREJIL CONGELADO		0,025 Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
MERLUZA A LA PLANCHA (RODAJAS)					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CEBOLLA PELADA- FRESCA		15 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
FUMET DE PESCADO		20 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
MERLUZA (RODAJAS)		1 Rodaja	65 (1 Rodaja = 190 gramos)	190 g	123,5 g
MERLUZA A LA ROMANA (FILETES)					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		9 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
HARINA DE TRIGO REFINADA		36 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	36 g	36 g



HUEVO LIQUIDO	36 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	36 g	36 g
MERLUZA (FILETES)	0,91891891 Filete	100 (1 Filete = 185 gramos)	170 g	170 g

MERLUZA A LA VASCA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA		10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS	5,06329113	Gramos	79 (1 Gramos = 1 gramos)	5,06 g	4 g
ESPARRAGOS BLANCOS DE LATA		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
HARINA DE MAIZ		2 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
HARINA DE TRIGO REFINADA		3 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
HUEVOS FRESCOS	0,37878787	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	22,73 g	20 g
LIMONES	0,07291666	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	10,94 g	7 g
MERLUZA (RODAJAS)		1 Rodaja	65 (1 Rodaja = 190 gramos)	190 g	123,5 g
VINO BLANCO		10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g

MERLUZA EN SALSA VERDE					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS PELADOS		5 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	5 g	5 g
CEBOLLASPELADA FRESCA		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
FUMET DE PESCADO		150 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	150 g	150 g
GUISANTES CONGELADOS		15 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
HARINA DE MAIZ		5 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	5 g	5 g
LAUREL		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
MERLUZA (RODAJAS)		1 Rodaja	65 (1 Rodaja = 190 gramos)	190 g	123,5 g
PEREJIL CONGELADO	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS		30 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
VINO		10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
ZUMO DE LIMON		10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g

MERLUZA FRITA (FILETES) C/LIMON					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA		20 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
HARINA DE TRIGO REFINADA		30 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
LIMONES	0,20833333	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	31,25 g	20 g
MERLUZA: FILETES CONGELADOS		1 Filete	100 (1 Filete = 185 gramos)	185 g	185 g

MERLUZA FRITA (FILETES) C/MAHONESA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
HARINA DE TRIGO REFINADA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
MAHONESA (UNIDAD)	1	Bolsa	100 (1 Bolsa = 14 gramos)	14 g	14 g
MERLUZA: FILETES CONGELADOS	1	Filete	100 (1 Filete = 185 gramos)	185 g	185 g

MERLUZA FRITA (RODAJAS) C/LIMON					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA		20 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
HARINA DE TRIGO REFINADA		40 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
LIMONES	0,20833333	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	31,25 g	20 g
MERLUZA (RODAJAS)		1 Rodaja	65 (1 Rodaja = 190 gramos)	190 g	123,5 g

MERLUZA FRITA CON MAHONESA (RODAJAS)					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA		20 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
HARINA DE TRIGO REFINADA		40 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
MAHONESA (UNIDAD)		1 Bolsa	100 (1 Bolsa = 14 gramos)	14 g	14 g
MERLUZA (RODAJAS)		1 Rodaja	65 (1 Rodaja = 190 gramos)	190 g	123,5 g

MERMELADA DE FRUTA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
MERMELADA DE FRUTAS EN PORCIONES		1 Unidad	100 (1 Unidad = 20 gramos)	20 g	20 g

MUSLITOS DE POLLO COCIDOS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		5 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g
APIO		7,5 Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	7,5 g	6 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		14 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	14 g	14 g
LAUREL		0,02 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PATATA PELADA -FRESCA		18 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	18 g	18 g
POLLO: MUSLITOS	257,142857	Gramos	70 (1 Gramos = 1 gramos)	257,14 g	180 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS		14 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	14 g	14 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS		27 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	27 g	27 g

MUSLO DE POLLO EN SALSAAL CURRY					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA		17 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	17 g	17 g
AJOS PELADOS		4 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	4 g	4 g
CALDO		68 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	68 g	68 g



CEBOLLAS PELADA FRESCA	25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CURRY	1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
HARINA DE MAIZ	3 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
LAUREL	0,02 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
POLLO: CUARTOS TRASEROS	1 Unidad	60 (1 Unidad = 300 gramos)	300 g	180 g
PUERROS	77,1929824 Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	77,19 g	44 g
VINO BLANCO	13 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g

NATILLAS ENVASADAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
NATILLAS -CM		1 Unidad	100 (1 Unidad = 130 gramos)	130 g	130 g

NUGGETS DE POLLO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		15 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
NUGGETS DE POLLO		8,4 Unidad	100 (1 Unidad = 20 gramos)	168 g	168 g

PAELLA A LA MARINERA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		15 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
AJOS PELADOS		3 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
ARROZ VAPORIZADO REFINADO		70 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	70 g	70 g
CALAMARES EN ANILLAS CONGELADOS		40 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		30 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
CÚRCUMA		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
GAMBAS CONGELADAS LIMPIAS		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
GUISANTES CONGELADOS		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
LAUREL		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
LIMONES		0,05 Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	7,5 g	4,8 g
MEJILLON LIMPIO CONGELADO		15 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
PIMIENTO MORRON EN LATA		10 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
PIMIENTOS VERDES FRESCOS		35 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	35 g	35 g
ROSADA EN FILETES		0,16 Ración	100 (1 Ración = 185 gramos)	29,6 g	29,6 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA		40 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
VINO BLANCO		10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g

PAELLA ALICANTINA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 ml	10 ml
AJOS PELADOS		3 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
ARROZ VAPORIZADO REFINADO		65 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g	65 g
CALAMARES EN ANILLAS CONGELADOS		40Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CERDO: SOLOMILLO (MAGRO)		40 Gramos	100 (1 Gramos= 100 gramos)	40 g	40 g
CÚRCUMA		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
FUMET DE PESCADO		136 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	136 g	136 g
GUISANTES CONGELADOS		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
LAUREL		1 GramoS	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
LIMÓN LIQUIDO		15 Mililitros	100 (1 Mililitros = 1 mililitros)	15 ml	15 ml
MEJILLON LIMPIO CONGELADO		17 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	17 g	17 g
PIMIENTO MORRON EN LATA		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
PIMIENTOS VERDES FRESCOS		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
ROSADA EN FILETES CONGELADA		25 Ración	100 (1 Ración = 185 gramos)	25 g	25 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA		45 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	45 g	45 g
VINO BLANCO		5 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 ml	5 ml

PAELLA MIXTA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 ml	10 ml
AJOS PELADOS		3 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
ARROZ VAPORIZADO REFINADO		65 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g	65 g
CALAMARES EN ANILLAS CONGELADOS		30 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CERDO: CABEZA DE LOMO		40 Ración	100 (1 Ración = 40 gramos)	40 g	40 g
CÚRCUMA		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
FUMET DE PESCADO		145 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	145 g	145 g
GUISANTES CONGELADOS		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
PIMENTA BLANCA		0,5 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,5 g	0,5 g
PIMIENTO MORRON EN LATA		10 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
PIMIENTOS ROJOS FRESCOS		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
PIMIENTOS VERDES FRESCOS		15 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
POLLO: CUARTOS TRASEROS DESHUESADOS		25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
LIMÓN LIQUIDO		15 Mililitros	100 (1 Mililitros = 1 mililitros)	15 ml	15 ml
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA		40 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
VINO BLANCO		5 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 ml	5 ml

PALMERAS DE HOJALDRE					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio



PALMERAS DE HOJALDRE		1 Pack	100 (1 Pack = 28 gramos)	28 g	28 g
PAN 50 G CON 15 CC DE ACEITE DE OLIVA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EN BOLSAS 15 ML		1 Bolsa	100 (1 Bolsa = 15 mililitros)	15 g	15 g
PAN HARINA TRIGO C/SAL 50		1 Unidad	100 (1 Unidad = 50 gramos)	50 g	50 g
PAN 50 G SIN SAL CON 15 CC DE ACEITE OLIVA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EN BOLSAS 15 ML		1 Bolsa	100 (1 Bolsa = 15 mililitros)	15 g	15 g
PAN HARINA TRIGO S/SAL 50		1 Unidad	100 (1 Unidad = 50 gramos)	50 g	50 g
PAN BLANCO 35 G.					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PAN HARINA TRIGO C/SAL 35		1 Unidad	100 (1 Unidad = 35 gramos)	35 g	35 g
PAN BLANCO 50 G					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PAN HARINA TRIGO C/SAL 50		1 Unidad	100 (1 Unidad = 50 gramos)	50 g	50 g
PAN BLANCO 50 G + MARGARINA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
MARGARINA VEGETAL EN PORCIONES		1 Unidad	100 (1 Unidad = 10 gramos)	10 g	10 g
PAN HARINA TRIGO C/SAL 50		1 Unidad	100 (1 Unidad = 50 gramos)	50 g	50 g
PAN BLANCO S/S 35 G + MARGARINA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
MARGARINA VEGETAL EN PORCIONES		1 Unidad	100 (1 Unidad = 10 gramos)	10 g	10 g
PAN HARINA TRIGO S/SAL 35		1 Unidad	100 (1 Unidad = 35 gramos)	35 g	35 g
PAN BLANCO S/SAL 50 G + MARGARINA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
MARGARINA VEGETAL EN PORCIONES		1 Unidad	100 (1 Unidad = 10 gramos)	10 g	10 g
PAN HARINA TRIGO S/SAL 50		1 Unidad	100 (1 Unidad = 50 gramos)	50 g	50 g
PAN BLANCO SIN SAL 35 G.					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PAN HARINA TRIGO S/SAL 35		1 Unidad	100 (1 Unidad = 35 gramos)	35 g	35 g
PAN BLANCO SIN SAL 50 G					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PAN HARINA TRIGO S/SAL 50		1 Unidad	100 (1 Unidad = 50 gramos)	50 g	50 g
PAN INTEGRAL 50 G.					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PAN HARINA TRIGO INTEGRAL C/SAL 50		1 Unidad	100 (1 Unidad = 50 gramos)	50 g	50 g
PAN INTEGRAL C/ 15 CC ACEITE OLIVA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EN BOLSAS 15 ML		1 Bolsa	100 (1 Bolsa = 15 mililitros)	15 g	15 g
PAN HARINA TRIGO INTEGRAL C/SAL 50		1 Unidad	100 (1 Unidad = 50 gramos)	50 g	50 g
PAN INTEGRAL SIN SAL 50 G.					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PAN HARINA TRIGO INTEGRAL S/SAL 50		1 Unidad	100 (1 Unidad = 50 gramos)	50 g	50 g
PANGA EMPANADO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA		10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS PELADOS		3 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
HARINA DE TRIGO REFINADA		25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
HUEVO LIQUIDO		25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
PAN BLANCO RALLADO		25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
PANGA		1 Filete	100 (1 Filete = 160 gramos)	160 g	160 g
PEREJIL CONGELADO		1,25 Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
ZUMO DE LIMON		7 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	7 g	7 g
PASTA A LA CARBONARA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		14 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g
BACON AHUMADO FRESCO		45 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	45 g	45 g
CALDO		63 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	63 g	63 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		27 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	27 g	27 g
HUEVOS FRESCOS	0,56818181	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	34,09 g	30 g
MACARRONES (PASTA DE TRIGO REFINADA)		65 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g	65 g
NATA LIQUIDA		90 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	90 g	90 g
OREGANO		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PIMIENTA BLANCA		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g



PUERROS		70,1754385 Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	70,18 g	40 g
PASTA A LA CARBONARA S/BACON					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	14	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g
CALDO	63	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	63 g	63 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	27	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	27 g	27 g
HUEVOS FRESCOS	0,568181	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	34,09 g	30 g
MACARRONES (PASTA DE TRIGO REFINADA)	65	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g	65 g
NATA LIQUIDA	90	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	90 g	90 g
OREGANO	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PIMIENTA BLANCA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PUERROS	70,1754385	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	70,18 g	40 g
PASTA AL OLEO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
MACARRONES (PASTA DE TRIGO REFINADA)	65	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g	65 g
MARGARINA VEGETAL	14	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	14 g	14 g
PAVO FRIO (PECHUGA) CAMPOFRIO	50	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g	50 g
PEREJIL CONGELADO -GB	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
PASTA BOLONESA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS PELADOS	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
MACARRONES (PASTA DE TRIGO REFINADA)	60	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
OREGANO	0,02	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PIMIENTOS VERDES FRESCOS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
TERNERA PICADA -GB	40	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA	130	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	130 g	130 g
VINO BLANCO	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
PASTA CON ALBAHACA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
ALBAHACA	0,02	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
MACARRONES (PASTA DE TRIGO REFINADA)	60	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
MAIZ COCIDO	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
PAVO FRIO (PECHUGA) CAMPOFRIO	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
PEREJIL CONGELADO	0,025	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PIMIENTA BLANCA	0,02	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
VINO BLANCO	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
PASTA CON GAMBAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	14	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g
CALABACIN CONGELADO CUADRITOS	68	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	68 g	68 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	27	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	27 g	27 g
GAMBAS CONGELADAS LIMPIAS	54	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	54 g	54 g
MARGARINA VEGETAL	6	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
PASTA DE TRIGO (TIBURONES)	65	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g	65 g
PEREJIL CONGELADO	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
VINO BLANCO	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
PASTEL DE CARNE					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS PELADOS	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	45	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	45 g	45 g
ENELDO	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
HUEVO LIQUIDO	70	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	70 g	70 g
LECHE SEMI-DESCREMADA UHT	28	Mililitro	71,42 (1 Mililitro = 1 mililitros)	28 g	20 g
LEVADURA	2,5	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2,5 g	2,5 g
PAN DE MOLDE DE H. DE TRIGO REFINADA	1,4	Unidad	100 (1 Unidad = 25 gramos)	35 g	35 g
PIMIENTOS VERDES FRESCOS	45	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	45 g	45 g
PUERRO CONGELADO	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
TERNERA PICADA	100	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g
TOMATE FRITO	50	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g	50 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA	115	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	115 g	115 g
VINO BLANCO	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
PASTEL DE TERNERA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS PELADOS	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g



ENELDO	0,02 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
HUEVO LIQUIDO	70 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	70 g	70 g
LECHE SEMI-DESCREMADA UHT	28,0033604 Mililitro	71,42 (1 Mililitro = 1 mililitros)	28 g	20 g
LEVADURA	2,5 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2,5 g	2,5 g
PAN DE MOLDE DE H. DE TRIGO REFINADA	1,4 Unidad	100 (1 Unidad = 25 gramos)	35 g	35 g
PIMIENTOS VERDES FRESCOS	20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
PUERRO CONGELADO	10 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
TERNERA PICADA	100 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g
TOMATE FRITO	20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA	60 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
VINO BLANCO	5 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g

PATATAS CON CALAMARES				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g 10 g
AJOS PELADOS	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g 2 g
CALAMARES EN ANILLAS CONGELADOS	70	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	70 g 70 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g 25 g
CÚRCUMA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g 1 g
GUISANTES CONGELADOS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g 20 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g 1 g
PATATA PELADA -FRESCA	200	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	200 g 200 g
PIMIENTOS VERDES FRESCOS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g 20 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g 25 g
VINO	7	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	7 g 7 g

PATATAS CON CAZON				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	13	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g 13 g
AJO PELADO LAMINADO	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g 2 g
CAZON TROCEADO CONGELADO	75	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	75 g 60 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g 25 g
CÚRCUMA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g 1 g
GUISANTES CONGELADOS	34	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	34 g 34 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g 1 g
PATATAS FRESCAS PELADAS	303,370786	Gramos	89 (1 Gramos = 1 gramos)	303,37 g 270 g
PIMENTON	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g 1 g
PIMIENTOS ROJOS FRESCOS	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g 15 g
PIMIENTOS VERDES FRESCOS	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g 15 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA	34	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	34 g 34 g
VINO BLANCO	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g 9 g

PATATAS CON CHOCO				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g 10 g
AJOS PELADOS	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g 2 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g 25 g
CHOCOS/POTÓN EN TIRAS	70	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	70 g 70 g
CÚRCUMA	0,02	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g 0,02 g
GUISANTES CONGELADOS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g 20 g
LAUREL	0,02	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g 0,02 g
PATATAS FRESCAS PELADAS	303,370786	Gramos	89 (1 Gramos = 1 gramos)	303,37 g 270 g
PIMIENTOS VERDES FRESCOS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g 20 g
PIMIENTO MORRÓN LATA	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g 20 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g 25 g
VINO BLANCO	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g 10 g

PATATAS CON PESCADO				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
PATATA PELADA FRESCA	363,08	Gramos	65 (1 Gramos = 1 gramos)	363,08 g 236 g
ROSADA EN FILETES CONGELADA	60	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g 60 g
PUERROS FRESCOS	35,0877192	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	35,09 g 20 g
APIO FRESCO	25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g 20 g
ZANAHORIAS EN CUBOS	17	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	17 g 17 g

CÚRCUMA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g 1 g
ACEITE DE OLIVA	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g 5 g

PASTA CON TOMATE Y ATUN				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
TOMATE NATURAL TRITURADO	100	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g 9 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g 30 g
PASTA CONCHA CODITOS (PASTA DE TRIGO REFINADA)	65	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g 65 g
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	9	Mililitros	100 (1 Mililitros = 1 mililitros)	9 ml 9 ml
ATUN EN ACEITE BAJO EN SAL	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g 20 g
PIMIENTOS VERDES FRESCOS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g 20 g

PATATAS GUIADAS CON VERDURAS/VEGANAS				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g 10 g



AJOS PELADOS	2 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CÚRCUMA	0,02 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
GUISANTES CONGELADOS	20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
JUDIAS VERDES CONGELADAS	20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
LAUREL	0,02 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PATATAS FRESCAS PELADA	269,662921 Gramos	89 (1 Gramos = 1 gramos)	269,66 g	240 g
PIMIENTOS ROJOS FRESCOS	10 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
PIMIENTOS VERDES FRESCOS	10 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
TOMATE FRITO	20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
VINO BLANCO	10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS	20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g

PECHUGA DE POLLO EMPANADA				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g 9 g
AJOS PELADOS	4	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	4 g 4 g
HARINA DE TRIGO REFINADA	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g 26 g
HUEVO LIQUIDO	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g 26 g
PAN BLANCO RALLADO	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g 26 g
PEREJIL CONGELADO	0,025	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g 0,02 g
POLLO: FILETES DE PECHUGA	1	Filete	100 (1 Filete = 160 gramos)	160 g 160 g
ZUMO DE LIMON	7	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	7 g 7 g

PECHUGA DE POLLO EN SALSA				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g 9 g
AJOS PELADOS	4	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	4 g 4 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g 20 g
HARINA DE MAIZ	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g 3 g
LAUREL	0,02	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g 0,02 g
PIMIENTOS VERDES FRESCOS	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g 15 g
POLLO: FILETES DE PECHUGA	1	Filete	100 (1 Filete = 160 gramos)	160 g 160 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA	17	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	17 g 17 g
VINO	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g 9 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g 30 g
PATATAS CUBOS CONGELADAS	30	Gramos	(1 Gramos = 1 gramos)	30 g 30 g

PECHUGA DE POLLO EN SALSA AL VINO BLANCO				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g 9 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g 30 g
HARINA DE MAIZ	4	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	4 g 4 g
LAUREL	0,01	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,01 g 0,01 g
POLLO: FILETES DE PECHUGA	1	Filete	100 (1 Filete = 160 gramos)	160 g 160 g
VINO BLANCO -	26	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	26 g 26 g
VINO DE JEREZ	17	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	17 g 17 g

PERAS COCIDAS				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
CANELA EN RAMA	0,5	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,5 g 0,5 g
PERAS	2,1090021	Ración	91 (1 Ración = 99 gramos)	208,79 g 190 g
VINO BLANCO	30	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	30 g 30 g

PERCA AL HORNO				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
PERCA	1	Ración	100 (1 Ración = 180 gramos)	180 g 180 g
PUERROS FRESCOS	35,09	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	35,09 g 20 g
CEBOLLAS FRESCAS	22	Gramos	91 (1 Gramos = 1 gramos)	22 g 20 g
VINO BLANCO	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g 9 g
HARINA DE MAIZ -GB	51	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	51 g 51 g
PEREJIL CONGELADO	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g 1 g
ACEITE DE OLIVA	13	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g 13 g

PERCA AL HORNO A LA NAVARRA				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g 15 g
ALMENDRAS PELADAS	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g 3 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g 30 g
FUMET DE PESCADO	80	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	80 g 80 g
GAMBAS CONGELADAS LIMPIAS	18	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	18 g 18 g
HARINA DE MAIZ	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g 3 g
PERCA	1	Ración	100 (1 Ración = 180 gramos)	180 g 180 g
PEREJIL CONGELADO	0,025	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g 0,02 g
VINO DE JEREZ	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g 15 g

PERCA FRITA				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
PERCA	1	Ración	100 (1 Ración = 180 gramos)	180 g 180 g
HARINA DE TRIGO REFINADA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g 30 g



ACEITE DE OLIVA VIRGEN		20 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
------------------------	--	--------------	-----------------------------------	------	------

PESCADILLA FRITA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
HARINA DE TRIGO REFINADA	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
PESCADILLA	1	Ración	75 (1 Ración = 214 gramos)	214 g	160,5 g

PESCADO COCIDO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CEBOLLA PELADA-FRESCA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
MERLUZA EN TACOS CONGELADA	1	Lomo -Taco	90 (1 Lomo -Taco = 211 gramos)	211 g	189,9 g
PATATA PELADA -FRESCA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
TOMATES	53,19	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	53,19 g	50 g

CAZON FRITO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
CAELLA:LOMOS CONGELADOS	1	Ración	100 (1 Ración = 170 gramos)	170 g	170 g
HARINA DE TRIGO REFINADA	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
LIMONES	0,10416666	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	15,62 g	10 g
PEREJIL CONGELADO	0,025	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g

PEZ ESPADA A LA CASERA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	14	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g
AJOS PELADOS	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
FUMET DE PESCADO	135	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	135 g	135 g
HARINA DE MAIZ	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
HARINA DE TRIGO REFINADA	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
LAUREL	0,02	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PEREJIL CONGELADO	0,025	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PEZ ESPADA CONGELADO	1	Ración	90 (1 Ración = 185 gramos)	185 g	166,5 g
VINO	18	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	18 g	18 g

PEZ ESPADA A LA PLANCHA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
FUMET DE PESCADO	18	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	18 g	18 g
PEREJIL CONGELADO -GB	0,025	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PEZ ESPADA CONGELADO	1	Ración	90 (1 Ración = 185 gramos)	185 g	166,5 g
VINO	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g

PEZ ESPADA AL LIMON					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
AJO PELADO LAMINADO	4	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	4 g	4 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
FUMET DE PESCADO	100	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	100 g	100 g
HARINA DE MAIZ	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
LIMONES	0,52	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	78 g	49,92 g
PEREJIL CONGELADO	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
PEZ ESPADA CONGELADO	1	Ración	90 (1 Ración = 185 gramos)	185 g	166,5 g
VINO BLANCO	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g

PISTO MANCHEGO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	14	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g
AJOS PELADOS	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
PIMENTON	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
PIMIENTOS VERDES FRESCOS	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
PIMIENTOS ROJOS FRESCOS	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CALABACÍN FRESCO	150	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	150 g	150 g
BERENJENAS	150	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	150 g	150 g
TOMATE FRITO	36	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	36 g	36 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA	135	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	135 g	135 g
PATATAS DADO CONGELADAS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
ZANAHORIAS CUBO CONGELADAS	50	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g

PIÑA AL NATURAL					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PIÑA NATURAL EN LATA	3	Unidad	100 (1 Unidad = 33 gramos)	99 g	99 g

PLATANO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio



PLATANOS		1 Unidad	66 (1 Unidad = 174,24 gramos)	174,24 g	115 g
POLLO A LA CAZADORA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	17	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	17 g	17 g
AJO PELADO LAMINADO	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
BRANDY	4	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	4 g	4 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
CHAMPIÑON CONGELADO LAMINADO	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
HARINA DE MAIZ	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
PEREJIL CONGELADO	0,025	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PIMENTON	0,02	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PIMIENTA NEGRA -GB	0,02	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
POLLO: CUARTOS TRASEROS	1	Unidad	60 (1 Unidad = 300 gramos)	300 g	180 g
TOMATE FRITO	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
VINO BLANCO	13	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g
JAMON SERRANO DESHUESADO	15	Gramos	90 (1 Gramos = 1 gramos)	13,5 g	13,5 g
POLLO A LA PLANCHA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
POLLO: FILETES DE PECHUGA	1	Filete	100 (1 Filete = 160 gramos)	160 g	160 g
POLLO A LA PLANCHA C/LIMON					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
LIMONES	0,20833333	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	31,25 g	20 g
POLLO: FILETES DE PECHUGA	1	Filete	100 (1 Filete = 160 gramos)	160 g	160 g
POLLO AL CHILINDRON					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS PELADOS	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PIMIENTO MORRON EN LATA	5	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	5 g	5 g
PIMIENTOS VERDES -FRESCOS	47,62	Gramos	84 (1 Gramos = 1 gramos)	47,62 g	40 g
POLLO: CUARTOS TRASEROS	1	Unidad	60 (1 Unidad = 300 gramos)	300 g	180 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA	70	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	70 g	70 g
POLLO AL HORNO (CUARTO TRASERO)					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA	4	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	4 g	4 g
CALDO	85	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	85 g	85 g
PEREJIL CONGELADO	0,025	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
POLLO: CUARTOS TRASEROS	1	Unidad	60 (1 Unidad = 300 gramos)	300 g	180 g
VINO	26	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	26 g	26 g
POLLO COCIDO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g
APIO	6,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	6,25 g	5 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
PATATA PELADA -FRESCA	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
POLLO: CUARTOS TRASEROS	1	Unidad	60 (1 Unidad = 300 gramos)	300 g	180 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
POLLO FRIO CON JUDIAS VERDES ALINADAS.					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	14	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g
CEBOLLA PELADA-FRESCA	36	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	36 g	36 g
JUDIAS VERDES CONGELADAS	150	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	150 g	150 g
LAUREL	0,01	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,01 g	0,01 g
LIMONES	0,31	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	46,5 g	29,76 g
POLLO: PECHUGAS ENTERAS	1	Unidad	100 (1 Unidad = 160 gramos)	160 g	160 g
TOMATES	40,4255319	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	40,43 g	38 g
VINAGRE	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g
POLLO RELLENO C/VINAGRETA DE MORRONES					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA	25	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	25 g	25 g
HIERBABUENA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PEREJIL CONGELADO	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
PIMIENTO MORRON EN LATA	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
POLLO RELLENO-FIAMBRE	2	Rodaja	100 (1 Rodaja = 85 gramos)	170 g	170 g
VINAGRE	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g



PUDDING DE SALMON					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	40	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
ENELDO	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
HINOJO	0,3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,3 g	0,3 g
HUEVO LIQUIDO	70	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	70 g	70 g
LEVADURA	2,5	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2,5 g	2,5 g
PAN DE MOLDE DE H. DE TRIGO REFINADA	1,4	Unidad	100 (1 Unidad = 25 gramos)	35 g	35 g
PUERROS	70,18	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	70,18 g	40 g
SALMON (FILETES DE COLA)	100	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g
VINO BLANCO	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g

PURE CRECY					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ARROZ VAPORIZADO REFINADO	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
PATATAS PELADA FRESCA	150	Gramos	150 (1 Gramos = 1 gramos)	150g	150 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA	10	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS	100	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g

PURE DE CALABACIN					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALABACIN NATURAL	150	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	150 g	125 g
CEBOLLAS -PELADA FRESCA	15,3846153	Gramos	91 (1 Gramos = 1 gramos)	15,38 g	14 g
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	7	Mililitros	100 (1 Mililitros = 1 mililitros)	7 ml	7 ml
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA	7	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	7 g	7 g
PATATAS PELADA FRESCA	155	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	155 g	155 g

PURE DE CALABAZA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CALABAZA -FRESCA	238,81	Gramos	67 (1 Gramos = 1 gramos)	238,81 g	160 g
PATATAS PELADA FRESCA	150	Gramos	89 (1 Gramos = 1 gramos)	107,87 g	96 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA	10	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
PATATA NATURAL	150	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	150 g	150 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g

PURE DE VERDURAS NATURALES CON ESPESANTE TIPO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g
*VERDURAS VARIADAS DE DISTINTAS CLASES +					
**ESPESANTE VEGENAT					
* Las ingredientes empleados serán los que contemplan otras fichas técnicas en su composición respetando, cantidades, unidades, peso etc..	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
	10	gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
** Éste ingrediente se usará en fichas con necesidades de modificación de textura clínica.					
Ésta ficha es TIPO para las modificaciones de texturas.					

PURE DE MACEDONIA DE					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PURE DE MACEDONIA DE FRUTAS		1 Unidad	100 (1 Unidad = 100 gramos)	100 g	100 g

PURE DE MANZANA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PURE DE MANZANA		1 Unidad	100 (1 Unidad = 100 gramos)	100 g	100 g

PURE DE MELOCOTON Y MANZANA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PURE DE MELOCOTON Y MANZANA		1 Unidad	100 (1 Unidad = 100 gramos)	100 g	100 g

PURE DE PATATAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PATATAS PELADA FRESCA	250	Gramos	250 (1 Gramos = 1 gramos)	250 g	250 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	9	Mililitros	100 (1 Mililitros = 1 mililitros)	9 ml	9 ml
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA	7	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	7 g	7 g

PURE DE PATATAS Y ZANAHORIAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio



PATATAS PELADA FRESCA	150 Gramos	150(1 Gramos = 1 gramos)	150 g	150 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	15 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	9 Mililitros	100 (1 Mililitros = 1 mililitros)	9 ml	9 ml
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA	7 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	7 g	7 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS	70 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	70 g	70 g

PURE DE VERDURAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	14	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g
ACELGA CONGELADA	27	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	27 g	27 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
JUDIAS VERDES CONGELADAS -V	36	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	36 g	36 g
PATATAS PELADA FRESCA	150	Gramos	150 (1 Gramos = 1 gramos)	150 g	150 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	45	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	45 g	45 g

QUESO MANCHEGO FR.(50G) + MEMBRILLO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
MEMBRILLO, DULCE DE -S	1	Unidad	100 (1 Unidad = 50 gramos)	50 g	50 g
QUESO MANCHEGO FRESCO -ES	52,63	Gramos	95 (1 Gramos = 1 gramos)	52,63 g	50 g

QUESO MANCHEGO FRESCO 50 G.					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
QUESO MANCHEGO FRESCO	52,63	Gramos	95 (1 Gramos = 1 gramos)	52,63 g	50 g

REDONDILLO DE TERNERA MECHADO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	8	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	8 g	8 g
AZUCAR REFINADA	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	21,9780219	Gramos	91 (1 Gramos = 1 gramos)	21,98 g	20 g
CHAMPIÑON CONGELADO LAMINADO	14	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	14 g	14 g
GUISANTES CONGELADOS	14	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	14 g	14 g
HARINA DE MAIZ	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
LAUREL	0,2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,2 g	0,2 g
PIMENTON	0,02	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PIMIENTOS VERDES -FRESCOS	15,48	Gramos	84 (1 Gramos = 1 gramos)	15,48 g	13 g
TERNERA REDONDO	160	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	160 g	160 g
VINO	16	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	16 g	16 g

ROSADA A LA PLANCHA C/LIMON					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
CEBOLLA PELADA-FRESCA	10	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
FUMET DE PESCADO	50	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	50 g	50 g
LIMONES	0,20833333	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	31,25 g	20 g
ROSADA EN FILETES	1	Ración	100 (1 Ración = 185 gramos)	185 g	185 g

ROSADA EMPANADA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS PELADOS	5	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	5 g	5 g
HARINA DE TRIGO REFINADA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
HUEVO LIQUIDO	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
PAN BLANCO RALLADO	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
PEREJIL CONGELADO	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
ROSADA EN FILETES CONGELADA	1	Ración	100 (1 Ración = 185 gramos)	185 g	185 g
ZUMO DE LIMON	8	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	8 g	8 g

ROTTI DE PAVO A LA CASTELLANA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
AJOS PELADOS	7	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	7 g	7 g
AZUCAR REFINADA	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
CALDO	80	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	80 g	80 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CHAMPIÑONES EN LATA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
HARINA DE MAIZ	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
JAMON SERRANO	21,28	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	21,28 g	20 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
NUEZ MOSCADA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PIMIENTA BLANCA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
ROTTI DE PAVO CONGELADO	2	Rodaja	100 (1 Rodaja = 85 gramos)	170 g	170 g
TOMILLO	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
VINO BLANCO	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
VINO TINTO DE MESA	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS	10	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g



SALCHICHAS DE POLLO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
SALCHICHAS DE POLLO		5 Unidad	100 (1 Unidad = 34 gramos)	170 g	170 g

SALCHICHAS DE POLLO C/KETCHUP					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
KETCHUP EN SOBRES		2 Bolsa	100 (1 Bolsa = 12 gramos)	24 g	24 g
SALCHICHAS DE POLLO		5 Unidad	100 (1 Unidad = 34 gramos)	170 g	170 g

SALMON A LA PLANCHA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		15 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
CEBOLLA PELADA-FRESCA		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
SALMON (RODAJAS)		1 Rodaja	80 (1 Rodaja = 200 gramos)	200 g	160 g

SALMON EN SALSA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		15 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
CAVA		10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		40 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
ENELDO		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
FUMET DE PESCADO		100 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	100 g	100 g
HARINA DE TRIGO REFINADA		3 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
PEREJIL CONGELADO		1,25 Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
PUERROS		70,18 Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	70,18 g	40 g
SALMON (RODAJAS)		1 Lomo	80 (1 lomo = 200 gramos)	200 g	160 g
VINO BLANCO		20 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g

SALMOREJO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		27 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	27 g	27 g
AJOS PELADOS		2 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
PAN DE HARINA DE TRIGO REFINADA		45 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	45 g	45 g
PIMIENTO MORRON EN LATA		14 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	14 g	14 g
SAL DE MESA		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
TOMATES		280,851063 Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	280,85 g	264 g
VINAGRE		9 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
JAMÓN SERRANO DESHUESADO		15 Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	14,1 g	14,1 g
HUEVO FRESCO PELADO		15 Gramos	100 (Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g

SALPICÓN DE VERANO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ATUN EN ACEITE		35 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	35 g	35 g
CEBOLLAS FRESCAS		22 Gramos	91 (1 Gramos = 1 gramos)	22 g	20 g
PIMIENTO VERDE FRESCO		23,81 Gramos	84 (1 Gramos = 1 gramos)	23,81 g	20 g
PIMIENTO MORRON EN LATA		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
TOMATES FRESCOS		42,56 Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	42,56 g	40 g
MAIZ COCIDO		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
ACEITE DE OLIVA		9 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
VINAGRE		5 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g

SALTEADO DE TRIGUEROS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		15 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		40 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
ESPARRAGOS VERDES CONGELADOS		250 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	250 g	250 g

SALTEADO DE TRIGUEROS CON JAMON					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		15 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		40 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
ESPARRAGOS VERDES CONGELADOS		250 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	250 g	250 g
JAMON SERRANO -S		74,47 Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	74,47 g	70 g

SANDIA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
SANDIA LIMPIA		140 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	140 g	140 g

SOBAOS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
SOBAOS		1 Unidad	100 (1 Unidad = 50 gramos)	50 g	50 g

SOLOMILLO AL WHISKY					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		18 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	18 g	18 g
AJOS PELADOS -GB		14 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	14 g	14 g
CALDO		72 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	72 g	72 g
CERDO: SOLOMILLO (MAGRO)		1 Filete	100 (1 Filete = 180 gramos)	180 g	180 g



HARINA DE MAIZ	2 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
HARINA DE TRIGO REFINADA	3 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
LIMONES	0,15625 Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	23,44 g	15 g
PEREJIL CONGELADO	0,0125 Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,01 g	0,01 g
PIMIENTA NEGRA	0,02 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
VINO BLANCO	9 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
WHISKY	9 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g

SOLOMILLO DE CERDO A LA PLANCHA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CALDO	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
CERDO: SOLOMILLO (MAGRO)	1	Filete	100 (1 Filete = 180 gramos)	180 g	180 g

SOPA DE ARROZ					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ARROZ VAPORIZADO REFINADO	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
CALDO	200	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	200 g	200 g
HIERBABUENA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g

SOPA DE ARROZ Y VERDURAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
APIO	37,5	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	37,5 g	30 g
ARROZ VAPORIZADO REFINADO	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
CALDO	200	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	200 g	200 g
HIERBABUENA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PATATAS JULIANA	40	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS	40	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
ZANAHORIAS RALLADAS	40	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g

SOPA DE AVE CON PASTA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO	200	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	200 g	200 g
FIDEOS FINOS (PASTA TRIGO REFINADO)	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
HUEVOS FRESCOS	0,37878787	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	22,73 g	20 g
POLLO: PECHUGAS ENTERAS	0,11764705	Unidad	100 (1 Unidad = 160 gramos)	18,82 g	18,82 g

SOPA DE ESTRELLITAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO	250	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
ESTRELLITAS (PASTA TRIGO REFINADO)	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
HIERBABUENA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g

SOPA DE FIDEOS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO	250	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
FIDEOS FINOS (PASTA TRIGO REFINADO)	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
HIERBABUENA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g

SOPA DE LLUVIA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO	200	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	200 g	200 g
LLUVIA (PASTA DE TRIGO REFINADA)	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g

SOPA MARINERA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS PELADOS	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
BRANDY	0,07	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	0,07 g	0,07 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
CÚRCUMA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
FIDEOS FINOS (PASTA TRIGO REFINADO)	10	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
FUMET DE PESCADO	250	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
GAMBAS CONGELADAS LIMPIAS	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
HARINA DE MAIZ	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
MEJILLON LIMPIO CONGELADO	40	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
PEREJIL CONGELADO	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
PIMIENTOS VERDESFRESCOS	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
ROSADA EN FILETES CONGELADA	0,1081081	Ración	100 (1 Ración = 185 gramos)	20 g	20 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA EXTRA	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
VINO	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS	10	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g

SOPA DE PICADILLO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ARROZ VAPORIZADO REFINADO	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
CALDO	225	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	225 g	225 g
HIERBABUENA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
HUEVOS FRESCOS	0,32196969	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	19,32 g	17 g
JAMON SERRANO	15,96	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	15,96 g	15 g



POLLO: CUARTOS TRASEROS DESHUESADOS	18 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	18 g	18 g
-------------------------------------	-----------	----------------------------	------	------

SOPA DE PICADILLO SIN JAMON SERRANO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ARROZ VAPORIZADO REFINADO	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
CALDO	225	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	225 g	225 g
HIERBABUENA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
HUEVOS FRESCOS	0,32196969	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	19,32 g	17 g
POLLO: CUARTOS TRASEROS DESHUESADOS	18	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	18 g	18 g

SOPA HORTELANA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALABACIN CONGELADO CUADRITOS		25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CALDO		170 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	170 g	170 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
COL BLANCA RALLADA		25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
HIERBABUENA		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
NABOS	33,3333333	Gramos	75 (1 Gramos = 1 gramos)	33,33 g	25 g
PATATAS RALLADAS		25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
PUERROS	43,8596491	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	43,86 g	25 g
ZANAHORIAS RALLADAS		25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g

SOPA JULIANA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
APIO	38,75 Gramos		80 (1 Gramos = 1 gramos)	38,75 g	31 g
CALDO	180 Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	180 g	180 g
PATATAS RALLADAS -GB	60 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
PUERROS -GB	77,1929824 Gramos		57 (1 Gramos = 1 gramos)	77,19 g	44 g
ZANAHORIAS RALLADAS -GB	50 Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g	50 g

SOPA MARAVILLA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO	200	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	200 g	200 g
HIERBABUENA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
LLUVIA (PASTA DE TRIGO REFINADA)	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g

SOPA MINESTRONE					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
APIO	37,5	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	37,5 g	30 g
CALDO	250	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
COL -	51,95	Gramos	77 (1 Gramos = 1 gramos)	51,95 g	40 g
FIDEOS FINOS (PASTA TRIGO REFINADO)	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
HIERBABUENA	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS	40	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
ZANAHORIAS RALLADAS	40	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g

--	--	--	--	--

TERNERA CON CHAMPINONES					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA		5 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		18 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	18 g	18 g
CHAMPIÑON CONGELADO LAMINADO		30 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
HARINA DE MAIZ		3 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
PUERROS	15,7894736	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	15,79 g	9 g
TERNERA MAGRA CUBO	188,24	Gramos	76 (1 Gramos = 1 gramos)	188,24 g	143,06 g
VINO BLANCO		18 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	18 g	18 g

TERNERA ASADA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		8 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	8 g	8 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		18 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	18 g	18 g
HARINA DE MAIZ		3 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
LAUREL		0,02 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PATATA DADO MEDIANA CONGELADA		13 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	13 g	13 g
PIMENTON		0,02 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PIMIENTOS VERDES -FRESCOS	15,4761904	Gramos	84 (1 Gramos = 1 gramos)	15,48 g	13 g
TERNERA BABILLA, ASADOS		1,04 Ración	90 (1 Ración = 180 gramos)	187,2 g	168,48 g
VINO		16 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	16 g	16 g
ZANAHORIAS	25,7142857	Gramos	70 (1 Gramos = 1 gramos)	25,71 g	18 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS		13 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	13 g	13 g



TERNERA EMPANADA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA		14 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g
HARINA DE MAIZ		27 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	27 g	27 g
HUEVO LIQUIDO		27 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	27 g	27 g
PAN BLANCO RALLADO		27 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	27 g	27 g
TERNERA: FILETES		1 Filete	100 (1 Filete = 160 gramos)	160 g	160 g

TERNERA EN SALSA SUAVE					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA		9 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
HARINA DE MAIZ		5 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	5 g	5 g
PUERROS		24,56 Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	24,56 g	14 g
TERNERA MAGRA CUBOS	188,236842	Gramos	76 (1 Gramos = 1 gramos)	188,24 g	143,06 g
VINO		14 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g

TERNERA ESTOFADA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
TERNERA MAGRA EN CUBOS		200 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	200 g	200 g
AJOS PELADOS		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
CEBOLLAS FRESCAS		23,08 Gramos	91 (1 Gramos = 1 gramos)	23,08 g	21 g
TOMATE NATURAL TRITURADO EN LATA EXTRA		40 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
VINO BLANCO		2 Mililitros	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	2 ml	2 ml
LAUREL		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PATATAS AVELLANAS		18 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	18 g	18 g
ZANAHORIAS RISOLADA		18 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	18 g	18 g
ACEITE DE OLIVA		8 Mililitros	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	8 g	8 g

MERLUZA AL HORNO A LA NAVARRA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		20 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
ALMENDRAS PELADAS		3 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		45 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	45 g	45 g
FUMET DE PESCADO		100 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	100 g	100 g
HARINA DE MAIZ		3 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
PEREJIL CONGELADO		1,25 Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
MERLUZA FILETE LOMO SIN ESPINAS		1 Filete	100 (1 Filete = 170 gramos)	170 g	170 g
VINO DE JEREZ		15 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g

TOMATE TRITURADO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
TOMATE TRITURADO -TARRINA 30G		1 Unidad	100 (1 Unidad = 25 gramos)	25 g	25 g

TORTAS DE ACEITE					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
TORTAS DE ACEITE INES ROSALES		1 Pack	100 (1 Pack = 30 gramos)	30 g	30 g

TORTILLA CAMPERA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CEBOLLAS FRESCAS		11 Gramos	91 (1 Gramos = 1 gramos)	11 g	10 g
GUISANTES CONGELADOS		10 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
HUEVO LIQUIDO		130 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	130 g	130 g
PATATAS CUBO		123,6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	123,6 g	123,6 g
JAMON YORK SIN SAL		10 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
SALAMI		10 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g

TORTILLA DE CHAMPINON					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		5 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
CHAMPIÑONES EN LATA		100 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g
HUEVO LIQUIDO		120 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	120 g	120 g

TORTILLA DE CHAMPINON Y JAMON YORK					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		15 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CHAMPIÑONES EN LATA		100 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g
HUEVO LIQUIDO		130 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	130 g	130 g
JAMON DE YORK		50 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g	50 g

TORTILLA DE JAMON SERRANO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
HUEVO LIQUIDO		120 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	120 g	120 g
JAMON SERRANO		31,91 Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	31,91 g	30 g



TORTILLA DE PATATA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		7 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	7 g	7 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
HUEVO LIQUIDO		130 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	130 g	130 g
PATATAS FRESCAS PELADAS-	207,865168	Gramos	89 (1 Gramos = 1 gramos)	207,87 g	185 g

TORTILLA DE PATATAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
TORTILLA DE PATATA PRECOCINADA	187,5	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	187,5 g	187,5 g

TORTILLA FRANCESA (1H)					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA		8 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	8 g	8 g
HUEVO LIQUIDO		65 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g	65 g

TORTILLA FRANCESA (2 HUEVOS)					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA		15 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
HUEVO LIQUIDO		130 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	130 g	130 g

TORTILLA PAISANA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA		10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		10 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
GUISANTES CONGELADOS		15 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
HUEVO LIQUIDO		130 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	130 g	130 g
JUDIAS VERDES CONGELADAS		30 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
PATATAS FRESCAS PELADAS	123,595505	Gramos	89 (1 Gramos = 1 gramos)	123,6 g	110 g

TORTILLA PAISANA CON PAVO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		10 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
GUISANTES CONGELADOS		15 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
HUEVO LIQUIDO		130 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	130 g	130 g
PATATAS FRESCAS PELADAS	168,54	Gramos	89 (1 Gramos = 1 gramos)	168,54 g	150 g
PAVO FRIO (PECHUGA) CAMPOFRIO	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g

TRITURADO DE BUEY CON GUISANTES					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE BUEY CON GUISANTES		1 Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	70 g	70 g

TRITURADO DE CHAMPINONES Y PAVO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE CHAMPIÑONES Y PAVO		1 Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g

TRITURADO DE HUEVO CON VERDURAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE HUEVOS CON VERDURAS -V		1 Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g

TRITURADO DE HUEVOS A LA PROVENZAL					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE HUEVOS A LA PROVENZAL		1 Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g

TRITURADO DE JAMON CON VERDURAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE JAMON CON VERDURAS		1 Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g

TRITURADO DE MARISCO Y PESCADO CON VERDURA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE MARISCO Y PESCADO CON VERDURAS		50 Ración	100 (1 Ración = 1 gramos)	50 g	50 g

TRITURADO DE MARMITAKO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE MARMITAKO		1 Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g

TRITURADO DE PANACHE DE VERDURAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE PANACHE DE VERDURAS		1 Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g



TRITURADO DE PATATAS CON VERDURAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE PATATAS CON VERDURAS		1 Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g
TRITURADO DE PAVO CON CHAMPINONES					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES		1 Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g
TRITURADO DE PESCADO CON VEGETALES					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE PESCADO CON VEGETALES		1 Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g
TRITURADO DE POLLO AL CURRY					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO		250 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE POLLO AL CURRY -V		1 Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g
TRITURADO DE POLLO ARROZ Y ZANAHORIAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE POLLO ARROZ Y ZANAHORIAS -V		1 Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	70 g	70 g
TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ESPESANTE VEGENAT EN POLVO	Cantidad	10 Gramos	100 (1 gramos= 1 gramo)	10 g	10 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS		1 Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g
TRITURADO DE TERNERAA LA JARDINERA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE TERNERAA LA JARDINERA		1 Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	70 g	70 g
TRITURADO DE TERNERA BOLONESA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE TERNERA BOLOÑESA		1 Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g
VARITAS DE MERLUZA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		15 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
VARITAS DE PESCADO		3 Unidad	100 (1 Unidad = 56 gramos)	168 g	168 g
YOGUR BIO CON FRUTAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
BIO CON FRUTAS		1 Unidad	100 (1 Unidad = 125 gramos)	125 g	125 g
YOGUR BIO NATURAL CON EDULCORANTE					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ASPARTAMO		1 Unidad	100 (1 Unidad = 1 gramos)	1 g	1 g
BIO NATURAL		1 Unidad	100 (1 Unidad = 125 gramos)	125 g	125 g
YOGUR DE FRUTAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
YOGUR DE FRUTAS ENTERO		1 Unidad	100 (1 Unidad = 125 gramos)	125 g	125 g
YOGUR DE FRUTAS DESNATADO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
YOGUR DE FRUTAS DESNATADO		1 Unidad	100 (1 Unidad = 125 gramos)	125 g	125 g
ZUMO DE FRUTAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ZUMO DE FRUTAS ENVASADO		1 Brick	100 (1 Brick = 200 mililitros)	200 g	200 g
ZUMO DE NARANJA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ZUMO DE NARANJA ENVASADO		1 Brick	100 (1 Brick = 200 mililitros)	200 g	200 g



CAZON FRITO EN ADOBO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CAZON EN RODAJAS CONGELADO		1 Gramos	94 (1 Gramos = 200 gramos)	200 g	188 g
HARINA DE TRIGO REFINADA		30 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		15 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
VINAGRE DE VINO		5 Mililitros	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g

CAZUELA DE POLLO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		13 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		21 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
CÚRCUMA		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
FIDEOS GORDOS (PASTA TRIGO REFINADO)		50 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g	50 g
CALDO		128 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	128 g	128 g
LAUREL		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PUERROS	35,0877192	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	35,09 g	20 g
POLLO PECHUGA		35 Gramos	100 (1 Gramos= 1 gramos)	35g	35 g
ZANAHORIAS EN DADOS CONGELADAS		26 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g

CAZUELA DE PATATAS CON POLLO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		13 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		21 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
CÚRCUMA		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PATATAS NATURALES PELADAS		240 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	240 g	240 g
CALDO		128 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	128 g	128 g
LAUREL		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PUERROS	35,0877192	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	35,09 g	20 g
POLLO PECHUGA		35 Gramos	100 (1 Gramos= 1 gramos)	35g	35 g
ZANAHORIAS EN DADOS CONGELADAS		26 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g

CAZUELA DE PATATAS CON PESCADO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		13 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		21 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
CÚRCUMA		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PATATAS NATURALES PELADA		240 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	240 g	240 g
FUMET DE PESCADO		128 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	128 g	128 g
PATATAS NATURALES PELADAS		240 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	240 g	240 g
LAUREL		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PUERROS	35,0877192	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	35,09 g	20 g
RAPE CONGELADO		33,75 Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	33,75 g	27 g
ROSADA EN FILETES CONGELADA	0,23243243	Ración	100 (1 Ración = 185 gramos)	43 g	43 g
ZANAHORIAS EN DADOS CONGELADAS		26 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g

**G. CHAMPINONES SALTEADOS CON ZANAHORIAS**

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CHAMPIÑONES EN LATA	120	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	120 g	120 g
ZANAHORIAS CUBO CONGELADAS	100	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g
PEREJIL CONGELADO	1,25	Gramos			
VINO	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g

G. CHAMPINONES SALTEADOS CON JUDIAS VERDE

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CHAMPIÑONES EN LATA	120	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	120 g	120 g
ZANAHORIAS CUBO CONGELADAS	100	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g
JUDIAS VERDES CONGELADAS	100	Gramos	100 (1 Gramos= gramos)	100 g	100 g
PEREJIL CONGELADO	1,25	Gramos			
VINO	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g

TERNERA JARDINERA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
TERNERA MAGRA EN CUBOS	180	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	180 g	180 g
AJOS PELADOS	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
CEBOLLAS FRESCAS	23,08	Gramos	91 (1 Gramos = 1 gramos)	23,08 g	21 g
TOMATE DE PERA EN LATA	40	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
VINO BLANCO	2	Mililitros	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	2 ml	2 ml
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PATATAS DADO	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
ZANAHORIAS DADO CONGELADA	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
ACEITE DE OLIVA	8	Mililitros	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	8 g	8 g
JUDIAS VERDES CONGELADAS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
ALCAHOFAS CUARTOS CONGELADAS	20	Gramos	100 (Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
CHAMPIÑON LATA	20	Gramos	100 (1Gramos = gramos)	20 g	20 g

PURE DE VERDURAS

Componentes	Cantidad	Unidad	% C Relación Comestible	Peso	Peso Limpio
	150	gramos	100 (1 Gramos =1 gramos)	150 g	150 g
PATATAS FRESCAS PELADA	30	g	100 (1 Gramos = 1 grsamos)	30 g	30 g
CALABAZA CONGELADA	30	g	100 (1 Gramos =1 gramos)	30 g	30 g
JUDIAS VERDES CONGELADAS	40	g	90(1 Gramos = 1 gramos)	27 g	27 g
PUERRO FRESCO	20	Gramos			
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA	7	g	100 (Gramos = 1 gramos)	7 g	7 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS	45	g		45 g	45 g
GUISANTES CONGELADOS	30	g	100 (1Gramos =1 gramos)	30 g	30 g
			100 (1Gramos =1 gramos)		

LOMO AL AJILLO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g



AJOS PELADOS	1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
CALDO	90 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	90 g	90 g
CERDO: LOMO FILETES	2 Filetes	100 (1 Filete = 90 gramos)	180 g	180 g
HARINA DE MAIZ	3 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
PEREJIL CONGELADO	0,025 Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
BRANDY	10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
PATATAS PARISINAS CONGELADAS	30 Gramos	100 (1 gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
ZANAHORIAS RODAJAS CONGELADAS	40 Gramos	100 (1 gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
JAMÓN SERRANO DESHUESADO	15 Gramos	100 (1 gramos = 1 gramos)	15 g	15 g

PURE CRECY CON PESCADO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ARROZ VAPORIZADO REFINADO		25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
PATATAS PELADA FRESCA		150 Gramos	150 (1 Gramos = 1 gramos)	150g	150 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		30 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA		10 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS		100 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g
MERLUZA FILETE SIN ESPINAS		110 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	110 g	110 g

PURE CRECY CON POLLO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ARROZ VAPORIZADO REFINADO		25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
PATATAS PELADA FRESCA		150 Gramos	150 (1 Gramos = 1 gramos)	150g	150 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		30 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA		10 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS		100 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g
PECHUGA POLLO		100 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g

PURE CRECY CON HUEVO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ARROZ VAPORIZADO REFINADO		25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
PATATAS PELADA FRESCA		150 Gramos	150 (1 Gramos = 1 gramos)	150g	150 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		30 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA		10 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS		100 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g
HUEVO LIQUIDO PASTEURIZADO		55 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	55 g	55 g

VARIADO FRITO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA PARA FREIR		20 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 ml	20 ml
HARINA DE TRIGO REFINADA		40 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
LIMON LIQUIDO		15 Mililitros	100 (1 Mililitros = 100 mililitros)	15 ml	15 ml
MERLUZA FILETES SIN ESPINAS		78 Gramos	65 (1 gramos = 1 gramos)	120 g	78 g
CALAMARES ANILLAS		80 Gramos	100 (1 gramos = 1 gramos)	80 g	80 g
ORÉGANO		1 Gramos	100 (1 gramos = 1 gramos)	1 g	1 g

CROQUETAS DE BACALAO Y EMPANADILLAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA PARA FREIR		20 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 ml	20 ml
CROQUETAS DE BACALAO		4 Unidades			
EMPANADILLAS DE ATÚN		6 Unidades			

FIDEOS A LA MARINERA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ESPINA DE PESCADO		60 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
FIDEOS PASTA GRUESO		60 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
AJOS PELADOS		2 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
CEBOLLAS FRESCAS		23,08 Gramos	91 (1 Gramos = 1 gramos)	23,08 g	21 g
PUERRO FRESCO		20 Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	14,1 g	14,1 g
TOMATE DE PERA EN LATA		40 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
VINO BLANCO		10 Mililitros	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 ml	10 ml
LAUREL		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
GUISANTES CONGELADOS		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
PIMIENTO VERDE FRESCO		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
ACEITE DE OLIVA		8 Mililitros	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	8 g	8 g



PIMIENTO MORRÓN LATA	20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
CAELLA CUBOS SIN ESPINA	50 Gramos	100 (Gramos = 1 gramos)	50 g	50 g
LANGOSTINOS PELADOS	20 Gramos	100 (1Gramos = gramos)	20 g	20 g
ALMEJA CHIRLA SIN CÁSCARA	20 gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g

G. PATATAS PANADERAS ASADAS				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g 9 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g 1 g
PATATA PELADA PANADERA	160	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	160 g 160 g
PEREJIL CONGELADO	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g 1 g

PURE DE PATATAS, CALABAZA Y ZANAHORIAS				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
PATATAS PELADA FRESCA	100	Gramos	150(1 Gramos = 1 gramos)	100 g 100 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g 15 g
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	9	Mililitros	100 (1 Mililitros = 1 mililitros)	9 ml 9 ml
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA	7	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	7 g 7 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS	50	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g 50 g
CALABAZA CUBOS CONGELADA	70	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	50g 50 g

MELÓN				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
MELÓN LIMPIO	140	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	140 g 140 g

REVUELTO PATATAS PANADERAS CON JAMÓN				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g 15 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	35	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	35 g 35 g
PATATAS PELADAS FRESCAS CORTE PANADERAS	150	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	150 g 150 g
JAMÓN DESHUESADO	40	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g 40 g
PEREJIL CONGELADO	1,25	Gramos		
VINO	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g 5 g

CORDON BLUE DE PAVO				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g 10 g
CORDON BLUE DE PAVO	2	Unidad	100 (1 Unidad = 85 gramos)	170 g 170 g

SOPA DE TOMATE				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 ml 10 ml
AJOS PELADOS	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g 3 g
HIERBABUENA	1	Manojo	100 (1 Manojo = 1 manojos)	1 g 1 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g 20 g
FUMET DE PESCADO	250	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g 250 g
HARINA DE MAIZ	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g 2 g
PAN S/S 54 GR	1	Unidad	100 (1 Unidad = 1 unidad)	54 g 54 g
PEREJIL CONGELADO	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g 1 g
PIMIENTOS VERDES FRESCOS	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g 25 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA EXTRA	150	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	150 g 150 g
VINO	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 ml 10 ml
PUERRO CUADRITOS CONGELADO	10	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g 10 g

MELOCOTÓN EN ALMIBAR				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso Limpio
MELOCOTÓN EN ALMIBAR LATA EXTRA	150	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	150 g 150 g

G. ENSALADA DE TROPICAL				
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso Peso
Limpio COMBI ACEITE-VINAGRE		1 Pack	100 (1 Pack = 25 gramos)	25 g 25 g
LECHUGA ICEBERG	156,626506	Gramos	83 (1 Gramos = 1 gramos)	156,63 g 130 g
PIÑA NATURAL EN LATA		2 Unidad	100 (1 Unidad = 33 gramos)	66 g 66 g



MAÍZ LATA	10 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
ZANAHORIAS RALLADA LATA	20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g

G. ENSALADA DE PASTA TRICOLOR CON OLIVAS NEGRAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		9 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
PASTA SECA TRICOLOR		50 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g	50 g
HUEVOS FRESCOS	0,3030303	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	18,18 g	16 g
PEREJIL CONGELADO		1,25 Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
PIMIENTO MORRON EN LATA		14 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	14 g	14 g
TOMATES	57,4468085	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	57,45 g	54 g
VINAGRE		5 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g
PAVO FIAMBRE		15 Grs	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
OLIVAS NEGRAS	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g

QUINOA CON VERDURAS ALINADAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA		13 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		34 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	34 g	34 g
MENESTRA COMUN (CONGELADA)		180 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	180 g	180 g
QUINOA		45 Gramos	100 (1 gramos = 1 ggramos)	45 g	45 g

G. JUDIAS VERDES ALINADAS CON PATATAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CEBOLLAS MORADA PELADA FRESCA		30 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
PATATAS FRESCAS PELADAS		120 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	120 g	120 g
JUDIAS VERDES CONGELADAS		120 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	160 g	160 g
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA		13 Mililitros	100 (1 Mililitros = 1 mililitros)	13 ml	13 ml
VINAGRE DE VINO		5 Mililitros	100 (1 Mililitro9s = 1 mililitros)	5 ml	5 ml
COMINO MOLIDO		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g

CEREALES INSTANTANEO HEROS/NESTLE CON ESPESANTE TIPO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
AGUA 1,8 LITROS POR SOBRE		1 litro	100 (1 litro = 1 Litros)	1,8 L	1,8 L
*CEREALES VARIADOS DE DISTINTAS CLASES	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
	45 g x Ración		100 (1 Gramos = 1 gramos)	45 g	45 g
**ESPESANTE VEGENAT		10 gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
** Éste ingrediente se usará en fichas con necesidades de modificación de textura clínica.					
Ésta ficha es TIPO para las modificaciones de texturas.					

G. ARROZ INTEGRAL SALTEADO CON PAVO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN		10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 ml	10 ml
ARROZ VAPORIZADO INTEGRAL		60 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA		40 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
PAVO FIAMBRE		15 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
LAUREL		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g

G. ENSALADA DE PEPINO ,TOMATE Y CEBOLLA MORADA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
COMBI ACEITE-VINAGRE		13 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g
CEBOLLAS MORADA PELADA FRESCA		34 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	34 g	34 g



PEPINO FRESCO	180 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	180 g	180 g
TOMATE FRSCO	21,2 8 Gramos	94 (1 gramos = 1 ggramos)	20 g	20 g

BACALAO HORNO CON SALSA AL VINO BLANCO			Peso	Peso Limpio
Componentes	Cantidad	Unidad %Comest. Relación		
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	13	Mililitro 100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g
BACALAO: LOMOS CONGELADOS	0,9	Lomo -Taco 93 (1 Lomo -Taco = 185 gramos)	200 g	185 g
CEBOLLAS PELADA FRESCA	21	Gramos 100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
FUMET DE PESCADO	128	Mililitro 100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	128 g	128 g
HARINA DE MAIZ	3	Gramos 100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
LAUREL	1	Gramos 100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
LIMONES	0,27083333	Unidad 64 (1 Unidad = 150 gramos)	40,62 g	26 g
PEREJIL CONGELADO	1,25	Gramos 80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS	21	Gramos 100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
VINO BLANCO	9	Mililitro 100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 ml	9 ml

ANEXO D - FICHA DE ALIMENTOS (Viveres y Productos Extras)

NOMBRE DE GRUPO	Nº

PRODUCTO	PRESENTACION	CODIGO HOSPITAL
DE CERCANÍA	SI NO - PROVINCIAL - REGIONAL NO PROVINCIAL	

CATEGORIA COMERCIAL

MARCAS	PROVEEDORES	Nº R. S.	FECHA inicial final
DISTRIBUIDOR	RAZON SOCIAL	TELEFONO	PERSONA DE CONTACTO

OBSERVACIONES

El Adjudicatario

V. Bº Bromatología

Responsable del Hospital

Nota: Los espacios en gris reservados para el Hospital

ANEXO E: Productos extra HUVM y HSL

CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA CONCEPTO	CONSUMO ESTIMADO 2 AÑOS
ABADEJO	KG	58,73
ABANICO DE CERDO	KG	0,00
ACEDIAS	KG	0,00
ACEITE ALTO OLEICO FREIDORAS	LT	12.643,32
ACEITE OLIVA INTENSO	LT	0,00
ACEITE OLIVA PORCION 17 VIRGEN EXTRA	UND	165.336,00
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	LT	1.348,27
ACEITUNA	KG	0,00
ACELGA	KG	0,00
AGUA MINERAL 0,33 ML	UND	295.176,00
AGUA MINERAL 1,5 LT	UND	5.184,00
AJO FRESCO PELADO	KG	44,06
ALBAHACA	KG	0,00
ALBONDIGA COMERCIAL CERDO TERNERA	KG	121,53
ALCACHOFA CUARTOS CONGELADOS	KG	321,36
ALMEJAS CHIRLA PELADA	KG	0,00
ALMENDRA CRUDAS PELADAS	KG	2,52
ALMENDRA TOSTADAS PELADAS	KG	4,80
ALUBIAS BLANCAS	KG	172,32
ANACARDOS TOSTADOS	KG	0,00
APIO	KG	32,00
APIO	KG	0,00
ARÁNDANO	KG	0,00
ARROZ CON LECHE	UND	0,00
ARROZ REDONDO	KG	344,78
ARROZ TRES DELICIAS	KG	0,00
ARROZ VAPORIZADO	KG	233,66
ATUN CONGELADO	KG	24,00
ATÚN EN ACEITE	KG	0,00
ATÚN VENTRESCA	KG	0,00
AVELLANA	KG	72,00
AZÚCAR KILO	KG	0,00
AZUCAR SOBRE	UND	336.528,00
BACALAO PORCIÓN CONGELADO	KG	0,00
BACON AHUMADO	KG	11,32
BEBIDA DE SOJA	UND	5.424,00
BERENJENA	KG	439,46
BISCOTTE SIN SAL Y SIN AZUCAR	UND	60,00
BIZCOCHADA	UND	1.200,00
BOLETUS CONGELADO	KG	0,00
BOLLO DE LECHE	UND	0,00
BOLSA DE BOCADILLO	1UND (CAJA 1000B)	24,00
BOLSA DE FRUTA	1UND (CAJA 100B)	360,00
BONIATO DADO CONGELADO	KG	0,00
BOQUERÓN EN TEMPURA	KG	0,00
BRANDY	LT	46,18
CACAO SOLUBLE EN SOBRE	UND	178.776,00
CAELLA LOMO CONGELADO	KG	20,98
CAFÉ DESCAFEINADO SOLUBLE	UND	25.080,00
CALABACIN CONGELADO CUADRITOS	LT	294,07
CALABACIN FRESCO	KG	259,21

CALABAZA CONGELADA	KG	504,12
CANELA MOLIDA	KG	0,00
CANELA RAMA	KG	0,00
CAÑA DE LOMO CURADA	KG	0,00
CARNE PICADA DE VACUNO	KG	44,40
CARRILLADA	KG	0,00
CEBOLLA CONGELADA CUADRITO	KG	0,00
CEBOLLA DESHIDRATADA	KG	0,00
CEBOLLA FRITA	KG	0,00
CEBOLLA PELADA	KG	132,11
CEBOLLAS	KG	62,40
CEDO LOMO ASADO	KG	394,94
CERDO CABEZA DE LOMO	KG	344,59
CERDO LOMO FILETE	KG	293,66
CEREALES 8 CACAO	KG	48,24
CEREALES CREMA DE ARROZ	KG	75,36
CEREALES DESAYUNO AZUCARADO	KG	0,00
CEREALES INSTANTÁNEOS CON LECHE VEGENAT	KG	0,00
CEREALES MULTIFRUTA	KG	9,52
CERELAES CACAO	KG	39,36
CERO MAGRO	KG	277,08
CHALOTA	KG	0,00
CHAMPIÑÓN LAMINADO	KG	101,81
CHOCOLATE EN POLVO SOBRE	KG	0,00
CHORIZO GUISO	KG	94,42
CHORIZO VELA	KG	0,00
CIRUELAS PASAS	KG	0,00
CLARA DE HUEVO	KG	295,34
CLAVO	KG	0,00
COL BLANCA	KG	0,00
COMBI ACEITE VINAGRE S/S	UND	4.560,00
COMBI ACEITE VINAGRE CON SAL	UND	96,00
COMINO	KG	0,00
COMPOTA DE MACENONIA	UND	24,00
COMPOTA DE PERA	UND	12,00
COPA DE CHOCOLATE Y NATA	UND	0,00
CREMA DE CACAO	UND	1.344,00
CREMA DE MARISCO	KG	0,00
CROISSANT	UND	0,00
CROISSANT SIN AZÚCAR	UND	0,00
CROQUETA DE BACALAO	KG	0,00
CROQUETA DE BACALO	KG	6,00
CROQUETA DE JAMON	KG	117,60
CROQUETA DE POLLO	KG	66,96
CUAJADA	UND	0,00
CURRY	KG	0,00
DORADA	KG	0,00
EDULCORANTE LIQUIDO	KG	0,00
EDULCORANTE SOBRE	UND	281.064,00
EMPANADILLA DE ATUN	KG	181,44
ENSAIMADA	UND	2.712,00
ENSAIMADA NAVIDAD	UND	0,00
ENSALADA MEZCLUM	KG	19,20
ESPARRAGO VERDES CONGELADO	KG	540,60
ESPÁRRAGOS BLANCO ENTEROS	KG	0,00
ESPARRAGOS BLANCOS TALLOS	KG	100,99
ESPINACAS CONGELADAS	KG	760,68
FABES	KG	0,00
FIDEOS FINOS	KG	480,84

FIDEOS FINOS SIN GLUTEN	KG	0,24
FIDEOS GORDOS	KG	60,00
FLAMENQUIN DE YORK	KG	65,35
FLAN DE CHOCOLATE	UND	0,00
FLAN DE HUEVO	UND	0,00
FLAN DE HUEVO SIN AZÚCAR	UND	0,00
FLAN DE QUESO	UND	0,00
FLAN DE VAINILLA	UND	5.136,00
FOGONERO PORCION CONGELADO	KG	321,56
FOIE GRAS PORCIÓN	UND	0,00
FRUTA CIRUELA	UND	0,00
FRUTA DE TEMPORADA	UND	88.776,00
FUMET (ESPINAS RAPE)	KG	0,00
GALLETA INTEGRALES CON FRUCTOSA	UND	1.920,00
GALLETAS MARIA	UND	131.976,00
GALLETAS MARIA CON EDULCORANTE	UND	72,00
GALLETAS SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA	UND	5.208,00
GALLINA	KG	27,60
GAMBAS CONGELADAS	KG	191,88
GARBANZOS	KG	0,00
GARBANZOS	KG	94,92
GUISANTE CONGELADO	KG	264,59
HAMBURGUESA DE POLLO	UND	1.224,00
HAMBURGUESA DE TERNERA	UND	8.160,00
HARINA DE MAÍZ	KG	0,00
HELADO CHOCOLATE VAINILLA	UND	456,00
HELADO VAINILLA	UND	16,00
HIERBABUENA	KG	0,00
HUESO CANILLA SALADA	KG	0,00
HUESO JAMÓN	KG	0,00
HUEVO FRESCO	UND	10,00
HUEVO LIQUIDO	LT	12,00
HUEVO PELADO	UND	6,00
INFUSION	UND	4.800,00
JAMON COCIDO EXTRA REDUCIDO EN SAL	KG	1.814,72
JAMON SERRANO DESHUESADO	KG	212,33
JAMÓN SERRANO LONCHEADO	KG	0,00
JENGIBRE	KG	0,00
JUDIAS VERDES CONGELADAS	KG	252,98
KETCHUP EN SOBRE	UND	1.728,00
LANGOSTINO ENTERO	KG	0,00
LANGOSTINO PELADO	KG	0,00
LAUREL	KG	0,00
LECHE DESNATADA	LT	0,00
LECHE ENTERA PASTEURIZADA	UND	7.944,00
LECHE SEMI PASTEURIZADA	UND	23.571,57
LECHE SIN LACTOSA 1 LT	UND	27.590,40
LECHUGA ICEBERG	KG	28,80
LENTEJA CASTELLANA	KG	0,58
LIMON LIQUIDO	LT	416,44
LLUVIA	KG	388,32
LOMO ADOBADO	KG	140,40
MACARRONES	KG	60,98
MACARRONES SIN GLUTEN	KG	16,20
MAGDALENA VALENCIANA	UND	31.272,00
MAHONESA PORCION	UND	2,00
MAIZ COCIDO LATA	KG	2,00
MAIZENA	KG	0,00
MANTEQUILLA PORCION	UND	117.168,00

MANZANA GOLDEN	KG	342,61
MANZANA PARA ASAR	UND	2.064,00
MANZANILLA INFUSION	UND	15.848,00
MEJILLON LIMPIO KG	KG	125,03
MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	KG	0,00
MELUZA FILETE CON PIEL	KG	2.072,00
MEMBRILLO PORCION	UND	888,00
MENESTRA COMUN CONGELADA	KG	2,00
MENTA POLEO	UND	0,00
MERLUZA LOMO CONGELADO	KG	377,22
MERMELADA DE FRUTA PORCION	UND	21.312,00
MIEL UNIDOSIS	UND	0,00
NABOS	KG	0,00
NARANJA	UND	792,00
NATA LIQUIDA LITRO	KG	6,60
NATA LIQUIDA LITRO	LT	0,00
NATILLA CHOCOLATE	UND	2.952,00
NATILLA VAINILLA	UND	11.016,00
NATILLAS CON GALLETA	UND	0,00
NATILLAS SIN AZÚCAR	UND	0,00
NECTAR SIN AZUCAR SABORES	LT	12.888,00
NUECES PELADAS	KG	4,80
NUEZ MOSCADA	KG	0,00
NUGGET DE POLLO	KG	0,00
ORÉGANO	KG	0,00
PALITO DE MAR CONGELADO	KG	0,00
PALMERA DE HOJALDRE	UND	0,00
PAN DE MOLDE	UND	28.584,00
PAN INTEGRAL CON SAL	UND	85.152,00
PAN INTEGRAL SIN SAL	UND	4.008,00
PAN NORMAL CON SAL	UND	141.984,00
PAN NORMAL SIN SAL	UND	15.456,00
PAN RALLADO	KG	12,00
PAN RALLADO	KG	0,00
PAN SIN GLUTEN	UND	5.856,00
PAN TOSTADO CON SAL	UND	8,00
PAN TOSTADO SIN SAL	UND	10,00
PANACOTTA AL CARAMELO	UND	0,00
PANACOTTA DE CHOCOLATE	UND	0,00
PAPILLA 8 CEREALES CON CACAO	KG	0,00
PAPILLA 8 CEREALES FRUTA	KG	0,00
PASAS	KG	0,00
PASTA CONCHA	KG	73,30
PASTA ESTRELLITA	KG	70,50
PATATA BASTON PREFRITA	KG	1.154,40
PATATA CHIPS	UND	85,30
PATATA COPOS DESIDRATADO	KG	82,48
PATATA COUNTRY	KG	0,00
PATATA DADO CONGELADO	KG	246,34
PATATA FRESCA	KG	316,61
PATATA PARISINA	KG	799,87
PATATA PELADA	KG	368,00
PATATA RALLADA	KG	0,00
PATATA RODAJA	KG	0,00
PAVO RELLENO	KG	0,00
PAVO TROCEADO	KG	0,00
PECHUGA DE PAVO S/S	KG	1.015,06
PECHUGA DE POLLO RELLENO	KG	787,58
PECHUGA DE POLLO RELLENO	KG	0,00

PECHUGA VILLARROY	KG	0,00
PEPINO	KG	0,00
PERAS	UND	2.400,00
PERCA PORCIÓN CONGELADA	UND	0,00
PERCA TAQUITO CONGELADA	KG	0,00
PEREJIL	KG	0,00
PESCADILLA	KG	0,00
PESTIÑOS	UND	0,00
PEZ ESPADA CONGELADO	KG	148,00
PICATOSTES FRITOS	KG	0,00
PICATOSTES TOSTADOS	UND	0,00
PIMENTÓN DULCE	KG	0,00
PIMIENTA BLANCA	KG	0,00
PIMIENTA NEGRA	KG	0,00
PIMIENTO DEL PIQUILLO	KG	0,00
PIMIENTO MORRON	KG	48,24
PIMIENTO ROJO	KG	244,68
PIMIENTO ROJO ASADOS	KG	0,00
PIMIENTO ROJO CUADRADOS CONGELADO	KG	0,00
PIMIENTO ROJO EN TIRAS	KG	0,00
PIMIENTO VERDE CONGELADO CONGELADO	KG	17,62
PIMIENTO VERDE CONGELADO CONGELADO	KG	0,00
PIMIENTO VERDES ITALIANOS	KG	143,86
PIÑA NATURAL EN LATA	KG	10,99
PISTO CONGELADO	KG	1.591,80
PLATANOS	UND	19.296,00
POLLO CONTRAMUSLO DESHUESADO	KG	84,24
POLLO CUARTOS TRASEROS	KG	6.864,00
POLLO FILETE DE PECHUGA	KG	1.666,03
POLLO PECHUGA ENTERA	KG	900,84
POLLO RELLENO	KG	0,00
POTITO INFANTIL DE ARROZ BLANCO CON VERDURAS	UND	0,00
POTITO INFANTIL DE POLLO CON ARROZ	UND	600,00
POTITO INFANTIL DE VERDURA DE LA HUERTA	UND	120,00
POTITO INFANTIL DE VERDURAS CON MERLUZA	UND	360,00
POTITO INFANTIL DE ZANAHORIA BABY CON TERNERA	UND	456,00
POTON EN TIRAS	KG	264,48
PUERRO CONGELADO CUADRITO	KG	6,00
PUERRO CONGELADO RODAJA	KG	2,00
PURE DE MACEDONIA	UND	2,00
PURE DE MANZANA	UND	4,00
PURE DE MANZANA ALBARICOQUE	UND	2.360,00
PURE DE MANZANA Y MELOCOTON	UND	2,00
PURE DE MANZANA Y PERA	UND	10,00
PURE DE MANZANA Y PLATANO	UND	72,00
QUESO EN PORCION	UND	1.512,00
QUESO FRESCO CON SAL	UND	3.048,00
QUESO FRESCO SIN SAL	UND	1.008,00
QUESO PAR UNTAR	KG	60,36
QUESO RALLADO	KG	9,36
QUESO SEMI	KG	999,36
SALCHICHA DE POLLO	KG	90,24
SALCHICHON	KG	440,64
TERNERA CUBO	KG	696,50
TERNERA FILETE	KG	52,66
TILA INFUSION	UND	21.200,00
TOMATE ENSALADA	KG	1.026,66
TOMATE FRITO	KG	666,94
TOMATE NATURAL ROJO	KG	260,40

TOMATE TRITURADO	KG	904,86
TOMATE TRITURADO PORCION	UND	39.576,00
TORTA DE ACEITE	UND	3.408,00
TRITURADO COMERCIAL DE FRUTA 190 GR	KG	528,00
TRITURADO DE BUEY GUIADO	KG	89,52
TRITURADO DE HUEVO CON VERDURA	KG	98,28
TRITURADO DE MARMITAKO	KG	70,80
TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES	KG	20,57
TRITURADO DE PESCADO CON ARROZ	KG	82,08
TRITURADO DE PESCADO CON VEGETALES	KG	160,20
TRITURADO DE POLLO AL CURRY	KG	14,04
TRITURADO DE POLLO ARROZ Y ZANAHORIA	KG	65,04
TRITURADO DE TERNERA A LA BOLOÑESA	KG	14,64
TRITURADO DE TERNERA A LA JARDINERA	KG	159,36
TRITURADO/POTITO DE FRUTA DE 120 GR	UND	864,00
VARITA DE MERLUZA	KG	76,22
VINAGRE	LT	62,88
YOGUR CHOCOLATE DE SOJA	UND	336,00
YOGUR DE FRUTA DESNATADO EDULCORADO	UND	115.966,48
YOGUR DE SOJA	UND	3.619,20
YOGUR NATURAL	UND	21.744,00
YOGUR NATURAL AZUCARADO	UND	130.248,00
YOGUR NATURAL SIN LACTOSA EDULCORADO	UND	11.112,00
YOGUR SABOR	UND	24.048,00
ZANAHORIA BABY CONGELADA	KG	320,04
ZANAHORIA CUBO CONGELADA	KG	796,92
ZANAHORIA FRESCA	KG	95,46
ZANAHORIA RALLADA	KG	2,40
ZANAHORIA RODAJA CONGELADA	KG	300,96
ZUMO FRUTAS MINI 200 ML	UND	620.208,00



ANEXO F - INFORMACIÓN DE PROVEEDORES HUVM-HSL

Informacion que deberán cumplimentar los licitadores con respecto a sus proveedores de materias primas y víveres de distribución regional

[illegible]

- ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVIM-HSL

Pescados y mariscos	
Acedías	
Almejas cocidas congeladas sin concha	
Anillas de pota	
Atún ventresca	
Bacalao salado	
Bacalao ultracongelado	
Caella	
Cazón congelado	
Dorada	
Dorada (filete)	
Fogonero	
Gamba entera congelada	
Langostino congelado	
Langostino cocido congelado	
Lenguado	
Lubina	
Marrajo	
Mejillón cocido congelado sin concha	
Merluza	
Migas de bacalao	
Surimi de pescado	
Perca	
Pescadilla	
Pez espada	
Pez de limón	
Rape	
Rosada	
Salmón	
Tilapia	
Tiras de potón	
Trucha	
Tubo de pota	
Carnes frescas	
Carne de cerdo fresca (despiece)	
Carne de pavo fresca (despiece)	
Carne de pollo y gallina fresca (despiece)	
Carne de ternera (despiece)	
Carne de ternera picada	
Derivados cárnicos	
Albóndigas	
Chopped de pavo	
Chorizo fresco, tipo rosario	
Chorizo vela extra	
Codillo de ternera	
Hamburguesas	
Hueso blanco de cerdo	
Hueso de jamón	
Hueso de espinazo	
Jamón cocido extra	
Jamón serrano	
Lomo de cerdo adobado	
Lomo de sajonia	

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL

Morcilla fresca	
Morcilla de cebolla	
Panceta salada	
Pate ibérico	
Pechuga de pavo cocida	
Pinchitos de pollo	
Pollo relleno	
Salami	
Salchicha (tipo Frankfurt)	
Salchicha fresca de pollo	
Salchichón extra	
Sobrasada ibérica	
Pan, bollería, harinas y derivados	
Base precocinada para pizza	
Biscotte	
Bollería ordinaria	
Bollería sin gluten	
Cereales de desayuno	
Galleta tipo “maría” con y sin azúcar	
Galleta tipo “maría” sin gluten	
Harina de maíz	
Harina de trigo	
Magdalena, sobaos ensaimadas, palmeras y bizcochos	
Pan blanco	
Pan tipo burguer	
Pan chapata	
Pan integral	
Pan de molde	
Pan rallado	
Pan rallado sin gluten	
Pan sin gluten	
Pastas alimenticias	
Pasta sin gluten	
Pastas integrales	
Pestiños	
Sémolas de arroz	
Surtido navideño	
Roscas de reyes	
Torrijas	
Conservas	
Aceitunas deshuesadas	
Anchoas en conservas	
Atún en conserva	
Cerezas en almíbar	
Champiñón	
Dulce de membrillo	
Espárragos blancos al natural	
Macedonia de frutas en almíbar	
Maíz	
Melocotón en almíbar	
Melva en conservas	
Mermelada de frutas	
Palometa en conservas	
Pepinillos	

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVIM-HSL

Pimiento morrón en tiras y/o enteros	
Pimiento piquillo	
Piña en su jugo y en almíbar	
Tomate frito	
Tomate natural triturado	
Zanahoria rallada	
Leche y productos lácteos	
Batidos UHT	
Bebida de soja	
Helados	
Leche desnatada granulada	
Leches fermentadas con <i>Lactobacillus casei</i>	
Leches fermentadas con <i>Bifidobacterias</i>	
Leche UHT desnatada	
Leche UHT entera	
Leche UHT semidesnatada	
Leche UHT sin lactosa	
Nata UHT	
Postres lácteos	
Postre de soja	
Preparado lácteo sin lactosa, unidosis	
Queso fresco (tipo Burgos)	
Queso de cabra	
Queso fundido, queso rallado y queso en porciones	
Queso crema untar	
Queso semicurado	
Yogur	
Yogur pasteurizado	
Yogur sin lactosa	
Grasas comestibles	
Aceite de girasol	
Aceite de oliva virgen extra	
Mantequilla	
Margarina vegetal	
Legumbres y cereales	
Alubias extra	
Alubia cocida	
Arroz extra	
Garbanzos cocidos	
Garbanzo extra	
Lenteja extra	
Hortalizas y verduras frescas y/o IV gama	
Ajo	
Acelga	
Apio	
Berenjena	
Calabacín	
Canónigo IV gama	
Champiñón	
Cebolla	
Cebollino	
Col o berza	
Coliflor	
Col lombarda	

- ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVIM-HSL

Hierbabuena hoja	
Ensalada IV gama	
Escarola	
Lechuga iceberg	
Nabo	
Pimiento	
Perejil	
Puerro	
Romanilla	
Rúcula IV gama	
Tomate	
Zanahoria	
Frutas frescas y/o IV gama	
Cítricos	
Frutas de hueso	
Frutas de pepita	
Frutas tropicales	
Macedonia de frutas	
Tubérculo: patata fresca, IV gama, deshidratada y congelada	
Copos de patata	
Patata fresca	
Patata gajo o bastón	
Patata congelada y/o IV gama	
Patata pelada IV gama	
Patatas ralladas	
Verduras congeladas	
Acelga hojas	
Alcachofa	
Berenjena cubo congelada	
Brocoli troceado	
Calabacín cubo congelada	
Calabaza cubo congelada	
Champiñón	
Coliflor	
Esparrago verde	
Espinaca hoja	
Guisante medio fino	
Haba baby	
Judía verde troceada	
Menestra común	
Menestra especial	
Pimiento rojo	
Pimiento verde	
Preparado para ensaladilla	
Puerro en rodajas	
Salteado de setas	
Sopa de verduras	
Zanahoria	
Miscelanea: bebidas, condimentos y especias, infusiones	
Agua mineral	
Anís en grano	
Hielo	
Azafrán	

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVIM-HSL

Azúcar	
Bebidas de refrescos (light, sin cafeína...)	
Bebidas vegetales brick individual (avena, arroz)	
Brandy	
Cacao soluble	
Café descafeinado y/o natural soluble	
Café descafeinado instantáneo granulado	
Caldo de pollo	
Canela	
Caramelos	
Cava	
Cervezas	
Clavo	
Colorante	
Comino	
Crema de cacao	
Crema de marisco	
Cúrcuma	
Curry	
Edulcorante artificial	
Eneldo	
Gelatina sabor	
Hamburguesas vegetales	
Hierbabuena	
Hinojo	
Infusiones	
Laurel	
Levadura en polvo	
Miel	
Nuez moscada	
Orégano	
Perejil	
Pimentón dulce	
Pimienta blanca	
Pimienta negra	
Romero	
Sal yodada	
Sal	
Tomillo	
Vinagre de vino	
Vinagre de modena	
Vino	
Whisky	
Huevos y ovoproductos	
Huevo cocido pelado pasteurizado	
Huevo fresco de gallina	
Huevo líquido pasteurizado y clara pasteurizada	
Zumos	
Zumo de fruta	
Preparados para dietas trituradas y productos apteicos	
Alimentos de textura modificada y alto valor nutricional	
Cereales Instantáneos para adultos	
Copos de cereal monodosis	

- ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL

Espesante neutro disfagias	
Flan de frutas unidosis	
Fruta triturada unidosis	
Productos apteicos	
Postres apteicos	
Pure comida infantil (potito)	
Puré de fruta (infantil) potito	
Papilla multifruta instantánea	
Otros precocinados congelados	
Arroz tres delicias	
Boquerones en tempura	
Braseado de verduras	
Calamares a la romana	
Churros	
Colas de gambas rebozadas	
Cordon blue	
Croquetas	
Croquetas vegetales	
Empanadillas de atún	
Flamenquin	
Nugget de pollo	
Pechuga villaroy	
Pisto	
San Jacobo	
Varitas de merluza	
Pizza margarita	
Platos preparados, salsas y aperitivos	
Chocolate a la taza	
Gazpacho	
Mostaza de mesa	
Salsa mahonesa	
Salsa Ketchup	
Patatas fritas aperitivo	
Pedro Ximenez	
Uvas pasas	
Frutas secas o de cáscara	
Frutos secos: almendras y nueces, piñones, anacardos, avellanas americanas, nueces, pistachos, cacahuete, pipas peladas	

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL

ESPECIFICACIONES DE TÉCNICAS DE ALIMENTOS

1. Especificaciones de Productos

Se han definido especificaciones para pescados y mariscos, carnes frescas, derivados cárnicos, pan, bollería y derivados de harinas, conservas, leche y productos lácteos, grasas comestibles, legumbres, hortalizas, verduras frescas y frutas, tubérculos, verduras congeladas, huevos, y condimentos y especias.

1.1. Pescados y Mariscos

Antes de que se destinen al consumo humano, los pescados y productos a base de pescado deberán ser sometidos a un control visual por muestreo para la detección de parásitos visibles. No podrán comercializarse con vistas al consumo humano aquellos pescados o partes de pescado que hayan sido retirados por presentar manifiestamente parásitos.

Las variaciones en peso no podrán exceder de 10 % por encima o por debajo del peso solicitado en todas y cada una de las unidades.

Los productos de la pesca congelados presentarán al corte una cara compacta, no evidenciándose a simple vista cristales de hielo. Durante la descongelación no deben presentar una exudación muy marcada y descongelados deben tener el aspecto, la consistencia y el olor de los frescos, no percibiéndose signos de enranciamiento ni recongelación.

Todas las presentaciones estarán desprovistas de sus masas viscerales, y en el caso de los cefalópodos, del endoesqueleto.

Los productos de la pesca, salados y en salazón tendrán las características de aroma, color y sabor peculiares obtenidos por los procesos de salado, prensado y madurado. Presentarán una consistencia firme al tacto, gusto salado y coloración típica, según la especie y el método de preparación.

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUV-M-HSL

- Factores de calidad:
 - Categoría de frescura pescado blanco:
 - Piel: pigmento vivo y tornasolado (excepto gallineta) u opalescente, sin decoloración
 - Mucosidad cutánea: acuosa, transparente.
 - Ojo: convexo, pupila negra y brillante
 - Branquias: color vivo, sin mucosidad
 - Peritoneo: liso, brillante, difícil de separar de la carne
 - Olor: algas marinas. La platija a aceite fresco, pimienta o tierra
 - Carne: firme y elástica, superficie lisa.
 - Categoría de frescura pescado azul:
 - Piel: pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones, clara
 - diferencia entre superficie dorsal y ventral
 - Mucosidad cutánea: acuosa transparente
 - Consistencia de la carne: muy firme, rígida
 - Opérculos: plateados
 - Ojo: convexo, pupila azul negruzca brillantes, párpado transparente
 - Branquias: color rojo vivo a púrpura uniforme, sin mucosidad
 - Olor: fresco a algas marinas, picante a yodo.
 - Categoría de frescura crustáceos:
 - Caparazón brillante.
 - Dificultad para separar la cabeza del abdomen.
 - Carne elástica.
 - Olor agradable a mar
 - Categoría de frescura cefalópodos.
 - Piel: pigmentación viva, piel adherente a la carne.
 - Carne: muy firme, color blanco nacarado
 - Tentáculo: resistente al arranque
 - Olor: fresco a algas marinas

1.2. Carnes Frescas

La identificación visual de la carne de calidad se basa en su color, veteado y capacidad de retención de agua. El veteado consiste en pequeñas vetas de grasa intramuscular visibles en el corte de carne. El veteado tiene un efecto positivo en la jugosidad y el sabor de la carne. La carne debe presentar un color normal y uniforme a lo largo de todo el corte. Las carnes de vacuno, cordero y cerdo deberían además estar veteadas.

- Factores de calidad:
 - Olor: El producto debe tener un olor normal, que diferirá según la especie (p.ej., vacuno, cerdo, pollo), pero que variará sólo ligeramente de una especie a otra. Deberá evitarse la carne que desprenda cualquier tipo de olor rancio o extraño.
 - Firmeza: La carne debe aparecer más firme que blanda. Debe ceder a la presión, pero no estar blanda.
 - Jugosidad: La jugosidad depende de la cantidad de agua retenida por un producto cárnico cocinado. La jugosidad incrementa el sabor, contribuye a la blandura de la carne haciendo que sea más fácil de masticar, y estimula la producción de saliva. La retención de agua y el contenido de lípidos determina la jugosidad. El veteado y la grasa presente en los bordes ayuda a retener el agua. Las pérdidas de agua se deben a la evaporación y goteo. El envejecimiento post-mortem de la carne puede incrementar la retención de agua y, en consecuencia, aumentar la

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVM-HSL

- jugosidad.
- Ternura: Está relacionada con diversos factores como la edad y el sexo del animal o la posición de los músculos. Un factor que incide positivamente en la ternura de la carne es el envejecimiento post-mortem. Las canales se envejecen almacenándolas a temperaturas de refrigeración durante un cierto período de tiempo después de la matanza y el enfriamiento inicial.
- Sabor: El sabor y el aroma se conjugan para producir la sensación que el consumidor experimenta al comer. Esta sensación proviene del olor que penetra a través de la nariz y del gusto salado, dulce, agrio y amargo que se percibe en la boca. En el sabor de la carne incide el tipo de especie animal, dieta, método de cocción y método de preservación (p.ej., ahumado curado).

La carne tiene que presentarse limpia, sana, debidamente preparada. Presentará olor característico, y su color debe oscilar del blanco rosáceo al rojo oscuro, dependiendo de la especie animal, raza, edad, alimentación, forma de sacrificio y período de tiempo transcurrido desde que aquél fue realizado.

Las carnes refrigeradas y congeladas estarán envasadas por recipientes contruidos con materiales autorizados.

Los filetes y carnes troceadas procederán exclusivamente de la pieza solicitada, no mezclándose filetes de otras piezas comerciales.

Queda prohibido la carne no procedente de animales sacrificados en mataderos legalmente autorizados y con las garantías de salubridad necesarias, así como, los siguientes tipos de carne: defectuosas, impropias y nocivas. Y la adición a la carne de cualquier aditivo o sustancias extraña.

La denominación de carne de ave se aplica a todos los volátiles sanos en sus distintas especies y clases domésticas y silvestres autorizadas en la alimentación humana.

Se presentarán sacrificadas en condiciones higiénicas, tendrán una conformación normal, pudiendo admitirse que el esternón esté ligeramente curvado o hundido, dorso moderadamente deprimido y suficiente grasa en la pechuga y patas, evitando así que se vea la carne a través de la piel. Las aves sacrificadas se presentarán desplumadas libres de cañones prominentes y prácticamente libres de los no prominentes. 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.

Se presentará en despiece, bien definidas las piezas anatómicas, libres de grasa y aponeurosis, se ajustará a la norma de despiece oficial. O bien, cuando proceda, en filetes: cortes transversales de las piezas. O trozos en tacos. Las carnes serán frescas. Las carnes procederán de matadero y/o sala de despiece autorizada, e irán acompañadas del etiquetado sanitario correspondiente.

1.3. Derivados Cárnicos

Son los productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes o despojos de las especies autorizadas para tal fin y sometidos a operaciones específicas antes de su puesta en consumo.

Se clasifican en:

- Salazones, ahumados y adobados: se entiende por salazones cárnicos las carnes sometidas a la acción prolongada del cloruro sódico, ya en forma sólida o de salmuera, que garantice su conservación por un periodo más o menos largo de tiempo. En el caso de adición a la sal de especias o condimentos varios, al derivado cárnico se le aplicará el termino de adobado
- Tocinos: tejido adiposo subcutáneo, fresco, de cerdo sano, libre de tejidos no grasos, de color ligeramente blanco rosáceo, de consistencia compacta y untuosa, obtenido por despiece según normas determinadas para su consumo en fresco, salado, condimentado o industrializado.
- Los caracteres organolépticos de las hojas de tocino deben ser constantes, sea cual fuere la región anatómica de donde procedan. El tocino debe ser homogéneo.
- Embutidos, charcutería y fiambres: aquellos derivados, preparados a partir de las carnes autorizadas picadas o no, sometidas o no a procesos de curación, adicionadas o no de despojos

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL

comestibles y grasas de cerdo, productos vegetales, condimentos y especias e introducidos en tripas naturales o artificiales.

1.4. Pan, Bollería y Derivados de Harinas.

El pan es el producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, sal comestible y agua potable, fermentada por la adición de levaduras activas. Cuando se empleen harinas de otros cereales, el pan se designará con el apelativo correspondiente a la clase de cereal que se utilice.

Son productos de bollería aquellos elaborados de masa panaria fermentada y cocida a la que se han añadido complementos panarios en cantidades que modifiquen sus características básicas.

Las características de las diversas clases de pan, excepto los integrales y de gluten, serán las siguientes:

- Color de la miga: blanca, crema o amarillenta.
- Color de la corteza: dorada, uniforme y brillante o mate, según la clase de pan, y estará exenta de manchas.
- Olor agradable y suave, exento de rancidez o de cualquier otro anormal.
- Sabor agradable característico: ni agrio ni amargo.
- La corteza al tacto será más o menos fina, según la clase de pan, y no deberá resultar excesivamente dura, debiendo quebrarse y crujir ligeramente al hacer presión sobre la pieza.
- Textura: la miga será suave al tacto y tendrá una textura de alvéolos finos y gruesos, de paredes delgadas, distribuidos regularmente según la clase de pan.
- Examen al microscopio: estará exento de gránulos de almidón de otros cereales, de mohos, de residuos de insectos, huevos o larvas, o de cualquier otra materia extraña que denote un deficiente estado higiénico-sanitario.

Las pastas alimenticias, son productos obtenidos por desecación de una masa no fermentada confeccionada con harinas, sémolas finas o semolinas procedentes de trigo duro o recio, *Triticum Durum*, o trigo candeal, *Triticum vulgare*, o sus mezclas y agua potable.

1.5. Conservas.

Son los productos obtenidos a partir de alimentos perecederos de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenidos en envases apropiados, herméticamente cerrados tratados exclusivamente por el calor, en forma que asegure su conservación.

Se clasifican:

- Carne.
- Pescado, moluscos y crustáceos.
- Frutas.
- Verduras.
- Platos preparados.

Las conservas deben satisfacer las exigencias generales siguientes:

- 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.
- Estar envasadas, en condiciones técnicas apropiadas, con materiales que resistan al tratamiento y a la acción de los componentes del producto.
- Haber sufrido esterilización, de forma que proporcione al producto la máxima estabilidad en condiciones de consumo.
- Haber sufrido un tratamiento térmico tal que garantice la inactivación de esporas de *C. Botulinum* u otros esporulados.
- Los ingredientes empleados en su elaboración cumplirán las especificaciones propias de cada producto en particular, y cuando sea de interés se especificará su región de procedencia o

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL**
denominación de origen.

1.6. Leche y Productos Lácteos.

Se entiende por leche natural el producto íntegro, no alterado ni adulterado y sin calostros, del ordeño higiénico, regular, completo e ininterrumpido de las hembras mamíferas domésticas sanas y bien alimentadas.

Con la denominación genérica de leche se comprende única y exclusivamente la leche natural de vaca. Las leches producidas por otras hembras de animales domésticos se designarán indicando además el nombre de la especie correspondiente.

1.7. Grasas Comestibles.

Son los productos de origen animal o vegetal cuyos constituyentes principales son glicéridos naturales de los ácidos grasos, conteniendo como componentes menores otros lípidos.

Los aceites son productos de origen vegetal cuyos constituyentes principales son glicéridos naturales de los ácidos grasos, conteniendo como componentes menores otros lípidos. Los aceites deberán tener un aspecto limpio y transparente, a la temperatura de 15 a 20°C, olor y sabor agradables, con los aromas propios y característicos de cada aceite, correspondientes a los frutos y semillas de que procedan.

1.8. Legumbres y cereales

Con la denominación genérica de Legumbres secas, se conocerán las semillas secas, limpias y sanas y separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, adecuadas para la alimentación.

Las legumbres secas y sus derivados presentarán un aspecto, olor y sabor normales, sin señales de haber sido atacadas por hongos, bacterias, insectos, ácaros o roedores.

1.9. Hortalizas, Verduras Frescas y Frutas.

Se denomina hortaliza cualquier planta herbácea hortícola que se puede utilizar como alimento, ya sea en crudo o cocinada.

Se denomina verduras a un grupo de hortalizas en las que la parte comestible está constituida por sus órganos verdes (hojas, tallos o inflorescencias).

Las verduras y hortalizas destinadas para el consumo en fresco reunirán las siguientes condiciones:

- Estar recién recolectadas o en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabor extraño.
- Estar exentas de lesiones o traumatismos de origen físico o mecánico que afecten a su presentación o apariencia.
- Estar exentas de artrópodos, gusanos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos.
- Estar exentas de enfermedades criptogámicas.
- Estar libres de partes marchitas y de materias extrañas adheridas a su superficie.
- Estar exentas de agentes microbianos patógenos.
- No tener impurezas de pesticidas en proporción superior a los límites de tolerancia.
- Los productos deberán presentar un desarrollo suficiente y encontrarse en un estado de maduración satisfactorio.
- El desarrollo y el estado de maduración de los productos deberán permitirles continuar su proceso de maduración y alcanzar un grado de madurez satisfactorio.
- Tolerancia: Se permitirá en cada lote una tolerancia del 10 %, en número o en peso, de productos que no satisfagan los requisitos mínimos de calidad. Sin embargo, esta tolerancia no

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVM-HSL

- incluirá los productos que presenten podredumbre o cualquier otro deterioro que los haga no aptos para el consumo.

En cuanto a las frutas, se definen como el fruto, la infrutescencia, la semilla o las partes carnosas de órganos florales, que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y sean propias para el consumo humano.

Las frutas frescas se presentarán para el consumo, enteras, sanas y limpias, exentas de toda humedad externa anormal y carecerán de olor o sabor extraños. Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según la variedad, estación y zona de producción.

Se entiende por fruta sana, la fruta que no posee señales evidentes de haber sido atacada por hongos, bacterias, virus, insectos, ácaros, roedores, aves o sufrir cualquier otra lesión de origen físico o mecánico que afecte a su integridad. No presentarán señales de descomposición, aunque sea de forma parcial.

La fruta deberá ser limpia, es decir, que presentará su epidermis libre de cuerpos extraños adheridos a su superficie. Así como libre de residuos de productos empleados en su tratamiento no permitiéndolo ser a granel.

1.10. Tubérculos.

Se denomina patatas a los tubérculos procedentes de la planta *Solanum tuberosum* L., sanos, maduros, limpios de tierra u otras impurezas y que, en su estado natural o debidamente conservados, sean aptos para el consumo humano.

1.11. Verduras Congeladas.

Son las verduras y hortalizas sometidas a procesos tecnológicos adecuados con disminución de temperatura hasta grados inferiores al de congelación. Las verduras y hortalizas congeladas tienen que cumplir las condiciones generales de las verduras y hortalizas frescas.

1.12. Condimentos Aromáticos y Especies.

Se designa con el nombre de especias o de condimentos aromáticos a las plantas, frescas o desecadas, enteras o molidas, que, por tener sabores u olores característicos. se destinan a la condimentación o a la preparación de ciertas bebidas. Cada especie responderá a la denominación característica y composición propia.

1.13. Huevos.

Se denomina huevo fresco a aquellos que, presentando un olor y sabor característicos, no han sufrido más manipulaciones que una limpieza en seco y exclusivamente de gallináceas.

Los huevos tanto frescos deben haber sido obtenidos, elaborados y almacenados cumpliendo la legislación vigente.

Huevo pasterizado son los productos constituidos total o parcialmente con huevo de gallina, desprovisto de cáscara y destinados a servir de materia prima para la elaboración de productos alimenticios. Serán elaborados por procedimientos tecnológicos que ineludiblemente presupongan la aplicación de un proceso de pasterización de las materias primas. No contendrán microorganismos patógenos vivos ni más de 150.000 gérmenes por grano o centímetro cúbico de producto elaborado.

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUV-M-HSL**
2. Etiquetado.

Los productos alimenticios cumplirán los criterios de identificación según legislación vigente, como son la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el R. D. 1334/1999, modificada por el R.D. 1245/2008.

En el caso de las carnes de vacuno, cumplirán el R.D. 1698/2003, sobre el sistema de etiquetado de carne de vacuno.

También cumplirán el Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Este reglamento describe los requisitos relativos a la indicación obligatoria de alérgenos, el etiquetado de determinadas sustancias o productos que causan alergias e intolerancias, la información adicional voluntaria y el etiquetado de alérgenos de alimentos no envasados, así como las indicaciones para describir la información nutricional.

Así como, el Reglamento de ejecución (UE) nº 1337/2013 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la indicación del país de origen o del lugar de procedencia para la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral.

Y el R.D. 126/2015, 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.

2.1. Principios generales del etiquetado de alimentos.

El etiquetado no deberá en ningún caso inducir a error al consumidor:

- Sobre las características del producto alimenticio y, en particular, sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia y modo de fabricación o de obtención.
- Atribuyendo al producto alimenticio efectos o propiedades que no posea.
- Sugiriendo que el producto alimenticio posee características particulares, cuando todos los productos similares posean estas mismas características.
- Atribuyendo a un producto alimenticio propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de una enfermedad humana, ni mencionando dichas propiedades, sin perjuicio de las disposiciones aplicables a las aguas minerales naturales y a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial.

2.2. Información obligatoria del etiquetado.

Salvo en el caso de las excepciones previstas en la legislación, las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

- La denominación de venta del producto.
- La lista de ingredientes.
- Alérgenos: se destacan todas las sustancias usadas en la fabricación y presentes en los productos causantes de alergias o intolerancias.
- La cantidad neta
- La fecha de duración / caducidad.
- Las condiciones de conservación y de utilización.
- Identificación de la empresa: el nombre, la razón social y, en todo caso, su domicilio.
- El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVM-HSL

- Alcohol: se indica el volumen de alcohol "% vol" en las bebidas que tengan más de un 1,2 %.
- Información nutricional: incluirá el valor energético y las cantidades de grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.

Además el etiquetado debe advertir:

- **Congelación:**

Fecha de congelación o primera congelación en: carnes congeladas, preparados de carne congelados y productos de la pesca no transformados congelados.

- **Proteínas añadidas**

Indican el origen animal de proteínas añadidas a productos cárnicos o pesqueros.

- **Agua añadida**

Presencia de agua añadida si es superior al 5% del peso final de productos cárnicos o de la pesca con apariencia de corte, loncha, parte o canal.

- **Sustitución de ingredientes**

Avisan si se sustituye un ingrediente/componente utilizado habitualmente por otro.

- **Procedencia**

País de origen o lugar de procedencia para algunos alimentos.

- **Envoltura**

Advierten de las envolturas no comestibles de embutidos.

- **Elaborados**

"Elaborados a partir de piezas de carne/pescado" si parece una sola pieza pero es una combinación de varias.

- **Origen vegetal**

Identifican el origen vegetal de aceites y grasas vegetales.

3. Parámetros Microbiológicos y Otros Contaminantes.

Los productos alimenticios deben tener ausencia de patógenos y sus toxinas o de aquellos microorganismos que por su número o especificidad puedan provocar alteraciones en el consumidor conforme al Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el Reglamento (CE) nº 1441/2007, y también el R.D. 135/2010.

4. Criterios químicos

Deben cumplir el Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 629/2008 de la Comisión de 2 de julio de 2008, que modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

Reglamento (UE) nº 420/2011 de la Comisión de 29 de abril de 2011, que modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

Reglamento (UE) nº 1259/2011 de la Comisión de 2 de diciembre de 2011, por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 en lo relativo a los contenidos máximos de dioxinas, PCB similares a las dioxinas y PCB no similares a las dioxinas en los productos alimenticios

Reglamento (CE) nº 2074/2005 de la Comisión de 5 de diciembre de 2005 por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVM-HSL**

dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) nº 853/2004 y (CE) nº 854/2004

REGLAMENTO (UE) No 1019/2013 DE LA COMISIÓN de 23 de octubre de 2013 que modifica el anexo I del Reglamento (CE) no 2073/2005 en lo relativo a la histamina en los productos de la pesca

Entre otros deberá aportar análisis de químicos de metales pesados de las partidas de ciertas especies de pescados, como por ejemplo: atún, caella, cazón, marrajo, pez espada ...,

5. Alérgenos.

Las reacciones adversas a los alimentos, alergias e intolerancias alimentarias, constituyen un problema de salud emergente.

La manera más eficaz de prevenir las reacciones por alergias e intolerancias alimentarias es eliminar de la dieta de las personas sensibles los componentes que desencadenan el efecto adverso, haciendo una dieta de exclusión. Es por ello que se ha de disponer de toda la información necesaria sobre la composición de los alimentos para poder realizar una elección adecuada. El etiquetado de los alimentos es clave en estos casos, y se convierte en un elemento imprescindible de seguridad alimentaria.

Las exigencias sobre la declaración de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias, están actualmente recogidas en el Real Decreto 1334/1999, cuya última modificación la constituye el Real Decreto 1245/2008, y que establece una lista de ingredientes que se deben indicar obligatoriamente en la etiqueta de los alimentos mediante una referencia clara al nombre del ingrediente, porque pueden dar lugar a reacciones adversas en personas sensibles.

A partir del 13 de diciembre de 2014, se sustituyó por el Reglamento (UE) nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Este reglamento describe los requisitos relativos a la indicación obligatoria de alérgenos, el etiquetado de determinadas sustancias o productos que causan alergias e intolerancias, la información adicional voluntaria y el etiquetado de alérgenos de alimentos no envasados.

Todos los alimentos envasados deben incluir la lista de ingredientes. En el caso de que el producto contenga alguna sustancia incluida en el anexo II de dicho Reglamento, esta deberá destacarse en la lista de ingredientes mediante una composición tipográfica distinta. En el caso de alimentos que no requieren lista de ingredientes, esta información irá precedida de la palabra "contiene".

Por otra parte el reglamento (CE) 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, establece como requisitos:

- Que no se comercializarán alimentos que no sean seguros. Para determinar si un alimento no es seguro, además de los efectos nocivos sobre la salud, se deberán tener en cuenta las condiciones normales de uso del alimento y la información facilitada a los consumidores sobre la prevención de determinados efectos perjudiciales para su salud.
- Además la información que se dé de un alimento a través de cualquier medio no deberá jamás inducir a error al usuario.

6. Aditivos

Los aditivos son sustancias que se añaden a los alimentos con un propósito tecnológico (para mejorar su aspecto, textura, resistencia a los microorganismos, etc.) en distintas etapas de su fabricación, transporte o

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL**
almacenamiento.

Todos los aditivos que se usan en la Unión Europea deben haber sido evaluados y autorizados. Para ello deben haber demostrado que son seguros a las cantidades utilizadas, que son necesarios en los alimentos en los que se autorizan y que no llevan a engaño al consumidor.

Los aditivos deben figurar en la lista de ingredientes de los alimentos indicando la función que desempeñan en el mismo. Pueden estar listados por su nombre o por el denominado número E, que es el código con el que se autorizan en la Unión Europea. Por ejemplo, cuando se utiliza ácido acético como antioxidante, en el etiquetado se podrá encontrar: “antioxidante (ácido acético)” o “antioxidante (E 260)”

Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios

Reglamento (UE) nº 257/2010 de la Comisión, de 25 de marzo 2010, por el que se establece un programa para la reevaluación de aditivos alimentarios autorizados de conformidad con el Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre aditivos alimentarios.

Reglamento (UE) nº 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo

7. Declaración de Organismos Modificados Genéticamente (OMG).

Todo alimento que sea OMG, o él o sus ingredientes contenga, o estén producidos a partir de OMG, siempre que vayan al consumidor final o a colectividades (restaurantes, hospitales, cantinas, etc.), está sometido a estas reglas de etiquetado, independientemente de la vía por la que llega al consumidor, de acuerdo con los Reglamentos 1829/2003 y Reglamento 1830/2003. Si bien ante la imposibilidad de decidir sobre su uso o no que tiene el usuario, al ser un cliente cautivo, las materias primas estarán libres de OMG.

8. Declaración de Radiaciones Ionizantes.

El producto final y los ingredientes que lo forman no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.

9. Envases y material en contacto con alimentos

Los productos alimentarios (platos, vasos, cubiertos, de un solo uso) y los envases que contengan los alimentos habrán sido fabricados con materiales no tóxicos, cumpliendo con los requisitos establecidos en los Reglamentos (CE) nº 1935/2004 y nº 450/2009, y Reglamento (UE) nº 10/2011, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Deberán aportar ficha técnica y/o certificados de migración y características de materiales plásticos en contacto con alimentos, en lengua castellana.

10. Transporte

El R.D. 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, incluye la actividad de transporte de productos alimenticios entre aquellas que se encuentran sujetas a inscripción.

Los transportes serán adecuados en las condiciones de higiene y a temperatura regulada, en los casos que así lo requieran, para mantener la cadena de frío (refrigerados y congelados), según cada tipo de alimentos. Se utilizarán vehículos exclusivos para el transporte de alimentos.

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL

FICHAS TÉCNICAS DE ESPECIFICACIONES SOBRE SUMINISTROS

PESCADOS Y MARISCOS

ESPECIFICACIONES PARTICULARES

Los pescados y mariscos congelados, la entrada de pescados frescos estará supeditada a criterio Bromatológico en los casos que se determinen. En general, deberán presentar las siguientes características:

- *Envasado y embalado*: Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico, interfoliadas, o en bloques envueltos en plástico, no glaseadas más de 10% y posteriormente envasadas en cajas de cartón.
- *Transporte*: Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.
- *Presentación en*:
 - Enteros, con o sin cabeza y eviscerados
 - Filetes con o sin piel,
 - Rodajas
 - Centros
 - Lomos

Producto:

Acedías (*Docoglossa cuneata*)

Acedías ultracongeladas, presentadas con cabeza y sin eviscerar. Las piezas deben pesar entre 125-150 g.

- Piel: pigmento vivo y tornasolado u opalescente, sin decoloración
- Peritoneo: liso, brillante, difícil de separar de la carne
- Olor: algas marinas.
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.

Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.

Almeja cocida congelada sin concha (*Anadara Antiquata*)

Carne de almeja cocida sin concha, limpia, sin glasear, ultracongelada, de peso igual o superior a 10 g./unidad, que ha sufrido tratamiento térmico, antes de la apertura de la concha, para facilitar la separación de la carne y posterior ultracongelación.

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVM-HSL

- Tamaño uniforme
- Olor característico o a mar, exento de olores y sabores anormales
- Músculo de aspecto firme y no pulposa.
- Color: clara – ocre / amarillento.
- Textura: firme, tersa
- Sin roturas de la carne del molusco
- **Sin restos perceptibles de conchas y exento de otras materias extrañas**

Anillas de pota (*Illex argentinus*, *Todarodes spp*, *Loligo spp*, *Dosidicus spp*, *Ommastrephes spp*.)

Potas limpias, en anillas con glaseo inferior al 10 %, ultracongelado.

Molusco cefalópodo:

- Tamaño uniforme
- Olor característico o a mar, exento de olores y sabores anormales
- Carne de aspecto muy firme.
- Color característico, blanco nacarado
- Sin roturas de la carne del molusco

Sin restos perceptibles de conchas internas y exento de otras materias extrañas

Atún (*Thunnus thynnus*, *Thunnus albacares*, *Thunnus obesus*)

1. Atún ultracongelado presentado en bloques con protección de las quemaduras del frío con glaseado <10%.
2. Lomo fileteado de atún, de 200 g. de peso, ultracongelado presentado en filetes con protección de las quemaduras del frío con glaseado <10%.
3. Ventresca de atún, ultracongelada y envasadas al vacío, el peso de cada unidad será de 500 gr. de peso aproximado

Características

- Piel: pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones, clara diferencia entre superficie dorsal y ventral.
- Consistencia de la carne: muy firme, rígida
- Olor: fresco a algas marinas, picante a yodo
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.

Libre de restos de piel, vísceras, manchas de sangre o sangacho, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc

Bacalao (*Gadus morhua*)

Bacalao salado-desechado (40/60): “Pescados salados: son aquellos pescados frescos enteros o fraccionados, eviscerados e inalterados, que han sido sometidos a la acción prolongada de la sal común en forma sólida o de salmuera. Los pescados salados, en su calidad de productos acabados, mantendrán unas condiciones óptimas en sus características, consistencia firme al tacto, gusto salado, y coloración variable según el método y la especie preparada (amarillo claro o rosa)”.

Bacalao ultracongelado, presentado como lomos o filetes con piel de más de 1 Kg., o centros de 200 g.

- Piel: pigmento vivo y tornasolado, u opalescente, sin decoloración
- Olor: algas marinas.
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL

- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.

Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Caella (*Prionace glauca*)

Caella congelada, cortada en rodajas o tacos.

- Olor: algas marinas.
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Cazón (*Galeorhinus galeus*)

Cazón congelado, cortado en rodajas o tacos.

- Olor: algas marinas.
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Dorada (*Sparus aurata*)

Dorada congelada, de peso 250-300 g. con vísceras con o sin cabeza, y /o en filete de dorada fresca, de peso de 180-220 g.

- Piel: pigmento vivo y tornasolado u opalescente, sin decoloración
- Mucosidad cutánea: acuosa, transparente.
- Ojo: convexo, pupila negra y brillante
- Branquias: color vivo, sin mucosidad
- Peritoneo: liso, brillante, difícil de separar de la carne
- Olor: algas marinas.
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libres de parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL

Dorada fresca (filete) (*Sparus aurata*)

Filete de dorada congelada, con peso de 220 gr.

- Piel: pigmento vivo y tornasolado u opalescente, sin decoloración
- Mucosidad cutánea: acuosa, transparente.
- Ojo: convexo, pupila negra y brillante
- Branquias: color vivo, sin mucosidad
- Peritoneo: liso, brillante, difícil de separar de la carne
- Olor: algas marinas.
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libres de parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Fogonero (*Pollachius Virens*)

Fogonero ultracongelado, presentado en filetes sin piel. En formato o porción según ficha técnica..

- Olor: algas marinas..
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.

Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Gamba entera congelada (*Parapenaeus sp*)

Gamba sin cocer, sin pelar, sin glaseo, ultracongelada, de peso igual o superior a 20 g. la unidad.

- Carne elástica.
- Olor agradable a mar.

Langostino congelado (*Penaeus kerathurus*; *Penaeus esculentus*)

Langostino congelado sin cocer, sin pelar, sin glaseo, ultracongelado, de peso igual o superior a 25 g. la unidad.

- Carne elástica.
- Olor agradable a mar.

Langostino cocido congelado (*Penaeus kerathurus*; *Penaeus esculentus*)

Langostino cocido, sin pelar, sin glaseo, ultracongelado, de peso igual o superior a 25 g. la unidad.

- Carne elástica.
- Olor agradable a mar.

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL **Lenguado (*Solea solea*)**

Lenguado ultracongelado, presentado con cabeza y sin eviscerar. Las piezas deben pesar entre 200 –250 g. y 125-150 gr.

- Piel: pigmento vivo y tornasolado u opalescente, sin decoloración
- Ojo: convexo, pupila negra y brillante
- Branquias: color vivo, sin mucosidad
- Peritoneo: liso, brillante, difícil de separar de la carne
- Olor: algas marinas.
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.

Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc

Lubina (*Dicentrarchus labrax*)

Lubina congelada, de peso 250 -300 g. con vísceras con o sin cabeza.

- Piel: pigmento vivo y tornasolado u opalescente, sin decoloración
- Mucosidad cutánea: acuosa, transparente.
- Ojo: convexo, pupila negra y brillante
- Branquias: color vivo, sin mucosidad
- Peritoneo: liso, brillante, difícil de separar de la carne
- Olor: algas marinas.
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.

Libre de manchas de sangre, parásitos y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc

Mejillón cocido congelado sin concha (*Mytilus edulis*; *Mytilus galloprovincialis*; *Mytilus* sp)

Carne de mejillón cocido sin concha, limpio, sin glasear, ultracongelado, de peso igual o superior a 10 g./unidad, que ha sufrido tratamiento térmico, antes de la apertura de la concha, para facilitar la separación de la carne y posterior ultracongelación.

- Tamaño uniforme
- Olor característico o a mar, exento de olores y sabores anormales
- Músculo de aspecto firme y no pulposa.
- Color amarillento.
- Sin roturas de la carne del molusco
- Sin restos perceptibles de conchas y exento de otras materias extrañas

Merluza (*Merlucius merlucius*, *Merluccius capensis*, *Merluccius spp*)

Merluza ultracongelada, presentada en:

- **Merluza**, eviscerada y descabezada, que debe pesar más de 2,4 Kg.

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVM-HSL

- **Filetes de merluza sin piel.** Las piezas deben pesar entre 180-220 g.
- **Filetes de merluza con piel.** Las piezas deben pesar entre 180-220 g. **Rodajas de merluza.** Las piezas deben pesar entre 250 g., proveniente de merluza entera eviscerada y descabezada, de piezas que deben pesar más de 2,4 Kg.
- **Centros/Supremas de merluza:** piezas de 100 ó 200 g.
- **Lomos de merluza con piel:** piezas de 100 ó 200 g.
- **Medallones:** piezas de 130 a 180 gr. aproximadamente.

- Piel: pigmento vivo y tornasolado u opalescente, sin decoloración
- Olor: algas marinas.
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Migas de bacalao (*Gadus morhua*)

Migas de bacalao ultracongelado, obtenidas del fileteado:

- Mínimo un 60 % de bacalao.
- Espinas un máximo de 11 %
- Piel un máximo del 15 %.

Surimi de pescado

Producto de la pesca, transformado, precocinado y congelado, a base de músculo de pescado picado (surimi), sin escamas, piel, vísceras, sangre e impurezas

Perca (*Lates niloticus*)

Filetes de perca ultracongelada, presentada en filetes sin piel. En formato o porción según ficha técnica.

- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Pescadilla o merluza fresca (*Merluccius merluccius*, *Merluccius senegalensis*)

Merluza fresca, de peso igual o superior a 1,2 Kg., eviscerada y con cabeza.

- Piel: pigmento vivo y tornasolado u opalescente, sin decoloración
- Mucosidad cutánea: acuosa, transparente.
- Ojo: convexo, pupila negra y brillante
- Branquias: color vivo, sin mucosidad
- Peritoneo: liso, brillante, difícil de separar de la carne
- Olor: algas marinas.
- Carne: firme y elástica, superficie lisa

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUV-M-HSL

- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Pez espada (*Xiphias gladius*)

Pez espada ultracongelado, presentado en filetes de 200 g., procedentes de cortes transversales circulares.

- Piel: pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones, clara diferencia entre superficie dorsal y ventral
- Consistencia de la carne: muy firme, rígida
- Olor: fresco a algas marinas, picante a yodo
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.

Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc

Pez de limón (*Seriola dumerili*)

Filetes de pez de limón ultracongelado, presentado en filetes sin piel. Las piezas deben pesar entre 210-220 gr.

- Olor: algas marinas.
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y
- coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Rape (*Lophius spp*)

Cola de rape ultracongelada, sin piel. Las piezas deben pesar entre 300 - 500 gr.

- Olor: a aceite fresco, pimienta o tierra.
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.

Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc

Rosada o pinza real (*Genypterus blacodes*)

Rosada ultracongelada, presentada en filetes sin piel. Las piezas deben pesar más de 1 Kg.

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVM-HSL

- Olor: algas marinas.
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc

Salmón (*Salmo salar*)

Filetes de salmón congelado, de peso > 1 Kg., o en centros de 200 g.

- Piel: pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones, clara diferencia entre superficie dorsal y ventral
- Consistencia de la carne: muy firme, rígida
- Olor: fresco a algas marinas, picante a yodo
- Sin signos de enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.
- etc.

Salmón ahumado: Son aquellos enteros, o fraccionados, eviscerados e inalterados, que, sometidos previamente a la acción de la salmuera y posterior desecación, han sufrido la acción del humo de madera. Los pescados ahumados presentarán consistencia firme al tacto, serán traslúcidos, su coloración podrá oscilar del amarillo dorado claro al amarillo dorado oscuro y no presentarán manchas, sabores ni olores anormales. A la presión de los dedos no deben trasudar agua"

Tilapia (*Oreochromis niloticus*)

Filete de tilapia ultracongelada, presentada en filetes sin piel, de 180 – 220 g.

- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.

Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Tiras de potón (*Illex argentinus*, *Todarodes spp*, *Loligo spp*, *Dosidicus spp*, *Ommastrephes spp*.)

Tiras de potón limpio, sin glasear, ultracongelado. En formato o porción según ficha técnica.

Molusco cefalópodo de:

- Tamaño uniforme
- Olor característico o a mar, exento de olores y sabores anormales
- Carne de aspecto firme.
- Color característico, blanco nacarado

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL

- Sin roturas de la carne del molusco
- Sin restos perceptibles de conchas internas y exento de otras materias extrañas

Trucha (*Salmo trutta*)

Trucha fresca, de 250 – 300 g. eviscerada y con cabeza.

- Piel: pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones, clara diferencia entre superficie dorsal y ventral
- Mucosidad cutánea: acuosa transparente
- Consistencia de la carne: muy firme, rígida
- Olor: fresco a algas marinas, picante a yodo
- Sin signos de enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Tubo de pota (*Illex argentinus*, *Todarodes spp*, *Loligo spp*, *Dosidicus spp*, *Ommastrephes spp*.)

Tubo de pota limpio, sin glasear, ultracongelado.

Molusco cefalópodo de:

- Tamaño uniforme
- Olor característico o a mar, exento de olores y sabores anormales
- Carne de aspecto firme.
- Color característico, blanco nacarado
- Sin roturas de la carne del molusco
- Sin restos perceptibles de conchas internas y exento de otras materias extrañas

CARNES FRESCAS

ESPECIFICACIONES PARTICULARES

Las carnes serán frescas / refrigeradas y todas deberán presentarse envasadas al vacío y en materiales aptos para el contacto con alimentos, separadas por especies, y el transporte se realizará en vehículos con temperatura regulada que garantice una temperatura entre 0° - 4°C (aves y conejos), y entre 0° - 7°C (cerdo y ternera) para las carnes frescas/ refrigeradas y si fueran congeladas, los vehículos garantizarán la temperatura de mantenimiento de – 18°C. Se utilizarán vehículos exclusivos para el transporte de alimentos.

El embalaje para su distribución podrá ser en envases no recuperables, o bien en recipientes recuperables, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.

Cumplirán el Reglamento (CE) nº 852/04, de 29 de mayo; el Reglamento (CE) nº 854/04 de 29 de abril, y el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento europeo y del Consejo del 29 de abril de 2004 sobre normas de higiene relativas a los productos alimenticios de origen animal. Y cuando corresponda, también cumplirán con el R.D. 1698/03, de 12 de diciembre sobre etiquetado de carne de vacuno, modificado por R.D. 75/09 de 30 de enero.

Las carnes procederán de establecimientos debidamente autorizados, de animales sanos sacrificados mediante normas higiénicas y previo aturdimiento. No se aceptarán carnes procedentes de animales sacrificados por ritos religiosos.

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL

Producto:

Carne de Cerdo fresca

Filetes y carnes troceadas procederán exclusivamente de la pieza solicitada, no mezclándose filetes de otras piezas comerciales. El despiece:

- Solomillo
- Jamón deshuesado
- Cinta de lomo
- Cabezada de lomo sin hueso
- Chuleta
- Jamón sin hueso
- Paleta sin hueso
- Costillas
- Panceta

- Color: el color oscilará del blanco rosáceo al rojo oscuro, y vetado, es decir, pequeñas vetas de grasa intramuscular visibles en el corte
- Olor característico a carne, evitándose carnes con olor a rancio u olores extraños.
- Consistencia firme pero no dura. Debe ceder a la presión, pero no estar blanda.
- Textura suave y húmeda.
- Se presentará limpia, sana, debidamente preparada.
- No se admitirán carnes no procedentes de animales sacrificados en mataderos legalmente autorizados y con las garantías de salubridad necesarias, así como, carnes defectuosas, carnes impropias, carnes nocivas y la adición de cualquier aditivo o sustancia extraña
- Las carnes irán acompañadas de un documento que incluya el número o código de referencia que garantice la relación y el animal o animales de procedencia, el país donde el animal haya nacido, donde haya sido engordado, el número de autorización del matadero en el que haya sido sacrificado y el país, el número de autorización y el país de la sala de despiece.

Carne de Pavo fresca

Las piezas de carne procederán exclusivamente de la pieza solicitada, no mezclándose con otras piezas comerciales. Despiece:

- Muslo de pava (de 300 g.)
- Pechuga, filete
- Canal de pavita

- Color: rosa claro.
- Olor característico a carne de ave, evitándose carnes con olor a rancio u olores extraños.
- Consistencia firme pero no dura. Debe ceder a la presión, pero no estar blanda.
- Textura suave y húmeda.
- Se presentará limpia, sana, debidamente preparada, libre de plumas, cañones prominentes y prácticamente libres de los no prominentes.
- No poseerán huesos rotos, ni heridas, cortes o arañazos.
- No se admitirán carnes no procedentes de animales sacrificados en mataderos legalmente autorizados y con las garantías de salubridad necesarias, así como, carnes defectuosas, carnes impropias, carnes nocivas y la adición de cualquier aditivo o sustancia extraña
- Las carnes irán acompañadas de un documento que incluya el número o código de referencia que garantice la relación y el animal o animales de procedencia, el país donde el animal haya nacido, donde haya sido engordado, el número de autorización del matadero en el que haya sido sacrificado y el país, el número de autorización y el país de la sala de despiece.

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL

nacido, donde haya sido engordado, el número de autorización del matadero en el que haya sido sacrificado y el país, el número de autorización y el país de la sala de despiece.

Carne de Pollo y Gallina fresca

Canales de conformación normal, categoría A, tipo 1, pudiéndose admitir que el esternón esté ligeramente curvado o hundido, dorso moderadamente deprimido y suficiente grasa en la pechuga y patas, evitando que se vea la carne a través de la piel. Despiece:

- Canal de pollo (en la que la extremidad del esternón es flexible, no está osificada, sin cuello, sin patas y metatarso, ni menudillo, de 2,5 a 3 Kg. de peso).
 - Cuarto trasero: obtenido del corte transversal de un medio
 - Muslo-sobremuslo limpio (sin pata ni menudillo), de 300-350 g.
 - Muslo: la tibia y el perono junto con la musculatura que los envuelve, realizando los dos cortes por las articulaciones
 - Pechuga: musculatura que envuelve el esternón y las costillas, presentada entera o partida por la mitad
 - Filete de pechuga: deshuesada y sin piel de 200 g.
 - Muslo deshuesado: carne de muslo deshuesado, sin femur, tibia ni peroné enteros.
 - Canal de gallina (en la que la extremidad del esternón es rígida, es decir, osificada) sin cuello, sin patas y metatarso, ni menudillo, de animales de la especie Gallus gallus. Peso por pieza de 2,5 a 3 kg.
 - Carcasa de pollo, compuesto de huesos torácicos de pollo desgrasado
- Color: rosa claro.
 - Olor característico a carne de ave, evitándose carnes con olor a rancio u olores extraños.
 - Consistencia firme pero no dura. Debe ceder a la presión, pero no estar blanda.
 - Textura suave y húmeda.
 - Se presentará limpia, sin materias extrañas visibles, suciedad ni sangre, sana, debidamente preparada, libre de plumas, cañones prominentes y prácticamente libres de los no prominentes.
 - Carecer de olores extraños
 - Sin manchas de sangre, salvo que sean pequeñas y discretas
 - No poseerán huesos rotos, ni heridas, cortes o arañazos.
 - No habrán sufrido contusiones importantes
 - No se admitirán carnes no procedentes de animales sacrificados en mataderos legalmente autorizados y con las garantías de salubridad necesarias, así como, carnes defectuosas, carnes impropias, carnes nocivas y la adición de cualquier aditivo o sustancia extraña.
 - Las carnes irán acompañadas de un documento que incluya el número o código de referencia que garantice la relación y el animal o animales de procedencia, el país donde el animal haya nacido, donde haya sido engordado, el número de autorización del matadero en el que haya sido sacrificado y el país, el número de autorización y el país de la sala de despiece.

Carne de Ternera

Las carnes de vacuno serán de animales clasificados como: Añojo, macho o hembra, mayor de 14 hasta 24 meses, de conformación E ó U, engrasamiento nivel 3 y 4, color de la carne del rosa al rojo claro.

Se presentará el despiece envasado al vacío y correctamente etiquetadas, en:

- *piezas anatómicas, bien definidas, libres de grasa y aponeurosis*, se ajustará a la norma de despiece oficial.
- *filetes*: cortes transversales de las piezas de 1ª A: babilla, tapa o cadera.
- *troceada en taquitos*: las piezas de 1ª B y 2ª

Despiece:

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL**

categoría extra (solomillo y lomo),

categoría 1ª A (babilla, tapa, cadera, contra y redondo),

- categoría 1ª B (aguja, espalda, pez, culata de contra, rabillo de cadera).
- Categoría 2ª (morcillo)
- Color: el color oscilará del blanco rosáceo al rojo oscuro, y vetado, es decir,
 - pequeñas vetas de grasa intramuscular visibles en el corte
 - Olor característico a carne, evitándose carnes con olor a rancio u olores extraños.
 - Consistencia firme pero no dura. Debe ceder a la presión, pero no estar blanda.
 - Textura suave y húmeda.
 - Se presentará limpia, sana, debidamente preparada.
 - No se admitirán carnes no procedentes de animales sacrificados en mataderos legalmente autorizados y con las garantías de salubridad necesarias, así como, carnes defectuosas, carnes impropias, carnes nocivas y la adición de cualquier aditivo o sustancia extraña, ni sacrificadas por ritos religiosos.

El etiquetado será claro, visible, indeleble, fácilmente legible, con las siguientes indicaciones:

- Fecha de sacrificio.
- Fecha de envasado.
- Fecha de caducidad.
- Establecimiento de destino
- Denominación de venta
- Variedad
- Tipo de animal
- Pieza
- Número o código de referencia que relacione la carne con el animal de procedencia.
- País de nacimiento.
- Países de engorde (cebado).
- País de sacrificio con nº de autorización sanitaria del matadero.
- País del despiece con nº de autorización sanitaria de la sala de despiece

Carne de Ternera picada

Carne picada 100% vacuno (falda). Envasada en bolsa al vacío.

DERIVADOS CÁRNICOS

Los derivados cárnicos son los productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes o menudencias de animales de diferentes especies y sometidos a operaciones específicas antes de su puesta al consumo.

Productos:

Albóndigas

Producto cárnico, blando, elaborado a partir de carne picada de pollo, de cerdo o de ternera, según la demanda del centro, con especias y aditivos. Con forma de bola de diámetro aproximado de 3 cm. y un peso aproximado de 25 g. por unidad.

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVM-HSL

Chopped de Pavo

Producto preparado esencialmente con carne de pavo autorizada, limpia de restos, que se ha sometido en su fabricación a la acción del calor, alcanzando en su punto crítico una temperatura suficiente para lograr la coagulación total o parcial de sus proteínas cárnicas

Chorizo fresco, tipo rosario

Se entiende por chorizo la mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo o de cerdo y vacuno y tocino y/o grasa de cerdo, adicionada de sal, pimentón y otras especias, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales

El producto presentado será de calidad primera.

Chorizo vela extra

Se entiende por chorizo la mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo o de cerdo y vacuno y tocino y/o grasa de cerdo, adicionada de sal, pimentón y otras especias, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales, en su caso, que ha sufrido un proceso de maduración. Los chorizos tendrán una consistencia firme y compacta al tacto; serán de forma cilíndrica, más o menos regular, pudiendo tener diversas presentaciones (vela, sarta, ristra, etc.), de longitud variables, generalmente de aspecto rugoso en el exterior y bien adherida la tripa a la masa.

El corte se presentará homogéneo, liso y bien ligado, sin coloraciones anormales y con una diferenciación neta entre fragmentos de carne y tocino o grasa. Presentará el olor y sabor característicos que le proporcionan, fundamentalmente, las especias y condimentos, junto al proceso de curado.

El producto presentado será de calidad extra, loncheado en envases de 1 kg., 500 gr, y 75 gr.

Codillo de jamón

Producto obtenido del deshuesado de jamones curados. Envasados al vacío en envases individuales.

Hamburguesas de ternera y de pollo

Preparado de carne elaborado a partir de carne picada destinado a ser consumido cocinado. Se denomina «preparados de carne» a los productos elaborados con la carne fresca, aptas para el consumo humano, provenientes de las especies bovinas (incluidas las especies *Bubalus bubalis* y *Bison bison*), porcina, ovina, caprina, solípedos domésticos, gallinas, pavos, patos, pintadas, ocas, conejos, caza de granja y caza silvestre, incluida la carne que ha sido troceada, a la que se han añadido productos alimenticios, condimentos o aditivos, o que ha sido sometida a transformaciones que no bastan para alterar la estructura interna de la fibra muscular ni, por lo tanto, para eliminar las características de la carne fresca

Hueso blanco de cerdo

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL**

Hueso de canilla de cerdo lavado, desangrado y salado con sal común, secado y cortado. Envasado en bolsas de 5 kg.

Hueso de espinazo

Huesos de la columna vertebral lavado, desangrado y salado con sal común, secado y cortado. Envasado en bolsas de 5 kg ó 10 kg.

Jamón Cocido extra

Producto preparado con piezas de carne identificables, correspondientes al despiece de las extremidades posteriores de cerdos aptos para el consumo. Sin carne triturada, sin huesos, cartílagos, tendones y ligamentos sueltos. Tratado por calor hasta la total coagulación de sus proteínas cárnicas.

Firme y compacta al tacto, de forma característica de la pieza cárnica, total o parcial, o del envoltente que los contenga. Masa y dimensiones variables. La superficie exterior debe ser consistente, lisa, regular, sin grietas ni hundimientos ostensibles, pudiendo ir recubierta por una capa de gelificantes u otras materias primas autorizadas. El producto debe ser susceptible de cortarse en lonchas y que éstas presenten color sonrosado fundamentalmente, solidez y ligazón suficientes. Debe carecer de grasa añadida y gelificantes ostensibles en su interior. Olor y sabor. En función de los condimentos y especias utilizadas.

El producto presentado será de categoría extra y libre de gluten y lactosa en su composición, y bajo en sal. En los formatos de piezas de 7 Kg. aproximadamente, y loncheados de 75 g. y 100 g.

Jamón serrano

Jamón curado con curación mínima de 7 meses, obtenido a partir del deshuesado artesanal de jamones. La materia prima que se emplea son jamones seleccionados por su peso y conformidad. Los jamones proceden de los animales aptos para el consumo, sacrificados en mataderos y salas de despiece autorizados. Loncheados de 1000 gr., 500 gr. y 75 gr. en unidosos.

Condiciones organolépticas propias de este artículo, sin olores ni sabores extraños.

Tanto los ingredientes como los aditivos utilizados cumplirán las normas establecidas por la legislación vigente para este tipo de derivados cárnicos.

Lomo de cerdo adobado

Es el producto elaborado con la pieza del paquete muscular que tiene como base el músculo «*longissimus dorsi*» del cerdo o con un solo trozo de dicha pieza libre de tendones sometido a la acción de la sal adicionada o no de especias y condimentos que le confieran un aspecto y sabor característico siendo posteriormente protegido por un envoltente autorizado.

Consistencia: Firme y compacta al tacto. Forma Cilíndrica, más o menos regular o ligeramente aplanada. Calibre y longitud: variables. Aspecto del corte: Homogéneo, liso, color sonrosado, sin coloraciones anormales. La masa muscular será un todo continuo, sin trozos de músculos unidos.

Olor y sabor: Característicos de las especias, condimentos, aromas y saborizantes naturales utilizados.

La categoría será extra.

Lomo de cerdo sajonia

Lomo de Sajonia: Producto constituido por el músculo ileoespinal y adyacentes del cerdo, libre de tendones, adicionado de sal, especias naturales y otros ingredientes autorizados; caracterizado por su aroma, color y

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVM-HSL**
sabor y sometido a un proceso de adobo y cocción, y, habitualmente, ahumado

Consistencia: Firme y compacta al tacto. Forma Cilíndrica, más o menos regular o ligeramente aplanada. Calibre y longitud: variables. Aspecto del corte: Homogéneo, liso, color sonrosado, sin coloraciones anormales. La masa muscular será un todo continuo, sin trozos de músculos unidos.

Olor y sabor: Característicos de las especias, condimentos, aromas y saborizantes naturales utilizados.

Se presentará en formatos:

- barra de 3-3,5 kg aproximadamente
- loncheado envasado al vacío

Morcilla

Embutido de consistencia blanda e semiblanda, crudos o cocidos, en los que su principal constituyente es la sangre, a la que se ha adicionado carne, vísceras, manteca, tocino y productos vegetales varios, introducidos en tripa ancha.

Panceta salada

Se entiende por tocino salado el producto cárnico constituido por el tejido subcutáneo graso y graso entreverado, con o sin piel, obtenido en el despiece de la canal de cerdo, sometido a salazón seca y opcionalmente a condimentación.

Están clasificados dentro de los:

Derivados cárnicos con tratamiento térmico incompleto, es decir, derivados cárnicos sometidos a tratamiento térmico suficiente para alcanzar, en su parte interna, una coagulación parcial de las proteínas, sin que se consiga un efecto de pasteurización. Requieren refrigeración para su conservación y generalmente tratamiento culinario previo para su consumo.

Derivados cárnicos curado-madurados, integrados por los productos sometidos a un proceso de salazón y de curado-maduración, suficiente para conferirles las características organolépticas propias y de estabilidad a temperatura ambiente.

Según su procedencia anatómica, el tocino salado se denominará:

- Tocino de lomo, salado: Procede del tocino obtenido de la región dorso-lumbar.
- Tocino de panceta, salado: Procede del tocino entreverado obtenido de las regiones costal y ventral.
- Tocino de papada, salado: Procede del tocino obtenido de la región del cuello y músculos inferiores del mismo.
- Bacon: panceta ahumada
- Panceta o tocineta: hoja de tocino entreverada con magro, con diferentes tratamientos (ahumando, salazón...)

De consistencia variable, la forma será en función de la procedencia anatómica definida anteriormente. El espesor será variable. El color, blanco, blanco rosáceo o blanco amarillento, con olor y sabor característicos.

Paté ibérico

Producto elaborado a base de hígado picado, procedente de pato, oca, cerdo o vacuno, mezcladas con grasa de ave o de cerdo. En formato monodosis 80 gramos.

Pechuga de Pavo cocida

Producto elaborado con pechugas de pavo que han sido sometidas en su fabricación a la acción del calor, alcanzando en su punto crítico una temperatura de coagulación total o parcial de sus proteínas cárnicas, limpias de restos y libres de grasa en un 99%. Categoría extra. Se presentará envasada al vacío en envases

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL**

adecuados según las normas legales vigentes sobre envasado. Presentación en envases, loncheados en unidosis

Pinchitos de pollo

Productos elaborados a partir de carnes o carnes y grasa picadas o trozos de carne no identificables anatómicamente, que se han sometido a un proceso de picado más o menos grueso. Las carnes podrán ser todas del mismo tipo o ser una mezcla de carnes de distinta procedencia, naturaleza, parte anatómica y especie animal. Sometidos a un proceso de marinado-adobado, que afecta íntegramente a la materia prima, confiriéndole las características sensoriales propias. Opcionalmente pueden recubrirse de pimentón, que requieren refrigeración para su conservación y tratamiento culinario previo para su consumo.

Pollo relleno

Productos resultantes de una preparación culinaria no completada a partir de carne de pollo fresca, rellenos de productos animales o vegetales, o combinación de estos con especias, condimentos y aromatizantes autorizados, envasados y sometidos a un procedimiento de conservación por el frío. Para su consumo precisan tratamiento adicional.

Salami

Se entiende por salami la mezcla de carnes picadas de cerdo, vacuno, o de cerdo y vacuno y tocino y/o grasa de cerdo, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales, en su caso, que ha sufrido un proceso de maduración-ahumado que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.

Los salamis tendrán una consistencia firme y compacta al tacto, serán de forma cilíndrica, más o menos regular, pudiendo tener diversas presentaciones de longitudes variables, generalmente de aspecto rugoso en el exterior y bien adherida la tripa a la masa. El corte se presentará homogéneo, liso y bien ligado, sin coloraciones anormales y con una diferenciación neta entre fragmentos de carne y tocino o grasa. Presentarán el olor y sabor característicos que les proporcionan, fundamentalmente, las especias y condimentos, junto al proceso de ahumado.

Salchicha (tipo frankfurt)

Embutido escaldado, elaborados con carne de cerdo, vacuno, pavo o pollo o sus mezclas y grasa de cerdo, finísimamente picadas e introducidas en tripa natural o artificial de 18 -28 mm. de diámetro como máximo, sufriendo el proceso de ahumado y después el de escaldado. Cuando el escaldado se verifica antes que el ahumado, el derivado se denomina salchicha tipo "Viena"

Salchicha fresca de pollo

Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento, refrigerados elaborado con carne fresca de pollo, a la que se han añadido otros productos alimenticios, condimentos o aditivos, con un porcentaje de carne de pollo superior a 90%, embutidas en tripa natural y envasadas en barquetas termoselladas.

Salchichón extra

Se entiende por salchichón la mezcla de carnes picadas de cerdo, vacuno, o de cerdo y vacuno y tocino y/o grasa de cerdo, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales, en su caso, que ha sufrido un proceso de maduración-desección que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL

Los salchichones tendrán una consistencia firme y compacta al tacto, serán de forma cilíndrica, más o menos regular, pudiendo tener diversas presentaciones (vela, sarta, ristra, etc.), de longitudes variables, generalmente de aspecto rugoso en el exterior y bien adherida la tripa a la masa. El corte se presentará homogéneo, liso y bien ligado, sin coloraciones anormales y con una diferenciación neta entre fragmentos de carne y tocino o grasa. Presentarán el olor y sabor característicos que les proporcionan, fundamentalmente, las especias y condimentos, junto al proceso de curado.

El producto presentado será de calidad extra, loncheado en envases de 1 kg., 500 gr, y 75 gr.

Sobrasada ibérica

Embutido crudo, blando y encarnado elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, tocino y condimentos, sometido al adobado, amasado y maduración antes de llenado y posterior desecación. Se presentará en envases unidos

PAN, BOLLERÍA, HARINAS Y DERIVADOS

Producto:

Base precocinada para pizza

Base en forma de torta elaborada con harina de trigo, agua y levadura utilizada para la preparación de pizza.

Biscotte, Pan tostado

Pan especial que, después de su cocción en moldes con tapa, es cortado en rebanadas y sometido a tueste y envasado individual en formatos de:

- 15- 20 g. con sal.
- 15- 20 g. sin sal y sin azúcar

Bollería ordinaria

Son los productos alimenticios elaborados básicamente con masas de harinas fermentadas y que han sido sometidos a un tratamiento térmico adecuado, puede contener otros alimentos, complementos panarios y aditivos autorizados. Con edulcorante o azúcar (según petición del centro). Se valorará preferentemente los que no usen grasa y no podrán contener ácidos grasos hidrogenados de forma industrial.

Piezas de 65 gr.

Bollería sin gluten

Son los productos alimenticios elaborados básicamente con masas de harinas sin gluten fermentadas y que han sido sometidos a un tratamiento térmico adecuado, puede contener otros alimentos, complementos panarios y aditivos autorizados. Con edulcorante o azúcar (según petición del centro). Se valorará preferentemente los que no usen grasa y no podrán contener ácidos grasos hidrogenados de forma industrial.

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL

Cereales de desayuno

Productos alimenticios elaborados a base de granos de cereales sanos, limpios y de buena calidad, enteros, o sus partes o molidos preparados mediante técnicas, aptos para ser consumidos directamente o previa cocción. Podrán contener ingredientes adicionales autorizados. Dentro de éstos se incluye muesli que además incorporan frutos secos y/o frutas deshidratados o desecados.

Galleta tipo “maría” con y sin azúcar

Producto obtenido del tostado de una masa elaborada con harinas, grasas comestibles, azúcares, y/o con edulcorantes, productos aromáticos diversos, sal y otros productos alimenticios.

Envases de: 20 - 25 g. (5 unidades) con azúcar

Galleta integral tipo “maría” con y sin azúcar

Producto obtenido del tostado de una masa elaborada con harinas integrales, grasas comestibles, azúcares, y/o con edulcorantes, productos aromáticos diversos, sal y otros productos alimenticios.

Envases de: 20 - 25 g. (5 unidades) con azúcar

Galleta tipo “maría” “SIN GLUTEN”

Producto obtenido del tostado de una masa elaborada con harinas de maíz, grasas comestibles, azúcares, y/o con edulcorantes, productos aromáticos diversos, sal y otros productos alimenticios.

Envases individuales de: 35 gramos

Harina de Maíz

Procedente de la operación mediante la cual los granos de maíz, libres de materias extrañas, son triturados y reducidos a partículas de diversos tamaños separables entre si por medios mecánicos. Presentada en envases de 1 y 5 Kg.

Harina de Trigo

Procedente de la operación mediante la cual los granos de trigo, libres de materias extrañas, son triturados y reducidos a partículas de diversos tamaños separables entre si por medios mecánicos

Magdalena, Sobaos, ensaimadas, palmeras y Bizcochos

Elaborados con harina y huevos, batidos a gran velocidad para conseguir que monte adecuadamente, depositándose en moldes o en chapa lisa para su horneado. Con baja cantidad de grasas y azúcares.

Envasados individualmente en piezas de 65 g

Pan blanco

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL

Producto perecedero resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, sal comestible y agua potable, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria. Envasadas individualmente en formatos de:

- 60 g. con sal.
- 60 g. sin sal.
- 40 g con sal.
- 40 g sin sal.
- De miga dura, en tiras como ingrediente de preparaciones culinarias.

Las características de las diversas clases de pan, excepto los integrales y los sin gluten, serán las siguientes:

- Color de la miga: blanca, crema o amarillenta.
- Color de la corteza: dorada, uniforme y brillante o mate, según la clase de pan, y estará exenta de manchas.
- Olor agradable y suave, exento de rancidez o de cualquier otro anormal.
- Sabor agradable característico: ni agrio ni amargo.
- La corteza al tacto será más o menos fina, según la clase de pan, y no deberá resultar excesivamente dura, debiendo quebrarse y crujir ligeramente al hacer presión sobre la pieza.
- Textura: la miga será suave al tacto y tendrá una textura de alvéolos finos y gruesos, de paredes delgadas, distribuidos regularmente según la clase de pan.

El envase estará rotulado con el logotipo del Servicio Andaluz de Salud. Se facilitará la identificación de los tipos de pan de forma diferenciada, por colores, formas o cualquier otro medio de fácil identificación.

Pan tipo Burguer

Panecillo tierno, de miga blanca y alveolado pequeño, cortado en dos mitades. Aquel que tiene una ligera corteza blanda y que para su cocción ha sido introducido en molde. Se presentará en envase colectivo

Pan chapata

Pan blanco elaborado de harina de trigo, levadura, sal, agua y aceite de oliva o girasol. Miga de buen alveolado y corteza crujiente.

Pan integral

Pan elaborado con harina integral o a partir de grañones integrales convenientemente tratados. Envasadas individualmente en formatos de:

Piezas de 60 g con y sin sal.

Pan de Molde

Aquel que tiene una ligera corteza blanda y que para su cocción ha sido introducido en molde. Se presentará en cada centro a criterio de éste en envases de 50 - 60 g. o en envase colectivo. Presentación: con o sin corteza.

Pan rallado

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVIM-HSL

Producto resultante de la trituración industrial del pan, con granulometría uniforme con densidad alta, de color blanco marfil, con ausencia de olores y sabores extraños y olor típico a cereal fresco. Se prohíbe fabricarlo con restos de pan procedentes de establecimientos de consumo

Pan rallado sin gluten

Producto resultante de la trituración industrial del pan sin gluten, con granulometría uniforme con densidad alta, de color blanco marfil, con ausencia de olores y sabores extraños y olor típico a cereal fresco. Se prohíbe fabricarlo con restos de pan procedentes de establecimientos de consumo

Pan sin gluten

Masa de pan elaborada con harina sin gluten, como puede ser la harina de maíz o harina de arroz, envasado en atmosfera protectora.

Piezas de 60 g

Pastas alimenticias

Productos obtenidos por desecación de una masa no fermentada elaborada con sémolas, semolinas ó harinas procedentes de trigo duro, trigo semiduro ó trigo blando ó sus mezclas y agua potable. Calidad superior. De diversas formas de presentación: **macarrones, espaguetis, hélices, codillos, fideos nº 0, fideos nº 4, maravilla, letras, etc.,** y diferentes formatos de envases.

Formato: bolsa de 1 y 5 kilos.

Pasta sin gluten

Productos obtenidos por desecación de una masa no fermentada elaborada con sémolas, semolinas ó harinas procedentes de arroz o maíz y agua potable.

Formato: 500 gr.

Pastas integrales

Productos obtenidos por desecación de una masa no fermentada elaborada con sémolas, semolinas ó harinas procedentes del grano entero del trigo duro, trigo semiduro ó trigo blando ó sus mezclas y agua potable. Calidad superior. De diversas formas de presentación: macarrones, espaguetis, etc., y diferentes formatos de envases.

Formato: bolsa de 1 y 5 kilos.

Pestiños

Producto elaborado con harina de trigo, vino, manteca de cerdo y otros ingredientes, que cortada en trozos pequeños y delgados, se fríe en aceite y luego se baña con miel o se espolvorea con azúcar.

Sémolas de arroz

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL**

La sémola de arroz es el producto procedente de la molienda del grano de arroz, maduro y sano de color blanco uniforme apta para personas celíacas

Surtido navideño (mantecados, turrones, mazapanes)

Formado por productos de almendra y como mínimo llevará:

- Turrón duro entendido como la masa obtenida por cocción de miel y azúcares con ó sin clara de huevo ó albúmina con incorporación posterior y amasado de almendras tostadas, peladas ó con piel.
- Turrón blando entendido como la masa obtenida por cocción de miel y azúcares con ó sin clara de huevo ó albúmina con incorporación posterior y amasado de almendras tostadas, peladas ó con piel.
- Mazapán entendido como la masa obtenida por amasado, con ó sin cocción, de una mezcla de almendras crudas, peladas y molidas, con azúcares en sus distintas clases y derivados.
- Polvorón o mantecado de almendra

Rosco de reyes

Bollo elaborado con una masa dulce con forma de toroide adornado con rodajas de fruta escarchada. Puede rellenarse de nata vegetal montada

Torrijas

Rebanada de pan empapada en leche o vino, rebozada en huevo y frita. Endulzada con miel o melaza y aromatizada con canela

CONSERVAS

Aquellos alimentos en conserva que contengan agua, salmuera, aceite, en el envase. Se estimarán según su “peso neto escurrido”.

Las latas no presentarán deformaciones, hundimientos o manchas de óxido.

Producto:

Aceitunas deshuesadas

Aceitunas de categoría comercial extra, a las que se ha sacado el hueso y conservan prácticamente su forma original.

Deberán presentarse:

- a) Sanas.
- b) Limpias.
- c) Exentas de olor y sabor anormales.
- d) Exentas de defectos que puedan afectar su comestibilidad o adecuada conservación.
- e) Sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal.
- f) Homogeneidad del tamaño dentro de su variedad, para las enteras, deshuesadas, rellenas y mitades.
- g) De color uniforme, de acuerdo con las coloraciones definidas en el apartado 2 del artículo 2, salvo las aliñadas y de color cambiante.
- h) Exentas de gérmenes patógenos y de sus toxinas o de cualquier otra fuente contaminante. En el caso de aceitunas fermentadas y conservadas mediante características propias, pueden detectarse los microorganismos que intervienen en el proceso de fermentación.

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUV-M-HSL

Anchoas en conserva

Producto obtenido a partir del boquerón o bocarte (*Engraulis Engrasicolus* o *Engraulis Anchoita*) mediante un proceso de maduración controlado en un medio fuertemente salado, que confiere al producto final unas características organolépticas específicas, añadiendo aceite vegetal para aumentar dichas características.

Atún en conserva

Se elabora a partir de atún (*Thunnus albacores*) obteniéndose porciones de carne que mantienen su estructura muscular dispuestas en una capa de altura con presencia de trozos y migas en cantidad de superior al 18 % del peso escurrido, tras el empaque se añade el líquido de cobertura correspondiente, se cierra herméticamente y se esterilizan los envases.

Formatos:

- Envase HORECA: para la variedad atún en aceite
- Monodosis: aceite como líquido de cobertura, para la variedad atún en aceite. Con sal y sin sal
- Monodosis: agua y sal para la variedad atún al natural

Cerezas en almíbar

Conservas obtenidas a partir de frutos de calidad extra de "*Prunus avium L*" o "*Prunus cerasus*" y sus híbridos en la elaboración de en almíbar. En formatos de 110, 250 y 500 g.

Champiñón

Conservas de champiñón obtenidas del género "*Agaricus bisporus*", champiñón entero, completo, compuesto por carpóforos ó sombrero y pedicelo. O champiñón laminado, cuando el champiñón han sido cortados en láminas paralelas en sentido longitudinal. La categoría comercial será extra o primera.

Formato: 3 kilos

Dulce de membrillo

Es el producto preparado a partir del fruto "Cidonia Vulgaris Pers", en su óptimo estado de madurez y tamizado, y adicionada de azúcares o polialcoholes, y llevada a cocción hasta consistencia sólida. Deberá cortarse fácilmente con instrumento cortante, y no debe ser pegajoso ni gomosa al paladar. La categoría comercial será de primera.

Formato de porciones individuales de 50 gramos.

Espárragos blancos al natural

- **Espárragos enteros.** Son los turiones del "*Asparagus officinalis L.*" constituidos por cabeza y tallo, cuya longitud total es superior a 12 cm. Con categoría comercial extra grueso.

- **Tallos de espárragos.** Son las piezas sin cabeza, cortados transversalmente cuya longitud es inferior a 7 cm. y superior a 1,5 cm. y cuya categoría comercial será segunda

Macedonia de frutas en almíbar

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL

Es la elaboración de mezcla de frutas en almíbar compuesta por un mínimo de cuatro y un máximo de seis. Los constituyentes obligatorios son: albaricoque, melocotón, pera y cereza y son facultativos albaricoque, uva y piña. Cuando los componentes sean distintos o con otra presentación de las especificadas, se consideran “frutas variadas en almíbar”.

La categoría comercial será extra o primera.

Presentación: envases de 3 Kg., y envases unidos, de aproximadamente 200 g.

Maíz

Maíz dulce en grano muy tierno de la variedad superdulce.

Melocotón en almíbar

Conserva de melocotón obtenida a partir de frutos sanos de "*Prunus persica* Siet Zucc", cortados en mitades, deshuesados, pelados, calibrados, seleccionados, envasados y pasteurizados en la elaboración de “en almíbar”. De categoría comercial extra o primera.

Presentación: envases de 3 Kg., y envases unidos, de aproximadamente 200 g.

Melva en conservas

Se elabora a partir de la melva (*Auxis rochei* o *Auxis thazard*), descabezado, eviscerado y lavado, se cuece por inmersión en salmuera, una vez enfriado es pelado, raspado y fileteado. Empacado en envases y aceitado.

Mermelada de frutas

Es el producto preparado por cocción de frutas enteras, troceadas, trituradas, tamizadas ó no, a la que se han incorporado azúcares o polialcoholes hasta conseguir un producto semilíquido ó espeso. La elaboración llevará el nombre de la fruta que lo compone. Tendrá una graduación final de 40º Brix para las azucaradas y una proporción mínima de fruta del 50 %.

La categoría comercial será extra. Presentación en tarrinas de 20 – 25 g.

Pimiento morrón en tiras y / o enteros

Son conservas de pimiento obtenidas a partir de frutos de "*Capsicum annum* L.", los frutos se presentan pelados, desprovistos de corazón, cáliz, pedúnculo y prácticamente libres de semillas, cortados de forma regular. Las tiras deben de tener la misma anchura. La categoría comercial será primera.

Formato: 3 kilos.

Palometa en conservas

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVM-HSL**

Se elabora a partir la palometa (*Brama brama*) obteniéndose finas laminas o lomos enteros, de color anaranjado intenso con delicados matices a humo y de suave consistencia.

Pepinillos en vinagre

Encurtido obtenido a partir de los frutos inmaduros del *Cucumis sativus* L., y que se conservan en agua, vinagre y sal.

Pimientos piquillo

Pimientos en conserva preparados a partir de los frutos enteros, frescos, sanos y limpios de la planta *Capsicum annum*, variedad piquillo. Son introducidos en un envase cerrado herméticamente y sometidos a un tratamiento térmico que asegura la esterilidad comercial del producto.

Piña en su jugo / Piña en almíbar

La piña es el fruto de la planta conocida como *Ananás* de la familia *Bromeliaceas*.

- Piña en rodajas en su jugo, preparada a partir de frutos de calidad extra, que son higiénicamente envasados en su jugo y esterilizados.
- Piña en rodajas en almíbar, preparada a partir de frutos de calidad extra, que son higiénicamente envasados en almíbar y esterilizados.

Presentación: envases de 3 Kg., y envases unidos, de aproximadamente 200 g

Tomate frito

Conservas de tomate obtenidas de frutos de la variedad "*Solanum Lycopersicum L.*", los cuales deben ser frescos, sanos, maduros y características organolépticas normales. Tomate frito: el tomate natural pelado, sin cáliz ni pedúnculo, sofrito con aceite de oliva. Categoría extra o primera.

La categoría comercial será extra o primera. Presentación en formatos de 500 g., 3 Kg. y 5 Kg.

Tomate natural triturado

Conservas de tomate obtenidas de frutos de la variedad "*Solanum Lycopersicum L.*", los cuales deben ser frescos, sanos, maduros y características organolépticas normales. Tomate triturado, los frutos pelados, sin cáliz ni pedúnculo, se han triturado. La categoría comercial será extra o primera. Categoría extra o primera. Los formatos serán:

- **Tarrina tomate unidos:** para desayunos 25 gramos
- **Tomate:** latas de 3 Kg.

Zanahoria rallada

Conservas obtenidas a partir de raíces frescas de "*Daucus Carota L.*". Las zanahorias deberán haber sido previamente lavadas y peladas para eliminar las raicillas y la tierra. Se presentarán ralladas y en vinagre

LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS

Productos:

Batidos UHT

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL

Productos obtenidos de la mezcla de la leche UHT o esterilizada con el resto de componentes específicos de cada tipo de batido, y que han sido sometidos a un proceso de calentamiento en condiciones tales de temperatura y tiempo, que aseguren la destrucción de los microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia, siendo en el caso de los batidos de leche UHT, el envasado posterior en condiciones asépticas.

Sabores chocolate y vainilla en formato individual de 200 ml

Bebida de soja

Producto procedente de derivados de la soja, con contenido medio de grasa del 1.5 al 2% (asimilable a leche semidesnatada) sin lactosa añadida y sometida a un proceso de calentamiento en condiciones tales de temperatura y tiempo que asegure la destrucción de los microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia y envasada posteriormente en condiciones asépticas. Al igual que la leche sin lactosa se dispensará para pacientes con intolerancia a la lactosa y en este caso para pacientes con alergia a las proteínas de leche de vaca.

Helados

Es el producto resultante de batir y congelar una mezcla, debidamente pasteurizada y homogeneizada, de leche, derivados de leche y otros productos alimenticios. Diferenciamos:

1. Helados de crema,
2. Helados de leche
3. Sorbetes

Leche desnatada granulada

Leche instantánea desnatada especial para máquinas.

El contenido en materia grasa será de porcentaje de un 1 % (m/m) como máximo.

Leches fermentadas con *Lactobacillus casei*

Leche fermentada con fermentos lácticos propios del yogur, *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*, y *Lactobacillus casei* con vitaminas B 6 y D; sin gluten y no más de 0,3 % de materia grasa y no más de 5% de hidratos de carbono en forma de monosacáridos y disacáridos. Formatos: unidos de 100 ó 125 cc.

Leches fermentadas con Bifidobacterias)

Leche fermentada por la acción de los fermentos lácticos y las bifidobacterias.

Formato: pack de 4 unidades indivisibles de 125 gr

Leche fresca pasteurizada

Leche natural que ha sido sometida a un tratamiento térmico específico y por un tiempo determinado, para lograr la destrucción de los organismos patógenos que pueda contener, sin alterar en forma considerable su composición, sabor ni valor alimenticio.

Presentación: Entera y semidesnatada

Leche UHT desnatada

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVM-HSL

Se entiende por leche UHT desnatada a la leche natural desnatada sometida a un proceso de calentamiento en condiciones tales de temperatura y tiempo que asegure la destrucción de los microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia y envasada posteriormente en condiciones asépticas. El contenido en materia grasa será de porcentaje de un 0,50 % como máximo.

Leche UHT entera

Se entiende por leche UHT entera a la leche natural entera sometida a un proceso de calentamiento en condiciones tales de temperatura y tiempo que asegure la destrucción de los microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia y envasada posteriormente en condiciones asépticas. El contenido en materia grasa será de un 3,50 %.

Leche UHT semidesnatada

Se entiende por leche UHT semidesnatada a la leche natural semidesnatada sometida a un proceso de calentamiento en condiciones tales de temperatura y tiempo que asegure la destrucción de los microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia y envasada posteriormente en condiciones asépticas.

El contenido en materia será de un porcentaje comprendido entre un 1,50 % como mínimo y un 1,80 % como máximo.

Leche UHT sin lactosa

Se entiende la leche natural semidesnatada a la que se le ha extraído la lactosa y sometida a un proceso de calentamiento en condiciones tales de temperatura y tiempo que asegure la destrucción de los microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia y envasada posteriormente en condiciones asépticas.

Nata UHT

Se entiende por nata UHT la sometida, en circulación continua, a tratamiento térmico que asegure la destrucción de los gérmenes y la inactivación de sus formas de resistencia. Siendo posteriormente envasada en condiciones asépticas

Postres lácteos

Cuajada: se entiende por cuajada el producto semisólido obtenido de la leche entera, semidesnatada o desnatada sometida a tratamiento térmico adecuado, coagulada por la acción del cuajo u otras enzimas coagulantes autorizadas, sin adición de fermentos lácticos y sin proceso de desuerado. Según los productos añadidos, la cuajada puede clasificarse de la siguiente forma: - Cuajada - Cuajada azucarada, es la cuajada a la que se ha añadido azúcar o azúcares comestibles. - Cuajada edulcorada o con edulcorante es la cuajada a la que se han añadido edulcorantes autorizados. -

Flan: Postre lácteo de variedad vainilla y huevo, compuesto por leche entera o desnatada, huevo entero, azúcares, leche en polvo, almidones, aromas, colorantes naturales y estabilizantes.

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL**

Formato flan de vainilla: pack de 4 unidades indivisibles de 110 gr

Formato flan de huevo: pack de 4 unidades indivisibles de 125 gr.

Natillas: Postre lácteo compuesto por leche, azúcar, huevo (potestativo), grasas, almidones, aromas, espesantes y colorantes autorizados. Podrá llevar chocolate o cacao en su fórmula, denominándose entonces crema o cremoso de chocolate. Habrá sido sometido a un tratamiento térmico que asegure su estabilidad. en envase de 130 gramos

Arroz con leche: Se define como el postre lácteo con sabor característico elaborado a base de leche, arroz y otros ingredientes autorizados. En envases de 140 gramos

Petit: queso fresco de consistencia cremosa y que se definen como el producto semisólido obtenido por separación del suero después de la coagulación de la leche pasteurizada con adición de fermentos lácticos, nata etc

Otros postres lácteos: Tiramisú, Tartufo, Crema catalana, etc.

Postre de soja

Postre a base de habas de soja, fermentos y espesantes naturales.

Formato: pack de 4 unidades indivisibles de 125 gr

Preparado lácteo sin lactosa, unidosis

Producto lácteo en polvo sin lactosa, preparado para disolver instantáneamente en líquido,

Se presentará en envases unidosis.

Queso fresco (tipo Burgos)

Producto de elaboración reciente que no ha sufrido ninguna transformación ni fermentación, salvo la láctica.

Queso fresco blanco pasteurizado (tipo Burgos), con sal y sin sal añadida y también desnatados: queso con aspecto de pasta lisa, ausencia de burbujas y color blanco uniforme, de textura suave y homogéneo al paladar y de sabor fresco a leche, soso y con ausencia de sabores atípicos.

Presentación en formatos: Formatos:

- en envases unidosis de aproximadamente 60-70 g

Queso rulo de cabra

Queso de pasta blanda, blanca, cremosa con o sin corteza elaborado con leche pasteurizada de cabra por coagulación láctica.

Queso fundido y Queso rallado, Queso en porciones y queso crema

Producto obtenido mediante la molturación, mezcla y fusión de una o más variedades de queso con ayuda de tratamiento térmico y, en su caso, de agentes emulsionantes autorizados, con o sin adición de leche o productos lácteos, así como de otros productos alimenticios.

- **Queso Fundido**

- **Queso Rallado**

- **Queso en porciones desnatado**

- **Queso crema para untar**

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL

Formato: bolsas de 1 kilo

Queso semicurado

Producto fresco o maduro, sólido o semisólido, obtenido de la leche, de la leche total o parcialmente desnatada, de la nata, del suero de mantequilla o de una mezcla de algunos o de todos estos productos, coagulados total o parcialmente por la acción del cuajo u otros coagulantes apropiados, antes del desuerado o después de la eliminación parcial de la parte acuosa, con o sin hidrólisis previa de la lactosa, siempre que la relación entre la caseína y las proteínas séricas sea igual o superior a la de la leche. Los quesos elaborados con mezcla de leche de dos o más especies, deberán incluir en su denominación, después de la palabra queso, la indicación de las especies animales de las que proceda la leche en orden descendente de proporciones.

Atendiendo a su maduración, el queso aportado será madurado, es decir, tras el proceso de fabricación, requiere mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en condiciones tales que se produzcan los cambios físicos y químicos característicos del mismo. La denominación semicurado tendrá una maduración mínima de 35 días para pesos superiores a 1,5 Kg

Formato: cortado, envasado en atmósfera protectora.

Yogur

Producto de leche coagulada obtenida por fermentación láctica mediante la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus* a partir de leche pasteurizada, leche concentrada pasteurizada, leche total o parcialmente desnatada pasteurizada, leche concentrada pasteurizada total o parcialmente desnatada, con o sin adición de nata pasteurizada, leche en polvo entera, semidesnatada o desnatada, suero en polvo, proteínas de leche y/u otros procedentes del fraccionamiento de la leche. Los microorganismos productores de la fermentación láctica deben ser viables y estar presentes en el producto terminado en cantidad mínima de 1×10^7 colonias por gramo o mililitro.

Tipos de yogur:

- Natural, según la definición
- Azucarado, el definido al que se le ha añadido azúcar o azúcares comestibles.
- Edulcorado, el definido al que se han añadido edulcorantes autorizados
- Con fruta, zumos y/u otros productos naturales.
- Aromatizado, al que se le han añadido agentes aromáticos autorizados.

Se presentarán yogures variados: natural, de sabores, desnatados naturales, desnatados de sabores, edulcorados, azucarados, líquidos, con fibra, con alto aporte en calcio, yogur griego.

Yogur pasteurizado

El producto obtenido a partir del yogur que, como consecuencia de la aplicación de un tratamiento por el calor posterior a la fermentación equivalente a una pasteurización, ha perdido la viabilidad de las bacterias lácticas específicas y cumple todos los requisitos establecidos para el yogur indicadas en la norma de calidad para el yogur

Yogur sin lactosa

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVIM-HSL**

Productos consistentes en leches fermentadas por la acción de los fermentos lácticos a la que se le ha eliminado parte de la lactosa durante la producción y parte ha sido hidrolizada enzimáticamente.

Formato: pack de 4 unidades indivisibles de 125 gr

GRASAS COMESTIBLES

Producto:

Aceite de girasol

Es el procedente de las semillas de girasol cultivado, *Helianthus annuus*. El destinado a la alimentación deberá ser sometido a una refinación completa, y que reúna las características generales.

Los aceites deberán tener un aspecto limpio y transparente, a la temperatura de 15 a 20 °C, olor y sabor agradables, con los aromas propios y característicos del fruto de procedencia de cada aceite, correspondientes a las semillas de que procedan.

Formato: 5 litros

Aceite de oliva virgen extra

Aceite obtenido del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos, en frío, sin que hayan sido sometidos a otras manipulaciones que las de sedimentación, centrifugación o filtración, ni llevar mezcla de ningún aceite o aceites de otra naturaleza u obtenidos de distinta forma.

La calidad virgen extra tendrá sabor absolutamente irreprochable y cuya acidez en ácido oleico debe ser como máximo, de 0,8 g. por 100 g.

Los aceites deberán tener un aspecto limpio y transparente, a la temperatura de 15 a 20 °C, olor y sabor agradables, con los aromas propios y característicos del fruto de procedencia de cada aceite, correspondientes a los frutos y semillas de que procedan.

Deberán incluir en el etiquetado:

- Categoría y definición. La categoría sería "Aceite de oliva virgen extra" y la definición "Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos".
- Consumo preferente.
- Procedencia del aceite. Se debe indicar el país de origen de la cosecha de aceituna de la que procede el aceite.
- Nombre y registro sanitario del envasador.
- Contenido neto y lote

Formato:

5 L, 1 L, 10 y 20 mL,

Envase dúo con vinagre de mesa (Combi de aceite y vinagre) Con sal y sin sal de 20 ml de aceite.

El aceite de oliva necesario tanto para la elaboración del menú diario, contenido en las fichas técnicas de cada plato, como para la reposición de freidoras, será de Oliva Virgen Extra.

Mantequilla

Es el producto graso obtenido por procedimiento mecánico de la leche o nata higienizadas.

La mantequilla o las diversas clases de mantequilla deberán presentar en el momento de su venta las siguientes características:

- Consistencia sólida y homogénea.
- Color amarillo más o menos intenso, olor y sabor característico

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL**
Formato unidosis: 8 gramos

Margarina vegetal

Alimento en forma de emulsión líquida o plástica, principalmente de grasas y aceites comestibles que no proceden de la leche o sólo proceden de ella parcialmente.

El producto terminado y dispuesto para el consumo reunirá las siguientes características fundamentales:

Masa ligeramente amarillenta con plasticidad adecuada para su manipulación y apropiados caracteres organolépticos.

Las materias primas para la elaboración de la margarina serán las siguientes:

- Aceites y grasas comestibles que reúnan las condiciones exigidas en el Código Alimentario Español (CAE)
- Agua potable, leche natural o sus productos, en las condiciones exigidas en el CAE
- Emulgentes incluidos en las listas positivas

Formato 12 gramos

LEGUMBRES Y CEREALES

Producto:

Alubias extra

Especies: *Phaseolus vulgaris*, L. exp. Savi (judía común); *Phaseolus multiflorus*, Wild (judía de España o escaflata); *Phaseolus lunatus*, L. (judía de Lima) y *Vigna Sunensis*, L. (judía carilla).

Legumbres secas, es decir, semillas secas y separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, enteras o mondadas (con los cotiledones enteros, unidos o separados), destinadas al consumo humano.

Las legumbres deben estar:

- Enteras, salvo para las presentadas mondadas.
- Sanas y, en particular, exentas de mohos, podredumbres, insectos vivos o muertos y parásitos vivos o
- muertos.
- Limpias, prácticamente exentas de trazas visibles de residuos.
- Exentas de olores y/o sabores extraños.

Se clasificarán como categoría extra: serán de calidad superior. Los granos presentaran la forma, el aspecto, el desarrollo y la coloración característica del tipo comercial. Deben estar exentos de defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales, siempre que éstas no perjudiquen al aspecto general a la calidad ni a su presentación en el envase.

Se presentarán en envases de 5kg y 1 kg

Alubia cocida

Conservas de alubias obtenidas de semillas de las especies *Phaseolus vulgaris*, L. exp. Savi (judía común); *Phaseolus multiflorus*, Wild (judía de España o escaflata); *Phaseolus lunatus*, L. (judía de Lima) y *Vigna*

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL**

Sunensis, L. (judía carilla), las cuales deben ser frescos, sanos, maduros y características organolépticas normales.

Se presentará en formatos del 3 Kg.

Arroz extra

Granos maduros procedentes de las variedades de la especie *Oryza sativa*. El arroz se presentará entero, sano (exento de mohos, podredumbres, insectos y parásitos), limpio, exento de olores y/o sabores extraños, seco. De grano largo y categoría extra.

Se presentarán en envases de 5kg y 1 kg, pudiendo ser vaporizado o de grano de redondo

Garbanzo extra

Legumbres *Cicer Arietinum*, secas, es decir, semillas secas y separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, enteras o mondadas (con los cotiledones enteros, unidos o separados), destinadas al consumo humano.

Las legumbres deben estar:

- Enteras, salvo para las presentadas mondadas.
- Sanas y, en particular, exentas de mohos, podredumbres, insectos vivos o muertos y parásitos vivos o muertos.
- Limpias, prácticamente exentas de trazas visibles de residuos.
- Exentas de olores y/o sabores extraños.

Se clasificarán como categoría extra: serán de calidad superior. Los granos presentaran la forma, el aspecto, el desarrollo y la coloración características del tipo comercial. Deben estar exentos de defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales, siempre que éstas no perjudiquen al aspecto general a la calidad ni a su presentación en el envase.

Se presentarán en envases de 5kg y 1 kg

Garbanzo cocido

Conservas de garbanzo obtenidas de semillas de la variedad "*Cicer Arietinum*", los cuales deben ser frescos, sanos, maduros y características organolépticas normales.

Se presentará en formatos del 3 Kg.

Lenteja extra

Legumbres, *Lens culenta moench*, secas, es decir, semillas secas y separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, enteras o mondadas (con los cotiledones enteros, unidos o separados), destinadas al consumo humano.

Las legumbres deben estar:

- Enteras, salvo para las presentadas mondadas.
- Sanas y, en particular, exentas de mohos, podredumbres, insectos vivos o muertos y parásitos vivos o muertos.
- Limpias, prácticamente exentas de trazas visibles de residuos.

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL

- Exentas de olores y/o sabores extraños.

Se clasificarán como categoría extra: serán de calidad superior. Los granos presentarán la forma, el aspecto, el desarrollo y la coloración características del tipo comercial. Deben estar exentos de defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales, siempre que éstas no perjudiquen al aspecto general a la calidad ni a su presentación en el envase.

HORTALIZAS Y VERDURAS FRESCAS Y/O IV GAMA

Producto:

Ajo

Raíz bulbosa (*Allium sativum*), llamada comúnmente "cabeza de ajo", compuesta por entre doce o quince bulbillos o "dientes de ajo" envueltos en varias capas finas. Características de calidad: mantienen las cabezas firmes, sin brotes o retoños verdes y con una envoltura seca.

Variedades:

Ajo blanco o común: rústico, resistente y carnoso, de mayor tamaño que el ajo morado, de buena conservación, se caracteriza por su marcado sabor y aroma persistente.

Ajo rosado o morado: el color de su cubierta le da el nombre.

Formato: Ajo pelado bolsas de 1 kg.

Acelga

Hojas de acelga (*fam Quenopodiaceae var. Cicla*). Las hojas de la acelga son grandes, de forma oval, ligeramente acorazonada, con marcadas nervaduras que nacen de la mitad del tallo. El peciolo o penca es ancho, largo y carnoso.

El color de la hoja difiere según variedades entre verde oscuro, verde claro y amarillo. Las pencas son de color blanco, crema o amarillo, aunque también las hay de color rojo.

Apio

El apio (*Apium graveolens var. dulce*) es un tallo grueso, hueco, estriado y alargado que se compone de pencas de forma cilíndrica, recorridas longitudinalmente por un surco profundo, de las que brotan numerosas hojas con apariencia semejante al perejil. El tamaño comercial suele ser de 25 a 30 cm.

Toda la planta tiene un fuerte sabor acre, aunque el blanqueo de los tallos en el cultivo hace que pierdan estas cualidades, adquiriendo un sabor más dulce. Las variedades verdes necesitan la práctica de blanqueo si se quiere obtener pencas blancas, algo que no requieren las variedades amarillas.

Formato: embolsados, para evitar contaminaciones cruzadas por alérgenos.

Berenjena

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVM-HSL**

Frutos de las variedades (cultivares) obtenidas de *Solanum melongena* L. var. *esculentum*, *insanum* y *ovigerum*, que se destinen al mercado de hortalizas frescas, con exclusión de las berenjenas destinados a la transformación industrial.

De acuerdo con su forma, se distinguen los siguientes tipos comerciales berenjenas:

- Alargadas.
- Redondas.
- Ralladas.

Características de calidad.

- Requisitos mínimos.
 - En todas las clases teniendo en cuenta las disposiciones especiales previstas para cada clase y las tolerancias admitidas, las berenjenas deben ser:
 - Enteras.
 - De aspecto fresco.
 - Sanas; se excluyen los productos afectados de podredumbre o de alteraciones que los hagan no aptos para el consumo.
 - Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.
 - Provistas de cáliz y pedúnculo, que pueden estar ligeramente dañados.
 - Llegadas a un estado de desarrollo suficiente, sin que la carne sea fibrosa o leñosa y sin un desarrollo excesivo de las semillas.
 - Exentas de humedad exterior anormal.
 - Exentas de olor y/o sabor extraño.
 - Deben estar además prácticamente exentas de quemaduras de sol. No obstante, podrán presentar los defectos siguientes, siempre que éstos no perjudiquen la apariencia, la calidad, la conservación ni la presentación del producto:
 - Ligeros defectos de forma.
 - Ligera decoloración de la base.
 - Ligeras magulladuras y/o heridas cicatrizadas cuya superficie total no exceda de 3 cm²

Calabacín

Calabacines de variedades (cultivares) obtenidas de *Cucurbita pepo* L. que cosechándose jóvenes y tiernos, antes que su semilla adquieran firmeza, se destinen a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los calabacines destinados a la transformación industrial.

Requisitos mínimos:

- En todas las clases, teniendo en cuenta las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los de los límites de tolerancias establecidos, los calabacines deben ser:
 - Enteros y provistos de un pedúnculo que puede estar ligeramente dañado.
 - De aspecto fresco.
 - Sanos; se excluyen los productos afectados de podredumbre o de alteraciones tales que los hagan no aptos para el consumo.
 - Prácticamente exentos de daños causados por insectos u otros parásitos.
 - Prácticamente exentos de parásitos.
 - Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
 - Exentos de humedad exterior anormal.
 - Exentos de olor y/o sabor extraño.
- Además, los frutos deben ser:
 - Firmes.
 - Exentos de cavidades y grietas.
 - En un estado de desarrollo suficiente, antes de que sus semillas hayan adquirido firmeza.

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVM-HSL

- - Llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.
 - Los calabacines deben ser de buena calidad y presentar las características del tipo varietal o tipo comercial al que pertenezcan y deben estar provistos de un pedúnculo de longitud no superior a 3 cm.
 - No obstante, siempre que no vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación, ni presentación del producto, estos calabacines podrán tener los defectos leves siguientes:
 - Ligeros defectos de forma.
 - Ligeros defectos de coloración.
 - Ligeros defectos epidérmicos cicatrizados.
 - Muy ligeros defectos debidos a enfermedades siempre y cuando no sean evolutivos ni afecten a la carne.

Calabacín IV Gama

Calabacines de variedades (cultivares) obtenidas de *Cucurbita pepo* L.

En formato de IV gama (lavadas, cortadas e higienizadas, envasadas al vacío o con atmósfera modificadas).

Canónigos de IV gama

Planta herbácea de la especie *Valerianella locusta*, cuya hoja se consume en crudo.

En formato de IV gama (lavadas, cortadas e higienizadas, envasadas al vacío o con atmósfera modificadas).

Champiñón

Champiñón (*Agaricus bisporus* o *Psalliota bispora*) fresco, limpio de categoría I, cortados (la parte inferior del pie ha sido cortada) y abiertos

Los champiñones clasificados en esta categoría serán de buena calidad. Presentarán la forma, el desarrollo y la coloración característicos del tipo varietal. No obstante, pueden admitirse ligeros defectos de forma, de coloración y superficiales, siempre que no perjudiquen al aspecto general, a la calidad ni a la presentación del conjunto dentro del envase.

Los restos de tierra de cobertura, adherida o no, no deben sobrepasar el 6 por 100 para champiñones no cortados.

En todas las categorías los champiñones deben estar:

- Enteros, no rotos.
- Con aspecto fresco.
- Sanos, es decir, exentos de daños causados por enfermedades, insectos y otros parásitos; se excluyen en todo caso los champiñones afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.
- Exentos de insectos y otros parásitos.
- Exentos de cuerpos extraños distintos de la tierra de cobertura y exentos de restos visibles de productos de tratamiento.
- Exentos de humedad exterior anormal y suficientemente escurridos después de un lavado eventual.
- Exentos de olores y/o sabores extraños.

Los champiñones presentarán un desarrollo suficiente que les permita:

- Soportar la manipulación y el transporte.
- Responder a las exigencias comerciales en el lugar de destino.

Cebolla

Cebollas de las variedades (Cultivares) obtenidas de *Allium cepa* L. que se destinen al consumo fresco.

Peladas, enteras y envasadas.

Requisitos mínimos:

- Las cebollas deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVM-HSL

- bien durante el transporte y manipulación, llegando en condiciones satisfactorias al lugar de destino.
- o Enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida.
- o Sanas: excluidas las cebollas que presenten podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo.
- o Limpias: libres de olor, sabor o cuerpos extraños visibles.
- o Exentas de cualquier daño causado por congelamiento.
- o Libres de humedad externa anormal.
- o Libres de plagas o daños causados por éstas.
- o El tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 cm, con excepción de las cebollas que se presenten en ristras (gajos o racimos).

Cebollino

El cebollino (*Allium schoenoprasum*) mdra desde un bulbo, formando matas. Tiene unas hojas cilíndricas y huecas semejantes a las de yerba, que alcanzan una altura de veinticinco cm. Hojas de color verde oscuro refulgente con forma de espada. Las flores, que salen a lo largo de uno o bien un par de meses en pleno verano, forman cabezuelas redondas, de color lila oscuro o bien rosa, atractivísimas.

Col o Berza

La col, berza o repollo (*fam. Crucifera*) tiene forma esférica, compuesta por hojas muy compactas más o menos rizadas, redondas u ovaladas. El diámetro de los repollos suele tener de 20 a 25 cm. y su peso oscila desde el 1,5 a 2 Kg. Sus hojas tienen diferentes tonalidades que van del verde claro hasta el oscuro, blanquecino o morado, como el caso de la col lombarda.

Los ejemplares de mayor calidad son los más duros, crujientes, compactos y pesados en relación con su tamaño.

Hierbabuena

Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias, frescas de la *Mentha piperita*, L., *M. viridis*, L., *M. aquatica*. L., u otras.

Coliflor

La coliflor (*Brassica olearacea*) consta de una parte redonda y blanca denominada masa y una cubierta exterior de hojas. Puede presentar un diámetro de hasta 30 cm. Y puede llegar a pesar más de 2 Kg. La masa puede ser de color blanco, verde o violeta, según la variedad a la que pertenezca. Sus hojas son de color verde más o menos intenso.

Deben presentar una masa limpia, firme y compacta, con hojas verdes y tiernas.

Si tiene manchas marronáceas, inflorescencias separadas o partes blandas en la masa, significa que está vieja. También conviene descartar aquellos ejemplares que presenten motas, debido a que muchas veces aparecen como consecuencia de la existencia de hongos o insectos en la coliflor

Ensalada IV Gama

Las lechugas de las variedades (cultivares) obtenidas de:

- *Lactuca sativa* L. var. *capitata* L. (lechugas repolladas, incluidas las de tipo “iceberg”),
- *Lactuca sativa* L. var. *longifolia* Lam. (lechugas romanas),
- *Lactuca sativa* L. var. *crispa* L. (lechugas de cortar) y cruces de esas variedades.

Las escarolas de las variedades (cultivares) obtenidas de:

- *Cichorium endivia* L. var. *crispum* Lam. y,

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVM-HSL**
— *Cichorium endivia L. var. latifolium Lam.*,

Ensalada 4 estaciones: lechuga, zanahoria y lombarda.

Requisitos mínimos:

Los productos deberán estar:

- cortados,
- sanos, quedando excluidos los que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, es decir, prácticamente exentos de tierra y de cualquier otro sustrato, así como de materias extrañas visibles,
- frescos de aspecto,
- turgentes,
- prácticamente exentos de plagas, y de daños causados por plagas,
- no espigados,
- exentos de un grado anormal de humedad exterior,
- exentos de olores y sabores extraños.

En el caso de las lechugas, siempre que su aspecto no se vea notablemente alterado, se permitirá el defecto de coloración de tono rojizo que causan las bajas temperaturas durante el período vegetativo. Las raíces deberán retirarse con un corte limpio a ras de las últimas hojas.

Lechuga

Iceberg: *Lactuca sativa L.* Forma redonda similar a la col, hoja larga, prieta y crujiente. Color verde claro exterior.

Romana: *Lactuca sativa L.* Tronco ancho, alargado y erguido, hojas de color verde oscuro agrupadas de forma poco apretada alrededor de un tronco sin formar cogollo.

Nabo

Hortaliza. *Brassica rapa, L., var. sculenta.*

Pepino

Pepinos de las variedades (cultivares) procedentes del *Cucumis sativus L.*, destinados a ser entregados en estado fresco al consumidor. Se excluyen los pepinos destinados a la transformación industrial y los pepinillos. Se distinguen tres tipos comerciales de pepinos:

- Pepino corto.
- Pepino francés.
- Pepino Almería.

Requisitos mínimos.

Tomando en consideración las disposiciones especiales previstas para cada categoría y los límites de tolerancia permitidos, los pepinos de todas las categorías deben:

- Estar enteros.
- Estar sanos; se excluyen los productos podridos o que presenten otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- Presentar un aspecto fresco.
- Estar firmes.
- Estar limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
- Prácticamente exentos de parásitos. Y de daños causados por parásitos.
- Estar exentos de humedad exterior anormal.
- Estar exentos de olores y/o sabores extraños.

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVM-HSL**

Los pepinos deben haber alcanzado un desarrollo suficiente, pero deben tener las semillas todavía tiernas.

- Características típicas:
 - Estar bien desarrollados.
 - Tener la coloración típica de la variedad.
 - Estar exentos de defectos, incluida cualquier deformación, en especial las debidas al desarrollo de las semillas.
 - Haber alcanzado un desarrollo suficiente.
 - Estar bastante bien formados y prácticamente rectos (altura máxima de arco: 10 mm. por cada 10 cm. de longitud del pepino).

Se admiten los defectos siguientes:

- Una ligera deformación, con la exclusión de la debida al desarrollo de las semillas.
- Un ligero defecto de coloración, en especial la coloración clara de la parte del pepino que haya estado en contacto con el suelo durante el crecimiento.
- Ligeros defectos de la epidermis debidos al roce, a la manipulación o a las bajas temperaturas, siempre que estén cicatrizados y no afecten a la conservación del producto

Pimiento

Pimientos dulces de las variedades (cultivares) obtenidas de *Capsicum annuum L.*, Estos pimientos se clasificarán por su forma en los tipos comerciales siguientes:

- Pimientos dulces largos tipo Lamuyo.
- Pimientos dulces cuadrados, Tipo California.
- Pimientos dulces cuadrados picudos tipo Clovis.
- Pimientos dulces largos tipo Italiano.
- Pimientos picantes.

Requisitos mínimos:

Los pimientos deberán entregarse:

Enteros, sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo, limpios, es decir, prácticamente exentos de materias extrañas visibles, con un aspecto fresco, prácticamente exentos de plagas, prácticamente exentos de daños causados por plagas, bien desarrollados, exentos de daños causados por heladas, exentos de heridas sin cicatrizar, sin quemaduras de sol, provistos de su pedúnculo, exentos de un grado anormal de humedad exterior, exentos de olores y sabores extraños. Además, se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan conservarse bien durante su transporte y manipulación y llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

Los pimientos se clasifican en categoría I. Los pimientos debe ser de buena calidad y presentarán, según su estado de madurez, las características de desarrollo, forma y color propias de la variedad o tipo comercial al que pertenezcan. El pedúnculo podrá hallarse ligeramente dañado o cortado siempre que el cáliz se mantenga intacto.

Perejil (*Petroselinum crispum*)

Hojas y sumidades no floridas de *Petroselinum crispum*, recogidas antes del periodo de floración. En formato picado o no IV Gama o congelado.

Puerro

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVM-HSL

Puerros de las variedades (cultivares) obtenidos de *Allium porrum L.*, destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los destinados a la transformación industrial.

Requisitos mínimos

- enteros.
- sanos; se excluyen los productos afectados de podredumbre o de alteraciones que los hagan no aptos para el consumo,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles; no obstante, las raíces podrán tener ligeras adherencias de tierra,
- con aspecto fresco, desprovistos de hojas marchitas o mustias,
- no subidos,
- exentos de humedad exterior anormal, es decir, suficientemente secos después de un eventual lavado,
- exentos de olor y/o sabor extraño.

Rúcula IV Gama

Tipo de hortaliza perteneciente a la familia de las coles. Hojas verdes y rojizas

En formato de IV gama (lavadas, cortadas e higienizadas, envasadas al vacío o con atmósfera modificadas).

Tomate

Tomates de las variedades obtenidas de *Lycopersicon lycopersicum (L.) Karsten ex Farw/Lycopersicon esculentum Mill.* Se distinguen cuatro tipos comerciales de tomates:

- Redondos lisos.
- Asurcados.
- Oblongos o alargados.
- Tomates «cereza» (incluidos los tomates «cóctel»).

Los tomates deberán entregarse:

Enteros.

Sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.

De aspecto fresco.

Exentos de plagas y de daños causados por plagas.

Exentos de un grado anormal de humedad exterior.

Exentos de olores y sabores extraños.

En el caso de los tomates presentados en racimos, los tallos deberán tener un aspecto fresco, sano, limpio y estar exentos de hojas y materias extrañas visibles.

Los tomates se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan: Conservarse bien durante su transporte y manipulación, llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

Deberán tener la pulpa firme, dura y presentar la forma, el aspecto y el desarrollo característicos de la variedad.

Su coloración, en relación con el estado de madurez, deberá ser suficiente para reunir los requisitos necesarios para llegar en condiciones a su destino.

No podrán presentar defectos de coloración. Podrán presentar muy ligeras alteraciones superficiales en la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

Zanahoria

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVM-HSL

Raíces de las variedades obtenidas del *Daucus Carota L.* destinadas al consumo humano en estado fresco, con excepción de las zanahorias destinadas a la transformación industrial. Peladas, enteras y envasadas.

Requisitos mínimos:

- Enteras.
- Firmes.
- No bifurcadas y desprovistas de raíces secundarias.
- Sanas: se excluyen las zanahorias afectadas de podredumbre o con alteraciones tales que las hagan impropias para el consumo.
- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.
- Exentas de impurezas, tales como tierra, arena y materias orgánicas.
- No subidas y sin consistencia leñosa.
- Exentas de humedad exterior anormal y suficientemente secas después de lavadas.
- Exentas de olores y/o sabores extraños.

Zanahoria IV Gama

En formato de IV gama (peladas, lavadas, cortadas e higienizadas, envasadas al vacío o con atmósfera modificadas).

FRUTAS FRESCAS Y/O IV GAMA

ESPECIFICACIONES PARTICULARES:

Las frutas podrán ser frescas y/o peladas, lavadas, troceadas e higienizadas, conservadas en envases de materiales autorizados para contacto con alimentos y atmósferas modificadas y debidamente etiquetadas ("IV gama").

Formato:

- Piezas enteras
- IV gama: pelados, lavados, troceados, higienizados y envasados, en barquetas o tarrinas en atmósferas modificadas

La fruta fresca incluirá en su etiquetado:

- Nombre y dirección del envasador y/o expedidor.
- Nombre común de la especie y variedad
- País de origen y, con carácter facultativo, zona de producción o denominación nacional, regional o local.
- Categoría comercial vienen definidas en las normas de calidad específicas de cada producto. Extra, "I", "II" y "III", y fija diferentes colores para una mejor identificación, como son el rojo para la Extra, el verde para la "I", el amarillo para la "II" y el blanco para la categoría "III".

El transporte se realizará en vehículo cerrado y en perfecto estado de limpieza y destinados a su uso exclusivo, los envases se presentarán limpios y desinfectados y debidamente etiquetados. Los envases contendrán productos homogéneos según su categoría comercial. El calibre y tolerancias serán las correspondientes a cada variedad dentro de su categoría comercial.

Podemos agruparlas en:

CÍTRICOS:

- Limón (*Citrus medica*) extra.
- Naranja de mesa (*Citrus aurantium*) extra, (75 mm.)
- Naranja mandarina / clementinas (*Citrus nobilis*) extra

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL

FRUTAS DE HUESO:

- Albaricoque (*Prunus armeniaca*) extra
- Cereza (*Prunus avium*) extra
- Ciruela (var. *Golden Japan*, *Red beauty*, *Claudia reina verde*, *Arandana*, etc.) extra
- Melocotón (*Prunus persica stokes*) extra (75 mm.)
- Nectarina (*Prunus persica var nectarina*) extra
- Paraguaya (*Prunus persica*) extra

FRUTAS DE PEPITA:

- Manzana (*Malus silvestre*) extra calibre 75 a 78 mm.
- Pera (*Pyrus communis*) extra, calibre 65 a 78 mm.
- Melón (*Cucumis melo*)
- Sandía (*Citrullus lanatus*)
- Uvas (*Vitis vinifera*)

FRUTAS TROPICALES:

- Chirimoya (*Anona cherimola*) primera
- Kiwi (*Actinia chinensis*) primera
- Plátano (*Musa sp*) extra

OTRAS FRUTAS:

- Fresa (*Fragaria sp.*) extra

Productos:

Cítricos (Naranja, clementina, mandarina y limón)

Cítricos que se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor, con exclusión de los cítricos destinados a la transformación industrial:

- limones de las variedades obtenidas de la especie *Citrus limon* (L.) Burm. f.,
- mandarinas de las variedades obtenidas de la especie *Citrus reticulata* Blanco, incluidas las satsumas (*Citrus unshiu* Marow.), clementinas (*Citrus clementina* Hort. ex Tan.), mandarinas comunes (*Citrus deliciosa* Ten.) y tangerinas (*Citrus tangerina* Hort. ex Tan.) obtenidas de estas especies y de sus híbridos, en lo sucesivo denominadas “mandarinas”,
- naranjas de las variedades obtenidas de la especie *Citrus sinensis* (L.) Osb. Y otras variedades de temporada, (*Citrus aurantium*)

Los cítricos deberán estar:

- enteros,
- exentos de heridas y magulladuras cicatrizadas de importancia,
- sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- exentos de plagas, y de daños causados por plagas,
- exentos de toda señal de desecación interna,
- exentos de daños causados por bajas temperaturas o heladas,
- exentos de un grado anormal de humedad exterior,
- exentos de olores y sabores extraños.

Los cítricos presentarán el aspecto exterior y las características de desarrollo, forma y color que sean propios de la variedad o del tipo comercial al que pertenezcan.

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL**

Estos cítricos no podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

La categoría será extra y el calibre según demanda y necesidades de los centros.

El envase de los cítricos deberá protegerlos convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán estar limpios y ser de una calidad tal que no puedan causar al producto alteraciones internas ni externas. Se permitirá el uso de materiales y, en particular, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas que no sean tóxicas.

Cuando los **frutos se presenten envueltos en papel, este será nuevo, fino e inodoro y estará seco.**

Frutas de hueso

Melocotón y Nectarina obtenidas de *Prunus persica* Sieb y Zucc, Albaricoque (*Prunus armeniaca*); Cereza (*Prunus avium*); Ciruela (*Prunus doméstica* ó *P. insititia*); Paraguaya (*Prunus persica*).

Requisitos mínimos de calidad: Las frutas de hueso deberán estar:

- enteros,
- sanos; se excluyen los productos afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- exentos de plagas, y de daños causados por plagas,
- exentos de un grado anormal de humedad exterior,
- exentos de olores y sabores extraños.

Deben haber sido recolectados cuidadosamente.

Deben presentar un desarrollo y se encontrarán en un estado que les permita soportar el transporte y la manipulación, y llegar a su destino en condiciones satisfactorias.

Requisitos mínimos de madurez:

Deberán haber alcanzado un grado suficiente de desarrollo y madurez.

Clasificación: se clasificarán en categoría extra.

Además, no pueden presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones de la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase

Frutas de pepita

Manzana (*Malus domestica*), Pera (*Pyrus conmmunis*), Melón (*Cucumis melo* L., Sandía (*Citrullus lanatus* (Thunb.), Uvas (*Vitis vinifera* L.)

Manzana de las variedades obtenidas de *Malus domestica* Borkh., variedades: Golden delicious, Starking, Royal Gala, Red Chief ...)

Pera (*Pyrus conmmunis*) variedades: Blanquilla, Conferencia, Passa crassana, Limonera ...

Melón de las variedades producidas a partir de la especie *Cucumis melo* L., Los melones se clasificarán por cuatro tipos comerciales:

- Galia.
- Cantaloup/Charentais.
- Piel de sapo/Rochet.
- Amarillo/Canario.

Sandía de las variedades procedentes de *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum y Nakai.

Uvas de mesa de las variedades (cultivares) obtenidas de *Vitis vinifera* L.

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL**

En todas las categorías, las frutas deberán estar:

- enteras,
- sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,
- exentas de plagas, y de daños causados por plagas,
- exentas de un grado anormal de humedad exterior,
- exentas de olores y sabores extraños.

Además tendrá que haberse recolectado con cuidado. Deberán hallarse en un estado y una fase de desarrollo que les permitan presentar las características de forma, calibre y color que sean propias de la variedad a la que o pertenezcan y estar provistas de pedúnculo que deberá estar intacto. La pulpa no deberá haber sufrido ningún deterioro.

No podrá presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales de la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

Frutas tropicales

Plátano de las variedades (cultivares) del género *Musa (AAA) sp.*, subgrupos Cavendish y Gros Michel, de categoría extra.

Requisitos mínimos de calidad:

Los Plátanos deben estar:

- enteros
- consistentes
- sanos, se excluirán los productos atacados de podredumbre o alteraciones que los hagan impropios para el consumo
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles
- prácticamente exento de parásitos y de daños causados por parásitos
- con el pedúnculo intacto, sin pliegues ni ataques fúngicos y sin desecar
- desprovistos de restos florales
- exentos de deformaciones y sin curvaturas anormales de los dedos
- prácticamente, exento de magulladuras
- prácticamente, exento de daños causados por temperaturas bajas
- exentos de humedad exterior anormal
- exentos de olores o sabores extraños

Además, las manos y los manojos (fragmentos de manos) deberán presentar:

- una parte suficiente de corona de coloración normal, sana y sin contaminación fúngica,
- un corte de corona limpio, sin aristas ni picos, sin señales de arranque y sin fragmentos de caquis.

El desarrollo y madurez de los plátanos deberá permitirles: soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino a fin de alcanzar un grado de madurez apropiado tras la maduración.

En el momento de la expedición presentarán un desarrollo suficiente y un grado de madurez adecuado que les permita soportar el acondicionamiento y el transporte, a fin de responder a las exigencias comerciales en destino

Fresa

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVM-HSL

Variedades (cultivares) obtenidas del género *Fragaria L.* que se destinen a su entrega en estado fresco al consumidor. Requisitos mínimos:

Las fresas deberán estar:

- enteras,
- sanas, quedando excluidas las que presenten podredumbre u otras alteraciones que las hagan impropias para el consumo,
- limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,
- con un aspecto fresco, pero sin lavar,
- exentas de plagas, y de daños causados por plagas,
- provistas de su cáliz (salvo en el caso de las fresas de bosque); el cáliz y, de hallarse presente, el pedúnculo deberán estar frescos y ser de color verde,
- exentas de un grado anormal de humedad exterior,
- exentas de olores y sabores extraños.

Tendrán que estar suficientemente desarrolladas y maduras, presentando un estado que les permita:

- Conservarse bien durante su transporte y manipulación, y llegar en condiciones satisfactorias a su destino.
- Deberán tener un aspecto brillante, acorde con las características de la variedad.
- Tendrán que estar exentas de tierra.

Además, no podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

TUBÉRCULOS: PATATA FRESCA, IV GAMA, DESHIDRATADA Y CONGELADA

Productos:

Copos de patata

Producto obtenido a partir de patatas frescas, lavadas y peladas, mediante un proceso de cocción, enfriado y deshidratado y aditivos autorizados. De consistencia adecuada para convertirse rápidamente en puré y contenido en humedad inferior al 5 %

El envase será opaco, impermeable y suficientemente consistente con cierre de ajuste adecuado.

Formato envase 1 kg

Patata fresca

Patatas (*Solanum tuberosum*) primor, diversas variedades: agria, monalisa, etc. para cocer o para freír, limpias, lavadas, sin germinar, y/o peladas y conservadas (IV GAMA), con diferentes tipos de corte (bastón, panadera, dados, etc.) y envasadas en materiales autorizados para contacto con alimentos y debidamente etiquetadas.

El formato de IV gama, se presentará peladas, lavadas, cortadas e higienizadas, envasadas al vacío o con atmósfera modificadas no permitiéndose a granel.

Las patatas frescas deberán entregarse:

- Enteras y con la piel bien formada, es decir, exentas de toda ablación o ataque que tenga por efecto

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUV-M-HSL

alterar su integridad.

- Sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- Prácticamente limpias, exentas de materias extrañas visibles.
- Firmes y de aspecto fresco.
- Exentas de plagas. Prácticamente exentas de daños causados por plagas.
- Sin germinar.
- Exentas de un grado anormal de humedad exterior, es decir suficientemente secas tras el lavado al que se hayan podido someter en su caso.
- Exentas de olores y/o sabores extraños.
- Prácticamente exentas de defectos externos o internos que perjudiquen a su aspecto, a su calidad, a su conservación y/o a su presentación, tales como:
 - Manchas pardas debidas al sol.
 - Enverdecimiento en más de la octava parte de la superficie total del tubérculo, que no pueda desaparecer con un pelado normal (aproximadamente de 1,75 mm. de espesor).
 - Grietas, incluidas las de crecimiento (con una longitud mayor que la mitad del eje correspondiente a la dirección de la grieta), fisuras, cortes, mordeduras, picaduras y magulladuras, de una profundidad superior a 3,5 mm. para los tubérculos *De Primor* y 5,0 mm. para los demás, y/o rugosidades de la piel (para aquellas variedades en las que ésta no es normalmente rugosa).
 - Deformaciones fuertes (muñones o carretes).
 - Manchas subepidérmicas, de más de 5,0 mm. de profundidad, grises, azules o negras, sobre una superficie mayor de 2 cm².
 - Manchas de mohos (herrumbre), corazón hueco, ennegrecimiento y otros defectos internos.
 - Sarna común profunda y sarna polvorienta afectando en más de la décima parte de la superficie total del tubérculo y con una profundidad de 2 mm. ó más.
 - Sarna común superficial en más de la cuarta parte de la superficie total del tubérculo, que no pueda desaparecer con un pelado normal.
 - Daños causados por el frío.

Las patatas deberán haberse cosechado cuidadosamente y presentar las características morfológicas normales de su tipo varietal, teniendo en cuenta la zona y el año de producción.

Las patatas deberán ser de buena calidad y presentar las características morfológicas regulares del tipo varietal al que pertenezcan.

No obstante podrán presentar los siguientes defectos, siempre y cuando no se vean afectados el aspecto general del producto, su calidad, su estado de conservación y su presentación:

- Un ligero defecto de forma, teniendo en cuenta la forma típica del tipo varietal y su zona de producción.
- Ligeros defectos de aspecto.
- Ligeros defectos superficiales.
- Un ligero defecto de coloración.
- Muy ligeros defectos internos

Patata (gajo o bastón)

Gajos o bastones, rodajas, etc. fabricados a partir de patatas frescas del país *Solanum tuberosum*, prefritas, ultracongeladas y envasadas. Elaboradas exclusivamente con aceite vegetal, no hidrogenado.

O en formato de IV gama (peladas, lavadas, cortadas e higienizadas, envasadas al vacío o con atmósfera modificadas).

Libres de podredumbres y solanina.

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL

Patata (*parisina, panadera ...*) congelada y /o IV gama

Patatas pequeñas del género *Solanum tuberosum* procedentes de materia prima sana, peladas, lavadas y escaldadas y ultracongeladas individualmente diferentes presentaciones o cortes.

Tolerancia de defectos:

Materia extraña: ausencia

Materia Vegetal extraña: ausencia

Manchas mayores: 14 piezas

Manchas menores: 15 piezas

Diferencia de color: 3 piezas

Piezas grandes: 5 piezas

Piezas pequeñas: 10 piezas

O en formato de IV gama (peladas, lavadas, cortadas e higienizadas, envasadas al vacío o con atmósfera modificadas). Libres de podredumbres y solanina. Diferentes presentaciones (ralladas, etc)

VERDURAS CONGELADAS

Producto:

Acelga hojas

Hojas de acelga (*fam Quenopodiaceae var. Cicla*). Las hojas de la acelga son grandes, de forma oval, ligeramente acorazonada, con marcadas nervaduras que nacen de la mitad del tallo. El peciolo o penca es ancho, largo y carnoso.

El color de la hoja difiere según variedades entre verde oscuro, verde claro y amarillo. Las pencas son de color blanco, crema o amarillo, aunque también las hay de color rojo. En bolsas de 2,5 Kg

Alcachofa

Alcachofas (*Cynara scolymus*) procedentes de materia prima fresca y sana. Las alcachofas se preparan quitando las hojas exteriores y el tallo, se cortan, se escaldan y se ultracongelan individualmente. En bolsas de 2,5 Kg

Berenjena cubo congelada

Berenjena (*Solanum melongena*) en cubos de 20 x 20 mm procedente de materia prima limpia y sana. Se ultracongelará individualmente. El producto es envasado en bolsas de 2.5 kg.

Tolerancias:

En 1000 gramos:

Materia vegetal extraña: 1 pieza

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL

En 500 gr:

Defecto mayor: 5 piezas

Defecto menor: 15 piezas

Piezas pequeñas: 15 %

Piezas grandes: 5 %

Brócoli troceado

Brócoli (*Brassica oleracea*) procedente de materia prima fresca y sana. Los floretes de brécol se lavan, se escaldan, se ultracongelan individualmente y se calibran.

El producto ultracongelado se envasa en bolsas de 2,5 kg.

Calabacín cubo congelado

Calabacín (*Curcubita pepo* L.) en cubos de 10 mm aproximadamente procedente de materia prima fresca y sana. Para lo que los calabacines se lavan, se cortan y se ultracongelan individualmente. El producto es envasado en bolsas de 2.5 kg.

Tolerancias:

En 1000 gramos:

Materias extrañas: ausencia

Materia vegetal extraña: 1 pieza

Defecto mayor: 6 piezas

Defecto menor: 10 piezas

Calabaza cubo congelada

Calabaza (*Curcubita spp.*) en cubos de 15 mm aproximadamente procedente de materia prima sana. Para lo que las calabazas se parten, se limpian, se pelan, y se cortan en cubos, se escaldan y ultracongelan individualmente. El producto es envasado en bolsas de 2.5 kg.

Tolerancias:

En 1000 gramos:

materias extrañas: ausencia

materia vegetal extraña: 1 pieza

materia vegetal extraña de la planta: 4 piezas de tallo y/o corazón

materia vegetal extraña de la planta: 20 piezas de semillas.

En 250 gr:

Manchas mayores: 1 pieza

Manchas menores: 6 piezas

Sobremaduras: 5 piezas.

Diferencia de color: 5 piezas

Piezas grandes: 3 piezas

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL

Champiñón

Champiñón (*Agaricus bisporus* o *Psalliota bispora*), procedentes de materia prima fresca y sana. Los champiñones se lavarán, se cortarán en trozos o en láminas y se ultracongelarán individualmente. En bolsas de 2,5 Kg

Coliflor

Coliflor (*Brassica oleracea* var. *Botrytis*) floretas, variedades *Meridiam*, *Casper* y otras aptas, escaldadas y ultracongeladas individualmente. En bolsas de 2,5 Kg

Espárrago verde

Espárrago (*Asparagus officinalis*) procedente de materia prima fresca, sana y tierna. Los espárragos se limpiarán, se escaldarán y ultracongelarán individualmente.

Características del producto una vez congelado:

- Estar exento de materia vegetal
- Estar libre de daños provocados por insectos y/o enfermedades.
- Longitud entre 20 y 30 mm y diámetro entre 6 y 12 mm para los tallos
- Longitud entre 15 a 17 cm y 12 a 16 mm de diámetro para el entero

Tras la cocción el producto presentará olor, color, sabor y textura típicos del espárrago siendo un factor importante de calidad

En formato:

= **Espárrago verde entero**, bolsas 2,5 Kg.

= **Espárrago verde troceado**, bolsas, 2,5 Kg.

Espinaca Hoja

Hojas de espinaca (*Spinacea oleracea*) procedentes de materia prima fresca y sana, limpias, seleccionadas y escaldadas y ultracongeladas, en bolsas de 2,5 Kg

Guisante medio fino

Guisantes (*Pisum sativum*), procedentes de materia prima fresca y sana, lavados, escaldados y ultracongelados individualmente.

Formato: guisantes, semillas verdes, congelados, en bolsas de 2,5 Kg.

Tolerancias:

En 500 gramos:

materias extrañas: ausencia

materia vegetal impropia: 2 piezas

En 100 gr:

Ácidos o marrones: 0 piezas

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL**

Deteriorados: 4 piezas

Claros: 3 piezas

Pálidos: 30 piezas

Haba baby

Habas (*Vicia faba*) procedentes de materia prima fresca y sana. Las habas lavadas y seleccionadas, escaldadas se ultracongelarán individualmente y se calibrarán. En bolsas de 2.5 kg.

Judía verde troceada

Judía verde (*Phaseolus vulgaris L.*) procedente de materia prima fresca y sana. Despuntadas, lavadas, escaldadas y cortadas en piezas de 40 mm aproximadamente y ultracongelados individualmente. El producto es envasado en bolsas de 2.5 kg.

Tolerancias:

En 1000 gramos:

Materia extraña: ausencia

Materia vegetal extraña: ausencia

Materia vegetal impropia mayor: 3 piezas

Materia vegetal impropia menor: 6 piezas

En 500 gr. de muestra:

Manchas mayores: 17 piezas

Manchas menores: 25 piezas

Menestra común

Producto ultracongelado resultante de la mezcla de zanahoria, judía verde redonda, coliflor, guisantes y coles, en bolsas de 2.5 kg. Con los siguientes porcentajes medios por ingrediente:

- Zanahoria: 35 %
- Judía verde redonda: 32 %
- Coliflor: 14 %
- Guisante 12 %
- Coles de Bruselas: 7%

El producto tendrá un sabor y olor característico de los ingredientes que lo componen con textura firme pero tierna y color típico de cada ingrediente.

Menestra especial

Producto ultracongelados resultante de la mezcla de judía verde plana cortada, zanahoria en rodajas, guisante champiñón (*Agaricus bisporus*) entero, floretes de coliflor, tallos de espárrago blanco y alcachofa troceada. Con los siguientes porcentajes medios por ingrediente:

- Judía verde plana: 26 %
- Zanahoria: 21 %
- Guisante: 20 %
- Champiñón: 10 %
- Coliflor: 10 %

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL

- Espárrago blanco: 7 %
- Alcachofa 6%

El producto tendrá un sabor y olor característico de los ingredientes que lo componen con textura firme pero tierna y color típico de cada ingrediente

Pimiento rojo

Pimiento rojo (*Capsicum annuum*) procedentes de materia prima fresca y sana. Los pimientos se lavarán, se seleccionarán (quitando corazones, semillas, pedúnculos), se cortarán en piezas de 10x10 mm, se escaldarán y ultracongelarán individualmente.

Tolerancias:

En 1000 gramos:

materias extrañas: ausencia

materia vegetal extraña: ausencia

materia vegetal extraña de la planta: 4 piezas de tallo y/o corazón

materia vegetal extraña de la planta: 20 piezas de semillas.

En 250 gr:

Manchas mayores: 6 piezas

Manchas menores: 12 piezas

Diferencia de color: 5 % (en peso)

Mal cortado: 10 % (en peso)

Formato: Pimiento rojo en dado congelado en bolsas de 2,5 Kg

Pimiento verde

Pimiento verde (*Capsicum annuum*) procedentes de materia prima fresca y sana. Los pimientos se lavarán, se seleccionarán (quitando corazones, semillas, pedúnculos), se cortarán en piezas de 10x10 mm, se escaldarán y ultracongelarán individualmente.

Tolerancias:

En 1000 gramos:

materias extrañas: ausencia

materia vegetal extraña: ausencia

materia vegetal extraña de la planta: 7 piezas de tallo y/o corazón

materia vegetal extraña de la planta: 15 piezas de semillas.

En 250 gr:

Manchas mayores: 4 piezas

Diferencia de color: 10 % (en peso)

Mal cortado: 10 piezas

Formato: Pimiento verde en dado congelado en bolsas de 2,5 Kg

Preparado para ensaladilla

Mezcla de patatas cubos, zanahoria cubos, judía verde redonda cortada y guisantes. El producto ultracongelado se envasa en bolsas de 2,5 kg.

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL**
Puerro en rodajas

Puerro (*Allium porrum*) cortado en rodajas de aproximadamente 16-20 mm de ancho, procedente de materia prima fresca y sana y ultracongelado individualmente. El producto es envasado en bolsas de 2.5 kg.

Tolerancias:

En 1000 gramos:

Materia extraña: 0 piezas

Materia vegetal extraña: 1 pieza

Diferencia de color: 5 piezas

Piezas de raíz: 4 piezas

Manchas mayores: 4 piezas

Manchas menores: 6 piezas

Salteado de setas

Champiñón cultivado (*Agaricus bisporus*) y setas de cultivo: shiitake (*Lentinula edodes*), *Pholiota nameko*, *Pleurotus cornucopiae* y *Pleurotus ostreatus*. Procedentes de materia prima fresca, sana, escaldadas y ultracongelados individualmente. En bolsas de 2.5 kg.

Sopa de verduras

Mezcla de zanahorias cubos, puerro rodajas, coliflor migas, apio hojas cortadas, nabo cubo, apio raíz cubos, judías verdes tiras, guisantes y salsifi cortado.
El producto ultracongelado se envasa en 2.5 kg

Zanahoria

Zanahoria (*Daucus carota* L.) procedentes de materia prima fresca, sana y tierna, se pelan, se lavan, se cortan, se escaldan y se ultracongelan individualmente. Distintas presentaciones: baby, risolada, cubo.

Formato: Zanahoria en dado congelado en bolsas de 2,5 Kg

MISCELANEA: BEBIDA, CONDIMENTOS Y ESPECIAS, INFUSIONES

Agua mineral

Agua mineral envasada en botellas y/o garrafas de plástico (material apto para contacto con alimentos).

Envases: 330 cl., 500 cl., 1,5 l.

Anís en grano

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL**

Frutos sanos, limpios y desecados del «Pimpinella anisum», Linneo, de color amarillo pardo y olor y sabor muy aromáticos.

Azafrán

Estigmas desecados de *Crocus sativus*, L

Azúcar

Producto obtenido industrialmente de la remolacha azucarera (*Beta vulgaris*, L. y var. *rapa*) o de la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*, L.).

El tipo de azúcar que se consume es:

Azúcar o azúcar blanco: la sacarosa purificada y cristalizada, de calidad sana y limpia.

Cumplirán las siguientes condiciones generales:

- Estar en perfectas condiciones de consumo.
- Proceder de materias primas que no estén adulteradas, contaminadas o que hayan sido desnaturalizadas para ser destinadas a otros usos.
- Estar exentos de gérmenes patógenos, sus toxinas o de aquellos otros microorganismos que por su número o especificidad pueden provocar alteraciones al consumidor.
- Se mantendrán debidamente protegidos de las condiciones ambientales adversas, de insectos u otros animales, posibles portadores de contaminaciones.

Formato: azúcar estuchado 7 g y 1 kg.

Bebidas de refresco (light, sin cafeína)

Son bebidas analcohólicas, carbonatadas o no, elaboradas con agua de consumo humano, aguas preparadas, agua mineral natural o de manantial, que contienen 1 ó más de los siguientes ingredientes: anhídrido carbónico, azúcares, zumos, purés, disgregados de frutas y/o vegetales, extractos vegetales, vitaminas y minerales, aromas, aditivos autorizados u otros ingredientes alimenticios.

Bebidas vegetales brick individual (avena, arroz)

Alimento no lácteo, procedente de fuente vegetal, de aspecto similar a la leche de origen animal, elaborada a partir de ciertas variedades de frutos secos, cereales y semillas mezcladas con agua. A veces, con otros ingredientes para mejorar su sabor y valor nutricional.

Brandy

Bebida espirituosa obtenida de aguardientes de vino, con o sin adición de un destilado de vino, destilado a menos del 94,8 % vol, siempre que dicho destilado no exceda el límite máximo de 50 % en grado alcohólico del producto acabado, envejecida en recipientes de roble. El grado alcohólico mínimo del brandy o weinbrand será de 36 % vol.

Cacao soluble

Es el obtenido de la mezcla de polvo de cacao semidesgrasado y azúcar.

Formato: unidosis de 18 - 20 g. de cacao soluble instantáneo.

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL

Cacao en granulo instantáneo

Es el obtenido de la mezcla de polvo de cacao semidesgrasado, leche y azúcar. El producto será instantáneo y granulado. Especial para máquinas

Café descafeinado y/o natural soluble

Es el producto, soluble en agua, obtenido por parcial o total evaporación de la infusión de café descafeinado y/o natural tostado.

Contendrá como máximo un 0,3 % de cafeína y un 4 % de humedad.

Presentación: envases unidos de 2 g

Café descafeinado instantáneo granulado

Es el producto, soluble en agua, obtenido por parcial o total evaporación de la infusión de café descafeinado tostado.

Contendrá como máximo un 0.3 % de cafeína y un 5 % de humedad. Especial para máquinas.

Caldo de pollo

Caldo líquido concentrado, resultado de la preparación de una mezcla de ingredientes de origen animal y vegetal, envasado en bolsa de 3 litros y sometido a un tratamiento térmico de esterilización en autoclave. Conservación a temperatura ambiente hasta la fecha de consumo preferente. Se consume una vez reconstituido en agua.

Canela

Es la corteza desecada y privada de la mayor parte de su capa epidérmica procedente del *Cinnamomum Zeylanicum*. Breyne; *C. casia* Blume y *C. burmani*, Blume y otras especies. Se presenta en forma de rama desecada o de polvo de color marrón, de aroma intenso y un poco dulce.

Presentación:

- Canela en rama
- Canela molida

Libre de contaminaciones cruzadas por alérgenos.

Caramelos

Son pastas de azúcar y glucosa, concentradas al calor, endurecidas sin cristalizar al enfriarse, quebradizas y, generalmente, aromáticas y coloreadas.

Cava

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL

Vino espumoso de calidad fermentado por sistema tradicional

Cerveza

Alimento resultante de la fermentación, mediante levaduras seleccionadas, de un mosto cervecero elaborado a partir de materias primas naturales.

Clavo

Botón floral maduro y desecado del *Caryophyllus aromaticus*, L.

Presentación:

- Clavo en grano
- Clavo molido

Libre de contaminaciones cruzadas por alérgenos.

Colorante alimentario

Colorante alimentario utilizado en cocina para dar color a platos. Polvo fino de color anaranjado, aroma tibio y amargo. No tendrá gluten ni lactosa, ni tartracina.

Comino

Frutos sanos, limpios y desecados del *Cuminum cyminum*, L., o de la *Margotiq gumnifera*, Lge. respectivamente, "comino ordinario" y "comino romano" o "laergo" y "comino rústico".

Las semillas de comino son alargadas y finas, tiene un sabor penetrante y un poco picante.

Presentación:

- Comino en grano
- Comino molido

Libre de contaminaciones cruzadas por alérgenos.

Crema de cacao

Es el producto obtenido por presión del cacao descascarillado, o de la pasta de cacao. Sus características fundamentales serán: a) Masa sólida que funde al paladar, de color blanco o amarillento, con olor y sabor a cacao. b) Tendrá acidez inferior al 2,25 por 100, expresada en ácido oleico. c) Contendrá, como máximo, 0,5 por 100 de humedad e impurezas. d) No contendrá grasas extrañas ni ninguna otra adición.

20 gramos

Crema de marisco

Preparado deshidratado a base de mariscos

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL

Cúrcuma

Rizoma sano y desecado de la *Cúrcuma zedoaria* y presentado en polvo.

Libre de contaminaciones cruzadas por alérgenos.

Curry

Mezcla de especias

Libre de contaminaciones cruzadas por alérgenos.

Edulcorante artificial

Los edulcorantes artificiales son sustancias que se utilizan en lugar de los endulzantes con azúcar o alcoholes del azúcar. También se pueden denominar sustitutos del azúcar, edulcorantes no nutritivos y edulcorantes no calóricos.

Los edulcorantes artificiales aspartamo, acesulfamo K, sacarina, neotamo y sucralosa están aprobados por la FDA.

Se presentará en polvo, en estuches de 1 gr. y en líquido para preparaciones culinarias.

Eneldo

Hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas de "*Peucedanum graveolens*" (L.).

Semillas sanas o limpias de "*Peucedanum graveolens*" (L.).

Libre de contaminaciones cruzadas por alérgenos.

Gelatina de sabor

Postre a base de zumo concentrado de frutas y gelatina de origen animal. Sin azúcar y edulcorada. Apta para diabéticos.

Formato: pack de 4 unidades indivisibles de 100 gr.

Hielo

Fabricado a partir de agua potable, inodoro, incoloro e insípido y exento de impurezas visibles. Dando por fusión un líquido que satisfaga las condiciones de pureza y potabilidad exigidas para las aguas.

Hierbabuena

Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias, secas de la *Mentha piperita*, L., *M. viridis*, L., *M. aquatica*, L., u otras.

Libre de contaminaciones cruzadas por alérgenos.

Hinojo

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL**

El hinojo (*Foeniculum vulgare*) desprende un fuerte aroma y con un sabor anisado único. Follaje plumoso verdeazulado. Hay variedades de hinojo con color bronceado (púrpura) Las flores forman umbelas de florecillas amarillas. Los frutos son ovoides y oblongos. Se usa con gran frecuencia en la cocina mediterránea.

Infusiones

Sobre individual de 2 g. aproximadamente.

Variedades: té, manzanilla, manzanilla amarga, tila y menta poleo

Libre de contaminaciones cruzadas por alérgenos.

Laurel

Hojas sanas, limpias y secas del *Laurullus nobilis*, L

Libre de contaminaciones cruzadas por alérgenos.

Levadura en polvo

Polvo de hornear o impulsor, con capacidad de liberar dióxido de carbono para elevar una masa (harina más agua).

Membrillo: Definición de Dulce de membrillo

Es el producto preparado a partir del fruto "Cidonia Vulgaris Pers", en su óptimo estado de madurez y tamizado, y adicionada de azúcares o polialcoholes, y llevada a cocción hasta consistencia sólida. Deberá cortarse fácilmente con instrumento cortante, y no debe ser pegajoso ni gomosa al paladar. La categoría comercial será de primera.

Formato de porciones individuales de 50 gramos.

Miel

Producto azucarado natural, elaborado por las abejas (*Apis mellifica*, L y otras especies), a partir del néctar de las flores y otras exudaciones de las plantas, sin adición alguna y que ha de responder a sus características típicas. Sometido a un tratamiento de pasteurización de 76°C a 80°C durante 30 minutos.

En formato de porciones de 15 gramos

Nuez moscada

Semilla desprovista del arilo de la *Myristica fragans*, Houtt., y recubierta a veces con una delgada cobertura de cal.

Presentación en granos medianos de color marrón oscuro y aroma penetrante típico.

O presentación en polvo obtenido de la molturación de las semillas

Libre de contaminaciones cruzadas por alérgenos.

Orégano

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL**

Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y secas de *Origanum vulgare*, nL., *O. virens*, Hoffgg.

Presentación:

Hoja de color verde oscuro, aroma y sabor penetrante

Polvo de color verde oscuro, aroma y sabor penetrante

Libre de contaminaciones cruzadas por alérgenos.

Perejil

Hojas y sumidades no floridas de *Petroselinum crispum*, recogidas antes del periodo de floración.

Libre de contaminaciones cruzadas por alérgenos.

Presentaciones:

Fresco en rama verde

Desecado

Libre de contaminaciones cruzadas por alérgenos.

Pimentón dulce

Producto obtenido de la molienda de los frutos maduros, sanos, limpios y secos del pimiento *Capsicum annuum*, L., o *C. longum*, D.C. o parte de los mismos, exentos de materias extrañas, Se podrán distinguir pimentón dulce, agridulce y picante.

Libre de contaminaciones cruzadas por alérgenos.

Pimienta blanca

Fruto maduro y privado de la parte externa del pericarpio procedente del *Piper nigrum*, L.

Presentación: en grano o molida.

Libre de contaminaciones cruzadas por alérgenos.

Pimienta negra

Fruto incompletamente maduro y seco procedente de *Piper nigrum*, L., con no más del 5 % de pedúnculos y granos abortados

Presentación: en grano o molida

Libre de contaminaciones cruzadas por alérgenos.

Romero

Hojas y sumidades floridas de *Rosmarinus officinalis*, L., recogidas en el periodo de floración.
O en polvo obtenido de la molturación de las hojas agridulces, en forma de aguja.

Libre de contaminaciones cruzadas por alérgenos.

Sal y Sal yodada

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVM-HSL

Producto cristalino constituido por cloruro sódico en condiciones que lo hacen apto para usos alimenticios. La yodada contendrá yoduro sódico o potásico en la proporción conveniente para que el producto terminado contenga de 10 a 15 ppm. de yodo.

Formato:

- Sal yodada (cocina) 1 Kg.
- Sal yodada unidosis 1 gr

Tomillo

Planta y sumidades, sanas, limpias y secas de *Thymus vulgaris*, L., *T. eygis*, L., y *T. piperella*, L., o “pebrella”. O en polvo, de color verde oscuro, obtenido de la molturación de las hojas aromáticas y penetrantes el tomillo

Libre de contaminaciones cruzadas por alérgenos.

Vinagre de vino

Líquido obtenido de la fermentación acética del vino natural y de sus subproductos

Se presentarán:

- Límpidos, con el sabor y color propios, sin sedimentos u otras alteraciones sensibles.
 - Contendrán las sustancias características de acuerdo con su procedencia, que no se hayan transformado en las proporciones que resultan de su elaboración.

Formato:

- Envases de 1 l.
- Envases monodosis de 10 ml
- Envase dúo con aceite de oliva virgen extra (Combi de aceite y vinagre) Con sal y sin sal de 10 ml de aceite.

Vinagre de Módena

Vinagre obtenido de mostos provenientes de las siguientes cepas de uva italiana: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni. Al mosto de uva se le añade el vinagre de vino y en algunos casos también caramelo (no más del 2%).

Vino

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

Variedades: blanco, tinto, de Jerez, fino Montilla-Moriles, oloroso, Pedro Ximenez

Formato: 1 L, con cierre ó 75 cl

Whisky

Whisky es la bebida espirituosa obtenida exclusivamente de la destilación de caldos de cereales malteados, en presencia o no de granos enteros de otros cereales. Envejecida, al menos durante tres años. El destilado final, al que solo se podrá añadir agua o caramelo natural (como colorante), conservará su color, aroma y

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL**
gusto derivados de los procedimientos de producción. El grado alcohólico mínimo será de 40 % vol.

HUEVOS Y OVOPRODUCTOS

Producto:

Huevo fresco de gallina

Los huevos serán de categoría A, clase L, y tendrán las características siguientes:

- Cáscara y cutícula normal, intacta y limpia.
- Cámara de aire inmóvil y de altura inferior a 6 mm.
- Mayor proporción de clara densa, transparente, gelatinosa y exenta de cuerpos extraños.
- Yema en posición central, exenta de cuerpos extraños, así como de olores y sabores anormales.

Huevo líquido pasteurizado y Clara pasteurizada

Son los productos constituidos total o parcialmente con huevo de gallina, desprovisto de cáscara y destinados a servir de materia prima para la elaboración de productos alimenticios. Serán elaborados por procedimientos tecnológicos que ineludiblemente presupongan la aplicación de un proceso de pasteurización de las materias primas. No contendrán microorganismos patógenos vivos ni más de 150.000 gérmenes por grano o centímetro cúbico de producto elaborado.

Huevo cocido pelado pasteurizado

Son los productos constituidos total o parcialmente con huevo de gallina, desprovisto de cáscara y destinados a servir de materia prima para la elaboración de productos alimenticios. Serán elaborados por procedimientos tecnológicos que ineludiblemente presupongan la aplicación de un proceso de pasteurización de las materias primas. No contendrán microorganismos patógenos vivos ni más de 150.000 gérmenes por grano o centímetro cúbico de producto elaborado.

ZUMOS

Producto:

Zumo de fruta

Zumos de fruta (100% zumo) en envase de 200 cc., con pajita incorporada, y/o de 1 litro, en las variedades de.

- Manzana (*Malus silvestris mill*)
- Naranja (*Citrus aurantium*)
- Melocotón (*Prunus persica stokes*)
- Piña (*Ananus sativa*)
- Uva (*Vitis vinífera*)
- Pera (*Pyrus communi*)
- Y / o mezclas de varias frutas

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVM-HSL**

Obtenidos a partir de zumos frescos o zumos naturales, mediante la extracción del 50 %, como mínimo, del agua de constitución empleando procesos tecnológicos autorizados y podrán conservarse por procedimientos físicos. Estos concentrados diluidos en agua potable y devueltos a su densidad original han de presentar las mismas características de los zumos empleados.

Procederán de frutas sanas, maduras, que estarán bien lavadas y no presentarán señales de ataques de insectos, infecciones criptogámicas ni de podredumbre.

Los zumos estarán desprovistos de trozos de corteza o de piel, albedos y semillas en fragmentos duros.

Los zumos conservarán el color y sabor característicos, excluyéndose aquellos que tengan color, olor y sabor anormales.

No se admitirá la adición de colorantes extraños, ya sean naturales o artificiales ni de azúcares.

Conservarán las características de sabor, aroma y valor nutritivo propias de las frutas de procedencia.

Se admitirá la adición de ácido cítrico en cantidad máxima de 5 g./Kg. de zumo fresco.

Se admitirá la adición máxima de 100 mg. de ácido ascórbico por litro de zumo fresco.

PREPARADOS PARA DIETAS TRITURADAS

Producto:

Alimentos y espesantes de textura modificada y alto valor nutricional

Alimento instantáneo de textura modificada de alto valor nutricional, enriquecido en proteínas, vitaminas y minerales, adaptado a las necesidades nutricionales de los adultos. Elaborado con ingredientes naturales. Producto de fácil preparación que aporta las proteínas equivalentes a una ración de pescado, carne, pollo o huevos.

Rico en proteínas de alto valor biológico, con hidratos de carbono mayoritariamente en forma de oligopolisacáridos, bajo contenido en sodio y en colesterol, apto para diabéticos o intolerantes a la glucosa, elaborado con ingredientes naturalmente exentos de gluten y de lactosa.

Cereales instantáneo para adultos

Crema de cereales adaptada a las necesidades nutricionales de adultos, en formato unidosis. De alto valor nutricional, enriquecida en minerales y vitaminas, de textura suave y homogénea, de diferentes variedades (sin azúcares añadidos, ricos en fibra, exentos de gluten. Indicados para disfagia, dificultad de masticación, desnutrición leve, anorexia y progresión alimentaria post-cirugía bariátrica. Distintas variedades, incluyendo si miel.

Copos de cereal (monodosi)

Producto resultante de someter el grano de cereal (arroz, maíz, trigo, avena,...) mondado a la acción del vapor de agua y posteriormente al laminado y tostado. Podrá llevar ingredientes autorizados.

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL

Flan de frutas unidosis

Postre de textura tipo flan para pacientes con disfagia o problemas de masticación con un alto contenido en fruta y vitamina C, sin azúcar añadido (con fructosa).

Fruta triturada unidosis

Frutas (variadas) trituradas, con textura suave y homogénea, textura flan, tratadas térmicamente para su conservación, presentada en tarrinas o envases de 100 g.

Productos apteicos

Alimentos dietéticos destinados a pacientes que requieran una dieta de bajo contenido en proteínas.

Postres apteicos

Postres dietéticos destinados a pacientes que requieran una dieta de bajo contenido en proteínas.

Puré comida infantil (*potito*)

Comida elaborada a base de pollo, ternera o pescado y otros ingredientes: aceite de oliva virgen, verduras, arroz, patata ..., sin gluten, conservados en envases tratados térmicamente y cerrados al vacío. Sabores variados

Puré de fruta (infantil) (*potito*)

Fruta triturada (variada), con textura suave y homogénea, conservada en envases tratados térmicamente y cerrados herméticamente

Papilla multifruta instantánea

Frutas variadas y trituradas que han sufrido un proceso de liofilización para su conservación, y posterior utilización disolviendo el polvo obtenido en un líquido (leche, zumo, agua ...)

OTROS PRECOCINADOS CONGELADOS

Producto:

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVIM-HSL**
Arroz tres delicias

Producto precocinado integrado por arroz cocido, salteado a fuego alto y rápido, junto a verduras y otros ingredientes (fiambres, tortilla francesa).

Boquerones en tempura

Filetes de boquerón limpio (*Engraulis encrasicolus*), abiertos en mariposa con cola, rebozados en tempura.

Braseado de verduras

Mezcla de berenjena rodaja asada, calabacín rodaja asado, patata rodaja asada con sal, pimiento rojo y amarillo cortados asados.

El producto ultracongelado se envasa en bolsas de 2,5 kg.

Calamares a la romana

Alimentos precocinados a base de pescados y otros ingredientes autorizados, enfriados rápidamente y congelados, contenidos en envases apropiados y prestos a ser consumidos después de un proceso térmico de fritura, sin necesidad de descongelarlos previamente.

Churros

Churros a base de harina de trigo, agua y sal, precocinados y congelados, listos para su uso después de una fritura

Colas de gambas rebozadas

Alimentos precocinados a base de mariscos y otros ingredientes autorizados, enfriados rápidamente y congelados, contenidos en envases apropiados y prestos a ser consumidos después de un proceso térmico de fritura, sin necesidad de descongelarlos previamente.

Cordón blue

Producto prefrito, en forma de media luna, constituido por carne de pavo y pollo tratada en salazón, rellena con jamón de pavo cocido y queso fundido, recubierto de un empanado crujiente, sometido a tratamiento térmico, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

Peso medio aprox. Unidad/kg: 100 g. $\pm$ 10

Croquetas

Productos resultantes de una preparación culinaria no completada a partir de carne de cerdo fresca, jamón serrano y cebolla finamente picados, con suave y cremosa bechamel, empanados, envasados y sometidos a un procedimiento de conservación por el frío. Para su consumo precisan tratamiento adicional. Estos platos se compondrán de productos animales o vegetales, o combinación de estos con especias, condimentos y aromatizantes autorizados

ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL

Croquetas vegetales

Productos resultantes de una preparación culinaria no completada a partir de verduras finamente picadas, con suave y cremosa bechamel, empanados, envasados y sometidos a un procedimiento de conservación por el frío. Para su consumo precisan tratamiento adicional. Estos platos se compondrán de productos animales o vegetales, o combinación de estos con especias, condimentos y aromatizantes autorizados

Empanadillas de atún

Alimentos precocinados a base de pescados y otros ingredientes autorizados, enfriados rápidamente y congelados, contenidos en envases apropiados y prestos a ser consumidos después de un proceso térmico de fritura, sin necesidad de descongelarlos previamente.

Flamenquín

Es un producto cárnico de forma cilíndrica irregular, formado por lomo de Cerdo con Jamón serrano o **jamón cocido o pavo y/o queso**, de unos 15 cm. y un peso aproximado de 125 g. La pieza formada se empana con huevo pasteurizado y finalmente con pan rallado

Nuggets de pollo

Productos resultantes de una preparación culinaria no completada a partir de carne de pollo fresca, empanados, envasados y sometidos a un procedimiento de conservación por el frío. Para su consumo precisan tratamiento adicional. Estos platos se compondrán de productos animales o vegetales, o combinación de estos con especias, condimentos y aromatizantes autorizados

Pechuga Villaroy

Producto empanado elaborado a base de pechuga de pollo cocida y fileteada de 1ª calidad. Cubierto con bechamel. Color, sabor y olor normal y ausencia de cuerpos extraños.

Pisto

Mezcla de verduras que incluye calabacín asado, berenjena asada, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla asada y patata frita. Aceite de girasol.

El producto ultracongelado se envasa en bolsas de 1 kg.

San Jacobo

Es un producto cárnico de forma rectangular, formado principalmente por producto cárnico de cerdo y por queso, de un peso aproximado de 100 g. La pieza formada se presenta empanada

Varitas de merluza

Es un producto precocinado compuesto por merluza (mínimo 55%), harina de trigo, agua, aceite de girasol, almidón, levadura, sal y especias (pimentón y cúrcuma).
Porción de bloque de merluza picada congelada, que se procesa con una cobertura, de doble empanado, con una posterior prefritura.

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL**

* Peso medio pieza base: 16,5g $\pm$ 2,5g

* Peso medio pieza final: 30g $\pm$ 3g

* % Ganancia media: 45% $\pm$ 3%

Pizza margarita

Base en forma de torta elaborada con harina de trigo, agua y levadura y condimentada con salsa de tomate, queso mozzarella, queso emmental, queso cheddar, oregano, sal y aceite. Ultracongelada

El producto se presentará en film de plástico retractilado

PLATOS PREPARADOS, SALSAS y APERITIVOS

Producto:

Chocolate a la taza

Producto en polvo procedente de la mezcla seca de los ingredientes de la formulación (Azúcar, Espesantes Cacao desgrasado en polvo. Fibra. Aromas. Sal. Harina de trigo.

Destinado a la preparación de “chocolate a la taza” de forma instantánea por adición de leche muy caliente, sometiendo el conjunto a una agitación.

Envase unidosis: 33 gramos

Gazpacho

Gazpacho sometido a tratamiento térmico, elaborado con hortalizas frescas y condimentos de primera calidad. Que incluye los ingredientes siguientes: tomate, pepino, pimienta, cebolla, aceite de oliva virgen extra, vinagre, ajo, sal marina y zumo de limón. Sin conservantes ni colorantes.

Mostaza de mesa

Mezcla homogénea de mostaza en polvo y de vinagre o vino y agua con o sin adición de sal, azúcar y otras especias.

Podrá llevar harinas o féculas alimenticias, siempre que la cifra de almidón referida a sustancia seca no sobrepase el 25 por 100 y los ácidos tartárico o cítrico, aceite comestible, conservadores y colorantes naturales incluidos en las listas positivas.

Salsa mahonesa

Emulsión espesa formada básicamente por aceite vegetal alimenticio, huevos o yemas de huevo y vinagre o zumo de limón.

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVM-HSL**

Podrá contener agua, sal, azúcar o glucosa, féculas alimenticias, ácidos cítrico, tartárico o láctico y especias, con excepción del azafrán

Envase unidosis: 14 gramos

Salsa ketchup

Es la salsa de tomate preparada con vinagre, azúcar, especias, aromas y otros ingredientes autorizados.

Envase unidosis: 10 gramos

Patatas fritas aperitivo

Es el producto obtenido a partir de patatas sanas, sin indicios de verdeo, peladas, debidamente lavadas, cortadas y fritas en aceite de oliva u otros aceites y grasas vegetales comestibles. En bolsas de 40 gr

Pedro Ximenez

Vino generoso dulce. Se realiza de las uvas pasas sacadas al sol de la variedad Pedro Ximénez.

Uvas pasas

Producto obtenido a partir de frutas carnosas frescas a las que se ha reducido la proporción de humedad mediante procesos apropiados y autorizados. El grado de humedad residual será tal que impida toda alteración posterior, presentadas en granos sueltos

FRUTAS SECAS O DE CÁSCARA

Producto:

Frutos secos

Son aquellas cuya parte comestible posee en su composición menos del 50 por 100 de agua. Se distinguen las siguientes variedades de consumo:

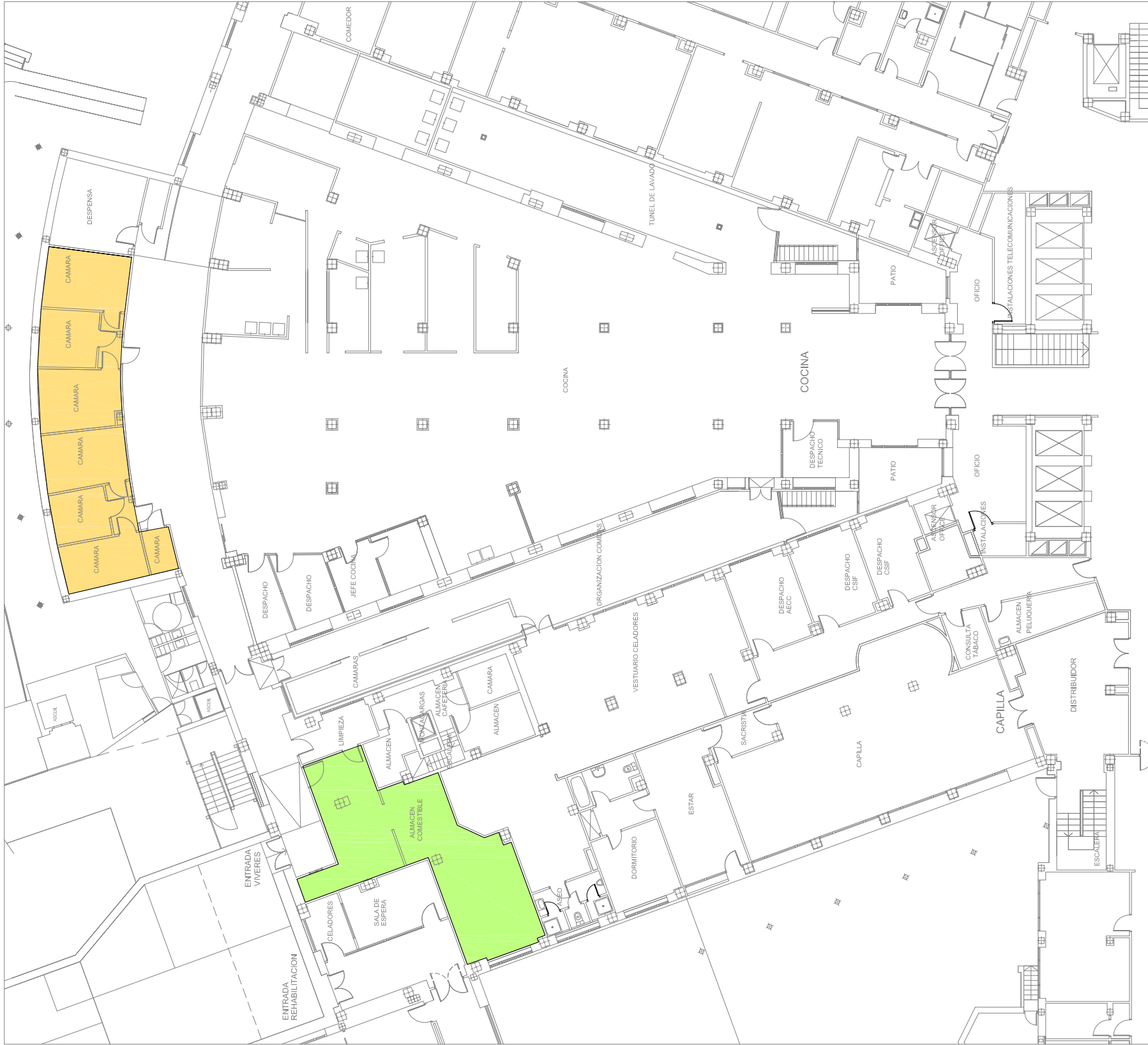
Nombre generalizado	Nombre científico
Almendra	Prunus Amygdalus, Stokes. (Amigdalus comunis.)
Nuez	Junglans regia, L.
Piñón	Pinus Pinea, L.
Anacardo	Anacardium occidentale
Avellanas	Corylus Avellana, L.
Cacahuets	Arachis hypogea, L. legumbre seca
Pistacho	Pistacia vera
Pipas	Helianthus annuus

Las frutas secas, se presentarán en su forma natural, sin piel las almendras y sin cáscara las nueces.

Con la denominación genérica de «Legumbres secas» se conocerán las semillas secas,

- **ANEXO G – CARACTERÍSTICAS MATERIAS PRIMAS – HUVH-HSL**
limpias y sanas y separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, de uso corriente en el país y que directa o indirectamente resulten adecuadas para la alimentación.

ANEXO H1 – PLANO COCINA HUVM



Cámaras frigoríficas cedidas al adjudicatario.
Superficie afectada 78.00 m2



Almacén cedido al adjudicatario.
Superficie afectada 64.00 m2



SUBDIRECCIÓN ECONÓMICA
SERVICIO DE PROYECTOS Y OBRAS

HOSPITAL UNIVERSITARIO VIRGEN MACARENA
HOSPITAL U. VIRGEN MACARENA

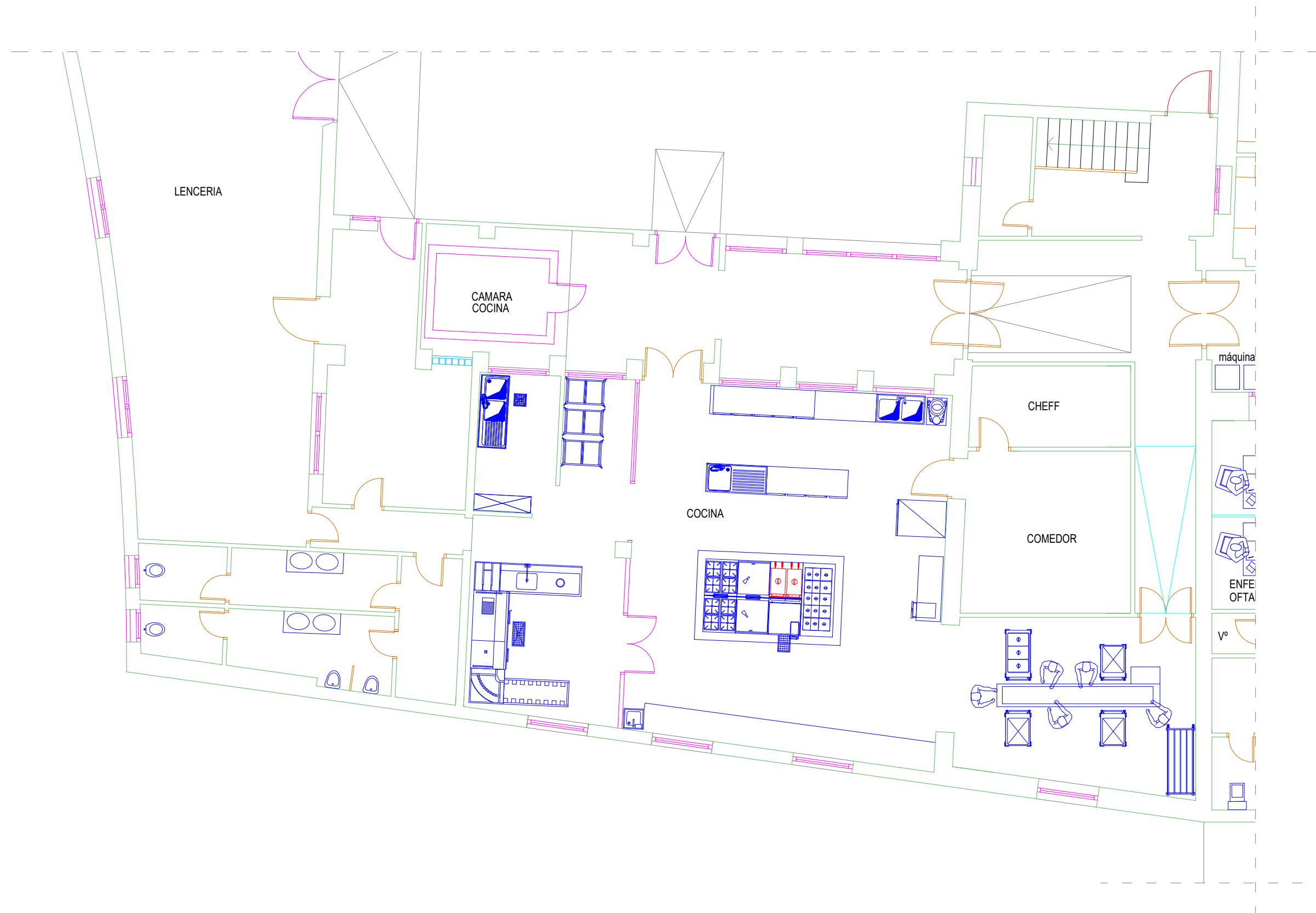
Avda. Doctor Fedriani, nº3 - 41009 SEVILLA

Dibujado	Septiem. 2017	Eva Castro Fernández
Comprobado		Javier Mejías Guerra
V. Aprobada		José R. Ledesma Aguilar

ESCALA
1/250

PLANTA SEMISÓTANO.
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ANEXO H2 – PLANO COCINA HSL



PLANO GENERAL HOSPITAL SAN LÁZARO.

SUBDIRECCIÓN DE PROCESOS INDUSTRIALES Y CONFORTABILIDAD	Nº PLANO 01		 
	Dibujado	JUNIO 2023	Juan Luis Ríos
	Comprobado	V. Aprobada	Carmen Garrido Sánchez
ZONA COCINA HOSPITAL SAN LÁZARO. PLANTA BAJA			ESCALA 1/100

ANEXO I - PRODUCTOS DE CERCANÍA HUVN-HSL

El licitador se compromete al suministro del 100% de los siguientes productos provinciales (Sevilla) y regionales (Comunidad Autónoma de Andalucía) de cercanía, de acuerdo con lo recogido en la cláusula 3.1.3.1 del PPT, y todo ello en concordancia con las fichas técnicas presentadas en su oferta y los criterios de adjudicación:

NÚMERO	PRODUCTO	AREA DE PRODUCCIÓN	ACEPTADO: SI/NO
1	(INDICAR CUAL O CUALES)	PROVINCIAL	
2	(INDICAR CUAL O CUALES)	PROVINCIAL	
3	(INDICAR CUAL O CUALES)	PROVINCIAL	
4	(INDICAR CUAL O CUALES)	PROVINCIAL	
5	(INDICAR CUAL O CUALES)	PROVINCIAL	
6	AOVE	REGIONAL	
7	VERDURAS (INDICAR CUAL O CUALES)	REGIONAL	
8	LEGUMBRES (INDICAR CUAL O CUALES)	REGIONAL	
9	CARNES (INDICAR CUAL O CUALES)	REGIONAL	
10	(INDICAR CUAL O CUALES)	REGIONAL	

La empresa licitadora, mediante la firma del presente documento, se compromete a mantener dicho suministro de productos de cercanía durante toda la vigencia del contrato.

En a , de de .

Fdo.

ANEXO I2 - PRODUCTOS ECOLÓGICOS HUVM-HSL

El licitador se compromete al suministro del 100% de los siguientes productos ecológicos, de acuerdo con lo recogido en la cláusula 3.1.3.2 del PPT, y todo ello en concordancia con las fichas técnicas presentadas en su oferta y los criterios de adjudicación:

NÚMERO	PRODUCTO	CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA	ACEPTADO: SI/NO
1	VERDURAS (INDICAR CUAL O CUALES)		
2	LEGUMBRES (INDICAR CUAL O CUALES)		
3	CARNES (INDICAR CUAL O CUALES)		
4	LÁCTEOS (INDICAR CUAL O CUALES)		
5	PAN (INDICAR CUAL O CUALES)		
6	(INDICAR CUAL O CUALES)		
7	(INDICAR CUAL O CUALES)		
8	(INDICAR CUAL O CUALES)		
9	(INDICAR CUAL O CUALES)		
10	(INDICAR CUAL O CUALES)		

La empresa licitadora, mediante la firma del presente documento, se compromete a mantener dicho suministro de productos ecológicos durante toda la vigencia del contrato.

En a , de de .

Fdo.