PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL CONTRATO MIXTO DE SUMINISTRO DE VÍVERES NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS, CON PUESTA A DISPOSICIÓN PARA USO EXCLUSIVO POR LA ADJUDICATARIA DE LOCALES E INSTALACIONES, SUMINISTRO DE ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS Y CUBIERTOS BIODEGRADABLES, Y SERVICIOS COMPLEMENTARIOS DE APOYO TÉCNICO-DIETÉTICO, CON DESTINO A LOS CENTROS HOSPITALARIOS QUE CONFORMAN EL ÁREA HOSPITALARIA VIRGEN DEL ROCÍO, Y EL HOSPITAL EL TOMILLAR, AGRUPADOS EN LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE SEVILLA, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO Y PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTAS.

EXPEDIENTE P.A. 61/2024

ÍNDICE

1. OBJETO DEL CONTRATO

2. CENTROS E INSTALACIONES
- **2.1. CENTROS**
- **2.2. INSTALACIONES**
- **2.3. RECONOCIMIENTO PREVIO DE LOS CENTROS E INSTALACIONES**

3. DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS TECNICAS 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
  - 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
  - 3.1.7. Características de los cubiertos
- **3.2. SUMINISTRO DE PRODUCTOS EXTRAS**
- **3.3. SERVICIOS COMPLEMENTARIOS**
  - 3.3.1. Apoyo Técnico, Dietético, Higiénico-Alimentario y Hostelero.

4. LOCALES E INSTALACIONES

5. PLAN ALTERNATIVO PARA SITUACIONES EXTRAORDINARIAS

6. PLAN FUNCIONAL/MEMORIA TECNICA

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. COMISIONES DE SEGUIMIENTO

11. OBLIGACIONES MEDIOAMBIENTALES

12. RELACIÓN DE ANEXOS

1. OBJETO DEL CONTRATO

El contrato mixto al que se refiere el presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto regular los suministros y los servicios necesarios para elaborar las dietas alimenticias que se producen en las instalaciones de la Cocina Central del Hospital Universitario Virgen del Rocío (en adelante HUVR) y de la cocina del Hospital El Tomillar (en adelante HT), para el consumo de los pacientes ingresados que requieren esta prestación.

La presente contratación está constituida por una prestación compleja que incluye:

- El suministro de todas las materias primas necesarias para elaboración de dietas alimenticias, así como los alimentos extras y el menaje. Estos productos se suministran con carácter sucesivo, son facturables por reposición y por precio unitario.
- El suministro de víveres incluye la planificación de las necesidades de compra, 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, y garantizando el cumplimiento en todo momento de la normativa higiénico-sanitaria vigente.
- Prestaciones complementarias vinculadas al suministro descrito, entre las que se encuentran el servicio de apoyo Técnico, Dietético, Higiénico-Alimentario y Hostelero.

Para ello se licitan 6 lotes en dos agrupaciones:

- Agrupación 1, HUVR:
  - Lote 1: Suministro de víveres para dietas, y raciones y guarniciones complementarias HUVR.
  - Lote 2: Suministro de productos extraordinarios HUVR.
  - Lote 3: Servicios complementarios: Servicio de apoyo técnico, dietético, higiénico-alimentario y hostelero HUVR.
- Agrupación 2, HT:
  - Lote 4: Suministro de víveres para dietas, y raciones y guarniciones complementarias HT.
  - Lote 5: Suministro de productos extraordinarios HT.
  - Lote 6: Servicios complementarios: Servicio de apoyo técnico, dietético, higiénico-alimentario y hostelero HT.

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 cuatro: desayuno, almuerzo, merienda y cena.
- **Pensión completa**: conjunto de las cuatro ingestas individuales.
- **Productos extraordinarios**: aquellos que se sirven adicionalmente como complemento a la dieta, o necesarios para la prestación del suministro.
- **Ración complementaria:** ración suelta del componente principal del segundo plato.
- **Guarnición complementaria:** ración suelta de guarnición del segundo plato.
- **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 y aptas para el consumo.

- **Quinta gama:** platos de última generación y de alta calidad, preparados y envasados aplicando las últimas técnicas de cocinado (temperatura alta y enfriamiento rápido), que garantizan la eliminación de microorganismos.

2. CENTROS E INSTALACIONES

2.1. CENTROS

El presente contrato da cobertura a los centros asistenciales que conforman la Ciudad Universitaria Virgen del Rocío, incluyendo el Hospital Doctor Muñoz Cariñanos, así como al Hospital El Tomillar.

El promedio anual aproximado de desayunos, almuerzos, meriendas y cenas, consumidas anualmente es el siguiente:

HOSPITAL	DESAYUNO	ALMUERZO	MERIENDA	CENA	RACIONES COMPLEM.	GUARNICIONES COMPLEME.
HUVR	394.611	429.203	407.158	392.723	46.976	12.369
HT	34.570	32.000	21.860	28.350		

En relación con las ingestas individuales, no necesariamente se consumen anualmente el mismo número de desayunos, comidas, meriendas y cenas, sino el que resulte necesario en función de los pacientes realmente ingresados. Por ello, la facturación se realiza por la cantidad de ingestas individuales servidas al precio acordado.

2.2. INSTALACIONES

Las instalaciones de la cocina del HUVR se encuentran situadas en la planta baja del Edificio de la Unidad de Alimentación del recinto hospitalario. El **anexo H1** contiene el plano detallando las instalaciones.

Así mismo, se adjunta el **anexo H2** con el plano de la cocina del HT.

2.3. RECONOCIMIENTO PREVIO DE LOS CENTROS E INSTALACIONES

Al objeto de conocer el contenido de este expediente, y como requisito para la presentación de ofertas, las empresas licitadoras realizarán visitas a los centros e instalaciones del HUVR y del HT incluidos en el ámbito de aplicación de este contrato.

Para ello, el HUVR y el HT facilitarán el acceso a los licitadores a dichas instalaciones, de forma que durante el plazo de licitación se publicará en la sección de contratación administrativa de la página web del Hospital Universitario Virgen del Rocío y el Hospital El Tomillar el calendario y horario de visita, de forma que ésta será conjunta para todos los licitadores en cada hospital. También se publicará en el Perfil del Contratante de la Junta de Andalucía.

Las empresas licitadoras deberán realizar un informe técnico del reconocimiento previo realizado en el que describirán y analizaran la situación de las instalaciones, su percepción del estado de uso y todas aquellas cuestiones técnicas de interés que pudieran haber observado, especificando las soluciones propuestas para alcanzar un funcionamiento óptimo de las instalaciones.

Dicho informe deberán incluirlo en el **sobre nº2** "documentación técnica para su valoración conforme a criterios de evaluación no automática" junto con el "certificado de visita de las instalaciones". La no presentación de dicho informe podrá ser motivo de exclusión.

3. DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS TÉCNICAS GENERALES Y ESPECÍFICAS DEL CONTRATO

3.1. CONTENIDO DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN

3.1.1. Planificación

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 la persona responsable designada por el Hospital y ésta haya dado su aprobación.

El HUVR y el HT cuentan con un Código de Dietas, **Anexos A1.1 (HUVR) y A2.1 (HT)** y Menús de cada Código de Dieta (**Anexos B1.1, B1.2 y B1.3 para el HUVR, y B2.1, B2.2 y B2.3 para el HT)**) 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.

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 la Unidad de Alimentación, que 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.

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 B1.1** y **B1.2 para el HUVR y B2.1 y B2.2 para el HT.**

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 los **Anexos B1.3 y B2.3, para el HUVR y el HT respectivamente,** se sugieren ejemplos de estos menús (menús de días especiales).

Los menús correspondientes a las dietas personalizadas y menús selección, estarán formados por aquellos platos y alimentos que así considere la Unidad de Gestión Clínica 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.

En los **Anexos A1.1, A1.2, C1** y **E1 pare el HUVR y A2.1, A2.2, C2 y E2 pare el HT**, 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, solicitado 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.

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.

El Hospital Universitario Virgen del Rocío tiene prevista la realización de obras de mejora en las instalaciones de cocina del mismo, que podrían realizarse durante la ejecución del presente contrato. En tal caso, y si durante las obras, las instalaciones de la cocina no se pudieran mantener en uso, el adjudicatario deberá adecuarse a la nueva situación durante la ejecución de la obra.

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

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), una para cada agrupación a la que oferten, 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 aprobación por el centro, y las fichas técnicas individuales para cada una de ellas, con una fecha de revisión no superior a dos 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,** debiendo presentar uno por cada agrupación a la que presente oferta.

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) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Dicha documentación será revisada y aprobada por la persona responsable del 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 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.

En los **Anexos B1.1, B1.2, B1.3, B2.1, B2.2, B2.3, C1, C2 y E1, E2** se recogen, a título indicativo, la programación de Dietas y Menús (menús de invierno, verano, desayunos-meriendas y 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, adaptar la materia prima al sistema de trabajo, verdura congelado 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 del 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 cuanta las citadas mermas, de tal forma que el producto elaborado cumpla los requisitos de peso estipulados en las Ficha Técnicas.

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 del 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, la adjudicataria adquirirá triturado 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.

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 describen en los **Anexos G1 (HUVR) y G2 (HT).**

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 y a nivel de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

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 los **Anexos I1 (HUVR) e I2 (HT),** que se incorporarán a la documentación técnica justificativa para los criterios de adjudicación automáticos.

3.1.3.2. 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:

  Las necesidades de aceite vienen expresadas en las fichas técnicas. Sin embargo, por tratarse de una cocina de alta producción, es preciso renovar o reponer el aceite de las freidoras industriales con una cierta periodicidad, que 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 se detalla a continuación, por lo que la adjudicataria ofertará el precio del aceite para freidoras con el resto de productos extra:

HOSPITAL	ESTIMACION LITROS ACEITE/AÑO
HUVR	7.200 litros
HT	3.360 litros

  El aceite para freidoras será alto oleico y será facturado conforme al precio de productos extra de los **Anexos E1 (HUVR) y E2 (HT)**.

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, 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, pacientes en UCI, lesionados modulares y cualesquiera otros que autorice la dirección.

  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.

- Los ingredientes de menús especiales por fiestas.

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

3.1.4.1. El centro 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, al Real Decreto 1021/2022 de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, 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.

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 adecuados 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.

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 HUVR y del HT respectivamente.

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 el 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.

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. 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 palet de plástico, bases rodantes - carros y/o camareras -, cajones isotermo 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 isotermo 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 monocytógenes*, además de dos manipuladores de alimentos, en los que se investigará *Enterobacterias y Staphylococcus aureus, y q*uincenalmente, 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 tercio 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.

3.1.7. Características de los cubiertos

Como medida de higiene alimentaria, se proveerán cubiertos biodegradables no madera de un solo uso para las cuatro tomas alimentarias diarias. La calidad y resistencia del material deberá permitir su uso con los alimentos de los distintos menús (carne, verdura, frutas…).

Los cubiertos para almuerzo y cena se compondrán de:
- Cuchara sopera
- Tenedor
- Cuchillo
- Cucharilla de postre
- Servilleta blanca

Y para el desayuno y merienda de:
- Cuchara sopera
- Cuchillo
- Servilleta blanca

En cuanto al tamaño y resistencia de los cubiertos, se indican en la siguiente tabla los valores de referencia (en mm):

En milímetros	Cuchara	Tenedor	Cuchillo	Cucharilla
Largo * ancho máx * ancho min	180*44*15	180*26*15	180*21*15	130*31*10
Espesor	0,9	0,9	0,9	0,9

En la oferta técnica se incluirán las características y medidas de los mismos.

Se ofertarán dotaciones individuales, debidamente envasadas en bolsas herméticamente cerrado y diferenciados para almuerzo/cena y desayuno/merienda.

Según la ingesta, para los alimentos extraordinarios a que se apliquen o cuando el tipo de paciente lo requiera, se servirá un kit distinto de cubiertos.

Los cubiertos estarán reforzados y serán de un grosor tal que presenten una resistencia a temperaturas próximas al punto de ebullición (100ºC), que ante el contacto con los alimentos a temperatura de uso no podrán deformarse ni alterarse.

La cuchara y la cucharilla tendrán sus bordes romos y bien recortados para evitar accidentes en los usuarios.

Las servilletas serán de celulosa blanca, como mínimo, de 300 mm por 300 mm, no podrán pesar menos de 2 gramos y, preferiblemente, de dos capas.

Todos aquellos elementos de un solo uso que estén en contacto directo con los alimentos deberán tener certificado de migración.

Envasado: Los envases deben garantizar la impermeabilidad del contenido. Los cubiertos junto con la servilleta se presentarán en bolsas individuales, transparentes, cerradas, con logotipo del SAS y envasadas en el interior del embalaje en paquetes de 50 o 100 unidades. En cada paquete irá impreso el número de lote.

En el exterior debe figurar, en lengua castellana la siguiente información:

- Denominación del artículo y referencia comercial
- Nº de unidades
- Los términos "para contacto con alimentos", una indicación específica sobre su uso, o el símbolo reproducido en el Anexo II del Reglamento (CE) 1935/2004
- El nombre o el nombre comercial de la razón social y, en cualquier caso, la dirección o domicilio social del fabricante el transformador o el vendedor encargado de su comercialización establecido en su comunidad.
- Código calidad CE
- Códigos de reciclaje
- Un etiquetado o una identificación adecuada (nº de lote) que permitan la trazabilidad de los cubiertos tal y como se contempla en el artículo 17 del Reglamento (CE) 1935/2004, esta información tendrá una referencia clara que relacione tanto en los envases y/o embalajes como en los documentos de entrega (albarán o documento adjunto)
- Fecha de fabricación
- Debe estar simbolizado con código de barras EAN (GTIN)

Observaciones: La empresa debe presentar Ficha Técnica de todos los componentes, incluida la bolsa, que incluya la información sobre el uso o los usos permitidos y certificado indicando, previa comprobación en las condiciones de uso, que cumplen con la conformidad de la normativa europea y nacional y/o modificaciones vigente en cada momento (Reglamento (CE) Nº 1935/2004, Reglamento (CE) 2023/2006, Reglamento (CE) Nº 10/2011, Real Decreto 866/2008, Real Decreto 103/2009, Real Decreto 847/2011, y si procede Real Decreto 846/2011).

Cada licitador deberá aportar muestras y hacer constar en su oferta las características del material a aportar y que deberá comprometerse a utilizar durante la vigencia del contrato. Podrá ser causa de exclusión la no presentación de muestras o la falta de idoneidad de los productos y materiales ofertados.

Cualquier modificación en el material deberá ser notificado previamente a su entrada para la valorización y autorización por el Servicio Bromatología y Calidad.

3.2. SUMINISTRO DE PRODUCTOS EXTRAS

3.2.1. Los alimentos extras que se relacionan en los **Anexos E1 (HUVR) y E2 (HT)** y que no estén recogidos en el código dietético, serán ofertados por los licitadores en precios unitarios. El material de un solo uso necesario para el consumo de dichos alimentos estará incluido en el precio unitario de los artículos extras.

La adjudicataria sólo servirá como artículos extras los contenidos en el citado anexo. 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, talleres y cualquier alimento nuevo necesario en la asistencia previa aprobación por las personas autorizadas.

3.2.2. Se facturarán independientemente de las pensiones diarias servidas.

3.2.3. Diariamente, profesionales de cocina autorizados por el Hospital podrán pedir alimentos extraordinarios o raciones complementarias o guarniciones complementarias, al objeto de dar respuesta a necesidades de última hora.

En relación a las raciones complementarias, las empresas licitadoras ofertarán un precio para la ración suelta del componente principal del segundo plato y un precio para la guarnición suelta.

Las raciones complementarias del componente principal del segundo plato se compondrán de acuerdo a los gramajes de las fichas de platos de los **Anexos C1 (HUVR) y C2 (HT)**.

El Centro podrá acordar con la adjudicataria modificaciones en la composición de las mismas siempre que no se altere el precio final.

3.2.4. 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.

3.2.5. 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.

3.2.6. No se facturarán como artículos extras ninguno de los incluidos en las dietas Personalizadas y Menús Selección, así como los complementos dietéticos.

3.2.7. 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.

3.2.8. **Sólo para la agrupación 1-HUVR:** La preparación del pedido para el transporte de los alimentos extraordinarios a cada uno de los centros que forman el complejo hospitalario del HUVR, se realizará en contenedores isotermos, 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.

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 HUVR así lo estimase oportuno, con el siguiente acuerdo con la adjudicataria. No obstante, este cambio no supondrá coste adicional para el hospital.

3.3. SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

3.3.1. Apoyo Técnico, Dietético, Higiénico-Alimentario y Hostelero.

3.3.1.1. La prestación del servicio será realizada por expertos en Nutrición, que deberán estar en posesión del Título de "Diplomado/Graduado en Dietética y Nutrición Humana" o de "Técnico Superior en Dietética", para atender las solicitudes de dietas realizadas a la Cocina.

En el caso del asesoramiento higiénico-alimentario será, como mínimo, licenciado, graduado o equivalente en algún grado relacionado con dicha prestación del servicio (Titulado superior en Farmacia o Veterinaria o similar).

Este servicio será supervisado por la Unidad de Nutrición Clínica, Dietética y Endocrinología del Hospital.

Para el HUVR:

Serán diplomados, o equivalentes, en Dietética y Nutrición Humana y, para el asesoramiento higiénico-alimentario serán, como mínimo, licenciados, graduados o equivalente en algún grado relacionado con dicha prestación del servicio (Titulado superior en Farmacia o Veterinaria), debiendo la empresa adjudicataria garantizar, como mínimo, la siguiente cobertura permanente:

- Dos diplomados o graduados en Dietética y Nutrición Humana para la cinta de emplatados de lunes a domingo de 7:00 a 21:00 horas, uno de lunes a viernes de 7.00 a 15.00 horas y otro de lunes a jueves de 15:00 a 21:00 horas. Estos horarios podrán ser modificados a criterio del centro según necesidades del servicio. En ningún caso supondrá un aumento en el número total de horas prestadas de servicio.
- Un licenciado, graduado o equivalente en algún grado relacionado con dicha prestación del servicio (Titulado superior en Farmacia o Veterinaria) de lunes a viernes de 7:00 a 15:00 horas.

Para el HT:

Serán diplomados, o equivalentes, en Dietética y Nutrición Humana, debiendo la empresa adjudicataria garantizar, como mínimo, la siguiente cobertura permanente:

Horas diplomados o equivalentes en Dietética y Nutrición Humana:
De lunes a viernes: 07:30 a 15:30
De lunes a viernes: 17:00 a 21:00
Fines de semanas y festivos: 11:00 a 21:00

3.3.1.2. Prestaciones del servicio de asesoramiento dietético

- Elaboración, revisión y seguimiento de las fichas de alimentos/platos utilizados en la elaboración de los menús.
- Calibración nutricional de alimentos / platos / menús.
- Control, seguimiento y actualización de Alérgenos de los alimentos (etiquetado-ficha técnica...) que se utilizan en el servicio de alimentación.
- Mantenimiento y gestión diaria del programa exclusivo de" Alérgenos".
- Actualización de la ficha de los platos, cuando se modifiquen. Elaboración de la plantilla quincenal de menús de verano / invierno, e introducción en el programa informático de gestión de dietas.
- Calibración de Menús Especiales (Navidad, Semana Santa, Día de Andalucía.) o Estudio de alimentos especiales para determinadas patologías. o Elaboración de fichero de pacientes con dieta personalizada. o Seguimiento de dietas personalizadas/ menús selección.
- Elaboración de recomendaciones al alta, supervisión y control de la cinta de emplatado (almuerzo y cena). o Colaboración en las mejoras de los distintos platos. o Participar en la cata de nuevos víveres (panel de cata).
- Registro de las temperaturas de los equipos de conservación de alimentos en cinta de emplatado.
- Registro de las temperaturas de los alimentos durante el mantenimiento en la cinta de emplatado.

- Recogida, custodia y registro del plato testigo en cinta de emplatado.
- Participar en la realización de encuestas a pacientes de la aceptación de los platos elaborados.
- Formación en diferentes áreas y perfiles profesionales según indicaciones Dirección del Centro.
- Elaboración de informes en el formato de registro/informe y con la periodicidad que se acuerde con la Dirección del Centro.
- Y cualquier otra actividad relacionada con el asesoramiento dietético indicada por la Dirección del Centro.

3.3.1.3. Prestación servicio higiene alimentaria (solo agrupación 1-HUVR)

- 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

3.3.1.4. Dentro del servicio contratado se incluye la revisión de los menús del código dietético, que en todo caso será definitivamente autorizado por el Servicio de Nutrición Clínica y Dietética del hospital, la vigilancia de las cintas de emplatado, control y revisión de la información mecanizada en el programa de gestión de dietas, el mantenimiento de la información estructural del mismo (mecanización de menús, de fichas técnicas, etc.), entre otras actividades tendentes al control y vigilancia de la nutrición y seguridad alimentaria, participación en el sistema de autocontrol.

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.

Como complemento a la oferta técnica, y al objeto de certificar la idoneidad (condiciones higiénicas, volumen, ubicación, materiales, etc.) de los equipos locales e instalaciones cedidas, los licitadores presentarán escrito de aceptación de las condiciones actuales de las mismas.

Al inicio del contrato la empresa adjudicataria presentará un informe a la Dirección, sobre la utilización y estado de los equipos, locales e instalaciones de almacenamiento y recepción ubicadas en la Cocina.

La empresa adjudicataria podrá solicitar, al hacerse cargo del servicio, levantamiento de acta de recepción de locales, equipos e instalaciones. El uso de cualquier otra instalación, equipo o local deberá contar con la autorización expresa de la Dirección del Hospital.

El adjudicatario, caso que sea necesario, deberá efectuar las gestiones requeridas para constituirse en titular de las inscripciones en el Registro General Sanitario de Alimentos de las instalaciones que gestione

Es obligación de la empresa adjudicataria, la limpieza y desinfección de las cámaras, almacenes, despachos, áreas de recepción y pasillos, así como otros equipos o instalaciones que pudieran incorporarse a dicha área durante el período de vigencia del contrato que se ponga a disposición de la empresa adjudicataria, tanto con carácter periódico como cada vez que la Dirección de los hospitales lo requieran, y que sea necesaria para la correcta prestación del suministro.

También será obligación de la empresa el mantenimiento, tanto preventivo como correctivo (independientemente del origen de la avería), explotación y conservación de los locales, equipos e instalaciones cedidas en uso al adjudicatario y durante el periodo de vigencia del contrato.

El coste de estas obligaciones estará incluido en los precios de los suministros de víveres.

El adjudicatario deberá entregar, con la frecuencia establecida en los sistemas de autocontrol, a la Dirección de los hospitales, un parte de funcionamiento y control de las diferentes instalaciones a su cargo, firmado por representante designado, y cuyo contenido y modelo será elaborado por los servicios designados por el HUVR y el HT.

A la finalización del contrato, el adjudicatario deberá reintegrar dichos locales, equipos e instalaciones en perfecto estado de uso y conservación, lo cual deberá así ser certificado por el responsable del centro o por auditor externo, en cuyo caso será seleccionado por el centro, siendo directamente deducible de la facturación pendiente de abono o incluso de la garantía del contrato, el importe de los deterioros observados a la fecha de la extinción del contrato y en su caso, los gastos de auditoría.

Además, todas las instalaciones, así como las manipulaciones y prácticas que se realicen de los alimentos por parte de la empresa adjudicataria, estarán sometidos al control higiénico- sanitario del HUVR y el HT (muelles de recepción, almacenes, almacén frigorífico y otros, que dependan de la empresa adjudicataria)

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. 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.

5. PLAN ALTERNATIVO PARA SITUACIONES EXTRAORDINARIAS

5.1. Los licitadores deberán incluir en su oferta, para cada agrupación, un plan alternativo para supuestos extraordinarios (obras no previstas, averías, fallo del sistema informático, fallo en el suministro de materias primas) 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, para cada agrupación, 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 interactuación 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 isotermos, 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.

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. Calidad e idoneidad de los cubiertos.

6.9. 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) 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.

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

6.11. 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 diplomados o equivalentes en Dietética y Nutrición Humana, y licenciado, graduado o equivalente en algún grado relacionado con dicha prestación del servicio (Titulado superior en Farmacia o Veterinaria o similar) que realicen las funciones detalladas en la cláusula 3.3.1 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.

La persona coordinadora del asesoramiento dietético será diplomada o equivalente en Dietética y Nutrición Humana.

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 del HUVR o del HT, 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 especial para el personal que realiza las tareas específicas de Técnico Superior en Dietética y Diplomados o Graduados en Dietética y Nutrición Humana.

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 los hospitales ni el SAS 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 20:30 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.

7.19.- La adjudicataria deberá realizar las intervenciones básicas para adaptar las instalaciones a la normativa de obligado cumplimiento en cada momento.

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 cada 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. COMISIONES 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 provincial (CSP) y en comisiones de seguimiento por órganos gestores vinculados al contrato (CSOG).

La CSP estará constituida por un representante de cada 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, estudiará los informes que al efecto le remitan las diferentes CSOG, y evaluará las incidencias y calidad del suministro y del servicio prestado por la adjudicataria en la provincia. 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 presenta 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 CSP para su estudio y toma en consideración. Sus reuniones serán trimestrales 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 Cocina.
- Representante de la UGC de Endocrinología y Nutrición.
- Representante técnico de la empresa adjudicataria.
- Responsable del contrato.

Y sus funciones son:

- Realizar periódicamente los informes de incidencias o evidencias de incumplimiento y su remisión a la CSP.
- Realizar, si lo estima oportuno, informe sobre la calidad técnica de los suministros y servicios y remisión del mismo al CSP.
- 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 MEDIOAMBIENTALES

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 6.1.2 “Procedimiento de los aspectos ambientales”, PGA 8.1.2.

“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.).

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 atendrá 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 Sistemas 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 A1.1, A1.2:	Códigos y porcentaje de Dietas HUVR
Anexos A2.1 y A2.2:	Códigos y porcentaje de Dietas HT

Anexos B1.1, B1.2 y B1.3:	Menús de cada código de dietas HUVR
Anexos B2.1, B2.2 y B2.3:	Menús de cada código de dietas HT
Anexo C1:	Ficha de Platos HUVR
Anexo C2:	Ficha de Platos HT
Anexo D:	Ficha de alimentos.
Anexo E1:	Productos extra HUVR
Anexo E2:	Productos extra HT
Anexo F:	Información a proveedores.
Anexo G1:	Características materia prima HUVR.
Anexo G2:	Características materia prima HT
Anexo H1:	Plano cocina HUVR.
Anexo H2:	Plano cocina HT
Anexo I1:	Productos de cercanía HUVR
Anexo I2:	Productos de cercanía HT

CONOCIDO Y ACEPTADO EN SU TOTALIDAD

CÓDIGO DE DIETAS PARA ADULTOS

Basales:

- Basal.....01
- Modificación de textura
    - Fácil masticación.....05
    - Triturada.....06
- Exclusión de alimentos
    - Sin pescado.....20
    - Sin cerdo.....22
    - Sin carne.....44
    - Ovolactovegetariana.....26

Terapéuticas:

- Control de macronutrientes
    - Proteínas
        - Hipoprotéica.....09
        - Hipoprotéica e hipograsa.....11
        - Exenta en gluten.....19
        - Hipoprotéica pobre en potasio.....25
        - Paciente en diálisis.....30
    - Grasas
        - Hipograsa pobre en colesterol.....10
        - Hipoprotéica e hipograsa.....11
    - Hidratos de carbono
        - Todas las dietas del código se pueden solicitar sin azúcares solubles
        - Exenta en lactosa.....18
        - Pobre en residuos sin lactosa.....34

        - Blanda sin lactosa.....08SL
        - Ileostomía blanda.....38
        - Ileostomía basal.....39
    - Fibra
        - Astringente.....16
        - Pobre en residuos.....29
        - Pobre en residuos sin lactosa.....34
        - Rica en residuos.....28
- Control de micronutrientes
    - Na – Todas las dietas del código se pueden solicitar sin sal
    - K, P, Ca:
        - Hipoprotéica pobre en potasio.....25
        - Paciente en diálisis.....30
        - Triturada para paciente renal.....35
- Control de aporte energético
    - Hipercalórica.....15
    - 1000Kcal.....12
    - 1500Kcal.....13
    - 2000Kcal.....14
- Modificación de textura
    - Triturada para disfagia a líquidos.....33
    - Triturada astringente.....17
    - Triturada para paciente renal.....35
    - Ileostomía blanda.....38
    - Ileostomía basal.....39
- Exclusión de alimentos
    - Paciente inmunocomprometido.....24

Progresivas:

- Terapéuticas
    - Líquida.....87
    - Inicio.....07
    - Blanda.....08

Especiales:

- Personalizadas terapéuticas.....95
- Personalizada por alergia alimentaria.....93
- Menús selección
    - Selección adulto.....97
    - Selección TMO.....94

CÓDIGO DE DIETAS PARA PACIENTES PEDIÁTRICOS

Basales:

- Basal
    - Basal pediátrica 1.....03
    - Basal pediátrica 2.....04
- Modificación de textura
    - Diversificación pediátrica.....50
    - Basal pediátrica 1 de consistencia modificada.....02
    - Triturada pediátrica.....52

Terapéuticas:

- Control de macronutrientes
    - Fibra
        - Astringente.....53
        - Astringente triturada pediátrica.....54
        - Diversificación astringente.....55

Progresivas:

- Basales
    - Diversificación pediátrica.....50
    - Pediátrica 1 de consistencia modificada.....02
- Terapéuticas
    - Blanda pediátrica.....51

Especiales:

- Personalizada terapéutica pediátrica.....96
- Personalizada por alergia alimentaria.....93
- Menús selección
    - Menú selección infantil.....97
    - Menú selección TMO.....94

Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo
Servicio Andaluz de Salud

ANEXO 1.2 PORCENTAJE DE DIETAS SERVIDAS HUVR

Dietas servidas 2022	Variante 00	Variante 01	Variante 02	Variante 03	TOTAL	% s/ total dietas
Basal adulto	473.098	100.217	37.070	71.369	681.754	51,27%
Basal pediátrica	28.294	1.402	141	16	29.853	2,25%
Fácil masticación	21.789	13.698	5.975	12.799	54.261	4,08%
Triturada	35.682	22.973	11.488	24.039	94.182	7,08%
Blanda	43.945	15.603	9.208	74.648	143.404	10,78%
Hipograsa	16.218	31.498	4.799	14.961	67.476	5,07%
Exenta en lactosa	15.222	2.975	738	3.712	22.647	1,70%
Rica en residuos	76.336	1.756	1.385	405	79.882	6,01%

Total dietas codificadas:	1.173.459

Menús selección						
Preparación TMO	14.147	185			14.332	1,08%
Adulto	25.551	3.491	3.003	1.824	33.869	2,55%
Infantil	23.619	479	91		24.189	1,82%

Total menús selección:	72.390

Dietas personalizadas						
Alergia alimentaria					49.725	3,74%
Terapéutica adulto					25.898	1,95%
Terapéutica pediátrica					8.233	0,62%

Total personalizadas:	83.856

TOTAL :	1.329.705

ANEXO A2.1 - CÓDIGO DE DIETAS (HT)

CÓDIGO DE DIETAS PARA ADULTOS

Basales:

- Basal……..01
- Modificación de textura
  - Fácil masticación……..05
  - Triturada……..06
- Exclusión de alimentos
  - Sin pescado……20
  - Sin cerdo……..22
  - Sin carne……44
  - Ovolactovegetariana……..26

Terapéuticas:

- Control de macronutrientes
  - Proteínas
    - Hipoprotéica……09
    - Hipoprotéica e hipograsa……..11
    - Exenta en gluten……..19
    - Hipoprotéica pobre en potasio……..25
    - Paciente en diálisis……..30
  - Grasas
    - Hipograsa pobre en colesterol……10
    - Hipoprotéica e hipograsa……11
  - Hidratos de carbono: Todas las dietas del código se pueden solicitar sin azúcares solubles
    - Exenta en lactosa……18



- Pobre en residuos sin lactosa……34
- Blanda sin lactosa……08SL
- Ileostomía blanda……38
- Ileostomía basal……39

- Fibra
  - Astringente……16
  - Pobre en residuos……29
  - Pobre en residuos sin lactosa……34
  - Rica en residuos……28

- Control de micronutrientes
  - Na – Todas las dietas del código se pueden solicitar sin sal
  - K, P, Ca:
    - Hipoprotéica pobre en potasio……25
    - Paciente en diálisis……30
    - Triturada para paciente renal……35

- Control de aporte energético
  - Hipercalórica……15
  - 1000Kcal……12
  - 1500Kcal……13
  - 2000Kcal……14

- Modificación de textura
  - Triturada para disfagia a líquidos……33
  - Triturada astringente……17
  - Triturada para paciente renal……35
  - Ileostomía blanda……38
  - Ileostomía basal……39

- Exclusión de alimentos
  - Paciente inmunocomprometido……24

Progresivas:

- Terapéuticas
    - Líquida……..…….87
    - Inicio……..…..07
    - Blanda…..……..…..08

Especiales:

- Personalizadas terapéuticas……..95
- Personalizada por alergia alimentaria……..93
- Menús selección
    - Selección adulto……97
    - Selección TMO……..…94

CÓDIGO DE DIETAS PARA PACIENTES PEDIÁTRICOS

Basales:

- Basal
  - Basal pediátrica 1……..03
  - Basal pediátrica 2……..04
- Modificación de textura
  - Diversificación pediátrica…….50
  - Basal pediátrica 1 de consistencia modificada……..02
  - Triturada pediátrica……..52

Terapéuticas:

- Control de macronutrientes
  - Fibra
    - Astringente……53
    - Astringente triturada pediátrica……...54
    - Diversificación astringente……55

Progresivas:

- Basales
  - Diversificación pediátrica……..50
  - Pediátrica 1 de consistencia modificada……..02
- Terapéuticas
  - Blanda pediátrica……51

Especiales:

- Personalizada terapéutica pediátrica……96
- Personalizada por alergia alimentaria……...93
- Menús selección
  - Menú selección infantil……97
  - Menú selección TMO……94

Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo
Servicio Andaluz de Salud

ANEXO 2.2 PORCENTAJE DE DIETAS SERVIDAS HT

	% s/ total dietas
Basal adulto	51,27%
Basal pediátrica	2,25%
Fácil masticación	4,08%
Triturada	7,08%
Blanda	10,78%
Hipograsa	5,07%
Exenta en lactosa	1,70%
Rica en residuos	6,01%
Menús selección	
Preparación TMO	1,08%
Adulto	2,55%
Infantil	1,82%
Dietas personalizadas	
Alergia alimentaria	3,74%
Terapéutica adulto	1,95%
Terapéutica pediátrica	0,62%

Anexo B1.1 Menú de invierno HUVR

MENÚ DE INVIERNO

DÍA DE ROTACIÓN	LUNES 1

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Espinacas con Garbanzos Hamburguesa al vino blanco G. Tomate aliñado Frutas Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Sopa de Arroz Merluza Frita con limón G. Salteados de Trigueros Natillas Pan Blanco 50 g.
BASAL PEDIÁTRICA	Leche entera - cacao en polvo Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado Fruta de temporada	Estofado de Patatas con Carne Lomo adobado a la Plancha G. Tomate Aliñado Fruta Pan Blanco 50g.	Leche entera - cacao en polvo Bocadillo: Jamón serrano	Sopa de Arroz Merluza frita (filetes) con Limón G. Ensalada de Lechuga y Maíz Natillas Pan Blanco 50 g.
BLANDA	Leche semidescremada Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra	Crema Parmentier Hamburguesa al vino blanco G. Espinacas Rehogadas Compota de pera Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Sopa de Arroz Merluza a la Plancha (filetes) G. Salteados de Trigueros Natillas Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Espinacas con Garbanzos Hamburguesa al vino blanco G. Tomate aliñado Frutas Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Sopa de Arroz Merluza Frita con limón G. Salteados de Trigueros Natillas Pan Blanco 50 g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Patatas guisadas con verduras Ternera con Champiñones/ Ternera al horno G. Tomate natural aliñado Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Sopa de Arroz Merluza a la Plancha (filetes) G. Salteados de Trigueros Yogurt de frutas desnatado Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	Leche semi – café descafeinado – azúc Cereales hidrolizados: Cr. Arroz con ma	Crema Parmentier Triturado de ternera jardinera Compota de pera Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollería: Magdalenas Compota de manzana y pera	Sopa de estrellitas Triturado de pescado con vegetales Natillas Pan Blanco 35g.
FÁCIL MASTICACIÓN	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollo de leche Mantequilla (1U) Mermelada (1U) Puré de macedonia	Espinacas con Garbanzos Hamburguesa al vino blanco G. Tomate aliñado Compota de pera Pan blanco 50 gr	Yogur natural Fruta 5ª gama	Sopa de Arroz Merluza Frita con limón G. Salteados de Trigueros Natillas pan blanco 50 gr

MENÚ DE INVIERNO

DÍA DE ROTACIÓN	MARTES 2

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Macarrones con salsa de tomate Muslo de Pollo en Salsa al Curry G. Ensalada de lechuga Fruta Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Tortas de aceite Fruta de temporada	Menestra de verduras Braseada Fogonero al Horno a la Navarra G. Patatas fritas a la española Flan de Huevo Pan Blanco 50g.
BASAL PEDIÁTRICA	Leche entera - cacao en polvo Pan blanco 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Macarrones con salsa de Tomate Pollo al Horno (cuarto trasero) G.Ensalada de Lechuga Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Sopa de Ave con Pasta Perca Empanada Patatas Chips Flan de Huevo Pan Blanco 50 g.
BLANDA	Leche semidescremada Pan blanco 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Macarrones Salteados con Huevo Pollo al Horno (cuarto trasero) G. Berenjenas Puré de melocotón y manzana Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Bollo de leche Compota de manzana y pera	Menestra de verduras Braseada Perca a la Navarra G. Patatas Asadas Flan de Huevo Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Macarrones con salsa de tomate Muslo de Pollo en Salsa al Curry G. Ensalada de lechuga Fruta Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas integrales sin sal ni azúcar (1 p Fruta de temporada	Menestra de verduras Braseada Perca a la Navarra G. Patatas fritas a la española Flan de Huevo Pan Blanco 50 g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Macarrones en salsa de tomate Pollo al Horno (cuarto trasero) G. Ensalada de lechuga Fruta Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas integrales sin sal ni azúcar (1 p Fruta de temporada	Menestra de verduras Braseada Perca a la Navarra G. Patatas Asadas Yogurt de frutas desnatado Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	Leche semi – café descafeinado – azúc Cereales hidrolizados: Multifruta sin a	Puré de patatas y zanahoria Triturado de pavo con champiñones Puré de melocotón y manzana Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas María (2 paquetes) Compota de manzana y pera	Sopa de Ave con Pasta Triturado de jamón con verduras Flan de huevo Pan Blanco 35 g .
FÁCIL MASTICACIÓN	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollo de leche Mantequilla (1U) Mermelada (1U) Puré de macedonia	Macarrones con salsa de tomate Muslo de Pollo en Salsa al Curry G. Berenjenas salteadas Puré de melocotón y manzana Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Menestra de verduras Braseada Perca a la Navarra G. Patatas fritas a la española Flan de Huevo Pan Blanco 50 g.

MENÚ DE INVIERNO

DÍA DE ROTACIÓN	MIÉRCOLES 3

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Cocido en blanco Pez Espada a la Casera G. Ensalada de lechuga y tomate Plátano Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Sopa de Fideos Tortilla paisana G. Champiñón rehogado Melocotón en Almíbar Pan Blanco 50 g.
BASAL PEDIÁTRICA	Leche entera - cacao en polvo Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado Fruta de temporada	Cocido en Blanco Boquerones al limón G. Ensalada de Lechuga Tomate Plátano Pan Blanco 50g.	Leche entera - cacao en polvo Bocadillo: Queso manchego	Sopa de Fideos Tortilla de Jamón Serrano G. Queso fresco tipo Burgos Melocotón en Almíbar Pan Blanco 50 g.
BLANDA	Leche semidescremada Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra	Puré de Garbanzos Pez Espada a la Plancha G. Calabacines al horno Manzana Asada Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Sopa de Fideos Tortilla Paisana G. Champiñón Rehogado Melocotón en Almíbar Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Cocido en blanco Pez Espada a la Casera G. Ensalada de lechuga y tomate Plátano Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Sopa de Fideos Tortilla paisana G. Champiñón rehogado Melocotón en Almíbar Pan Blanco 50 g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Puré de Garbanzos Pez Espada a la Plancha G. Ensalada de lechuga y tomate Plátano Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Sopa de Fideos Tortilla Paisana G. Champiñón Rehogado Melocotón en Almíbar Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	Leche semi – café descafeinado – azúc Cereales hidrolizados: Lacteado	Puré de garbanzos Triturado de marmitako Yogurt de frutas Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollería: Bizcochadas Compota de manzana y pera	Puré de calabacín Triturado de huevo con verduras Compota de manzana y albaricoque Pan Blanco 35g.
FÁCIL MASTICACIÓN	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollo de leche Mantequilla (1U) Mermelada (1U) Puré de macedonia	Cocido en blanco Pez Espada a la Casera G. Calabacines al horno Plátano Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 5ª gama	Sopa de Fideos Tortilla paisana G. Champiñón rehogado Melocotón en Almíbar Pan Blanco 50 g.

MENÚ DE INVIERNO

DÍA DE ROTACIÓN	JUEVES 4

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Pisto Manchego Albóndigas de ternera en Salsa G. Patatas Fritas a la Española Fruta Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas María (1 paquete) Fruta de temporada	Crema reina Bacalao Frito G. Zanahorias salteadas Crema de Chocolate Pan Blanco 50g.
BASAL PEDIÁTRICA	Leche entera - cacao en polvo Pan blanco 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Crema Parmentier Albóndigas de Ternera en Salsa G. Patatas Fritas a la Española Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Crema reina Bacalao Frito G. ensalada lechuga y piña Crema de Chocolate Pan Blanco 50 g.
BLANDA	Leche semidescremada Pan blanco 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Crema Parmentier Ternera Asada G. Alcachofas braseadas Peras Cocidas Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Bollo de leche Compota de manzana y pera	Crema reina Bacalao a la Ribereña G. Zanahorias salteadas Natillas Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Pisto Manchego Albóndigas de ternera en Salsa G. Patatas Fritas a la Española Fruta Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas integrales sin sal ni azúcar (1 p Fruta de temporada	Crema reina Bacalao Frito G. Zanahorias salteadas Crema de Chocolate Pan Blanco 50 g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Crema Parmentier Ternera Asada G. Alcachofas braseadas Fruta Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas integrales sin sal ni azúcar (1 p Fruta de temporada	Crema reina Bacalao a la Ribereña G. Zanahorias salteadas Yogurt de frutas desnatado Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	Leche semi – café descafeinado – azúc Cereales hidrolizados: Multifruta sin a	Crema Parmentier Triturado de buey con guisantes Compota de pera Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas María (2 paquetes) Compota de manzana y pera	Crema reina Triturado de panaché de verduras Crema de Chocolate Pan Blanco 35 g.
FÁCIL MASTICACIÓN	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollo de leche Mantequilla (1U) Mermelada (1U) Puré de macedonia	Pisto Manchego Albóndigas de ternera en Salsa G. Patatas Fritas a la Española Peras cocidas Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Crema reina Bacalao Frito G. Zanahorias salteadas Crema de Chocolate Pan Blanco 50 g.

MENÚ DE INVIERNO

DÍA DE ROTACIÓN	VIERNES 5

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Patatas con Choco Pechuga de Pollo en Salsa G. Ensalada Lechuga y Maíz Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Crema de Calabaza Varitas de pescado /Filete de merluza G. Judías Verdes Salteadas Arroz con Leche Pan Blanco 50 g.
BASAL PEDIÁTRICA	Leche entera - cacao en polvo Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado Fruta de temporada	Pasta a la Carbonara Pechuga de Pollo Plancha con limón G. Ensalada de lechuga y Maíz Fruta Pan Blanco 50g.	Leche entera - cacao en polvo Cereales: Tipo corn flakes	Crema de Calabaza Varitas de pescado /Filete de merluza G. Tomate Aliñado Arroz con Leche Pan Blanco 50 g.
BLANDA	Leche semidescremada Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra	Pasta con Gambas Pollo a la Plancha G. Guisantes Salteados Puré de Manzana Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Crema de calabaza Filete de Merluza plancha G. Judías Verdes Salteadas Arroz con Leche Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Patatas con Choco Pechuga de Pollo en Salsa G. Ensalada Lechuga y Maíz Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Crema de Calabaza Varitas de pescado /Filete de merluza G. Judías Verdes Salteadas Arroz con Leche Pan Blanco 50 g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Pasta con Gambas Pollo a la Plancha con limón G. Ensalada de lechuga y maíz Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Crema de calabaza Filete de Merluza plancha G. Judías Verdes Salteadas Flan de frutas/ Yogur de frutas desnatado Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	Leche semi – café descafeinado – azúc Cereales hidrolizados: Cr. Arroz con ma	Crema San Germain Triturado de pollo, arroz y zanahoria Puré de manzana Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollería: Magdalenas Compota de manzana y pera	Crema de Calabaza Triturado de huevo provenzal Arroz con leche Pan Blanco 35 g.
FÁCIL MASTICACIÓN	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollo de leche Mantequilla (1U) Mermelada (1U) Puré de macedonia	Patatas con Choco Salchichas de pollo con ketchup G. Guisantes salteados Puré de manzana Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 5ª gama	Crema de Calabaza Varitas de pescado /Filete de merluza G. Judías Verdes Salteadas Arroz con Leche Pan Blanco 50 g.

MENÚ DE INVIERNO

DÍA DE ROTACIÓN	SÁBADO 6

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Fabada Asturiana Pescadilla frita G. Ensalada Mixta Yogur de Frutas Pan Blanco 50 g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Tortas de aceite Fruta de temporada	Sopa Juliana Lomo de cerdo al ajillo G. Patatas Country Piña al Natural Pan Blanco 50 g.
BASAL PEDIÁTRICA	Leche entera - cacao en polvo Pan blanco 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Fabada Asturiana Pescadilla frita G. Ensalada Mixta Yogur de Frutas Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Sopa de Estrellitas/ Sopa de Estrellitas Lomo al ajillo G. Patatas Country Piña al Natural Pan Blanco 50 g.
BLANDA	Leche semidescremada Pan blanco 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Crema Bretona Pescado cocido G. Berenjenas salteadas Yogur de Frutas Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Bollo de leche Compota de manzana y pera	Sopa Juliana Redondillo de Ternera Mechado G. Patatas Asadas Puré de Melocotón y Manzana Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Fabada Asturiana Pescadilla frita G. Ensalada Mixta Yogur de Frutas Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas integrales sin sal ni azúcar (1 p Fruta de temporada	Sopa Juliana Lomo de cerdo al ajillo G. Patatas Country Piña al Natural Pan Blanco 50 g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Crema de calabaza Pescado cocido G. Judías Verdes Salteadas Flan de frutas/ Yogur de frutas desnatado Pan Blanco 50 g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas integrales sin sal ni azúcar (1 p Fruta de temporada	Sopa Juliana Redondillo de Ternera Mechado G. Patatas Asadas Piña al natural Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	Leche semi – café descafeinado – azúc Cereales hidrolizados: Multifruta sin azú	Crema bretona Triturado de patata con verduras Yogur de Frutas Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas María (2 paquetes) Compota de manzana y pera	Sopa juliana Triturado de ternera boloñesa Puré de melocotón y manzana Pan Blanco 35 g.
FÁCIL MASTICACIÓN	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollo de leche Mantequilla (1U) Mermelada (1U) Puré de macedonia	Crema de Calabaza Pescadilla frita / pescado cocido G. Judías Verdes Salteadas Arroz con Leche Pan Blanco 50 g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Sopa Juliana Croquetas de jamón G. Patatas Country Piña al Natural Pan Blanco 50 g.

MENÚ DE INVIERNO

DÍA DE ROTACIÓN	DOMINGO 7

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Paella Alicantina Empanadillas de atún / muslitos cocidos G. Tomate Natural Aliñado Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Crema de Espárragos Tortilla de Patatas G. Alcachofas Braseadas Yogur natural Pan Blanco 50 g.
BASAL PEDIÁTRICA	Leche entera - cacao en polvo Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado Fruta de temporada	Arroz con pescado y verduras/Paella Alicantina Empanadillas de atún / muslitos cocidos G. Tomate natural Aliñado Fruta Pan Blanco 50g.	Leche entera - cacao en polvo Cereales: Tipo arroz inflado	Sopa de Maravilla Tortilla de Patatas G. Jamón york/ Pavo sin sal Flan de Vainilla Pan Blanco 50 g.
BLANDA	Leche semidescremada Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra	Arroz con Verduras y pescado Muslitos de Pollo cocidos G. Calabacines al Horno Compota de Manzana y Albaricoque Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Crema de Espárragos Tortilla de Patatas G. Alcachofas Braseadas Yogur natural Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Paella Alicantina Empanadillas de atún / muslitos cocidos G. Tomate Natural Aliñado Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Crema de Espárragos Tortilla de Patatas G. Alcachofas Braseadas Yogur natural Pan Blanco 50 g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Arroz con Verduras y pescado Muslitos de Pollo cocidos G. Tomate natural aliñado Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Crema de Espárragos Tortilla de Patatas G. Alcachofas Braseadas Yogur desnatado Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	Leche semi – café descafeinado – azúc Cereales hidrolizados: Lacteado	Sopa de arroz Triturado de pollo al curry Compota de manzana y albaricoque Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollería: Bizcochadas Compota de manzana y pera	Crema de espárragos Triturado de pescado con verduras Yogur natural Pan Blanco 35 g.
FÁCIL MASTICACIÓN	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollo de leche Mantequilla (1U) Mermelada (1U) Puré de macedonia	Paella Alicantina Empanadillas de atún / muslitos cocidos G. Tomate Natural Aliñado Compota de manzana y albaricoque Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 5ª gama	Crema de Espárragos Tortilla de Patatas G. Alcachofas Braseadas Yogur natural Pan Blanco 50 g.

MENÚ DE INVIERNO

DÍA DE ROTACIÓN	LUNES 8

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Garbanzos con Bacalao Hamburguesa de pollo plancha G. Ensalada de Lechuga Melocotón en almíbar Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Crerma de calabacín Boquerones al limón G. Patatas Aliñadas Natillas Pan Blanco 50 g.
BASAL PEDIÁTRICA	Leche entera - cacao en polvo Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado Fruta de temporada	Garbanzos con Bacalao Hamburguesa de Pollo a la Plancha G. Ensalada de Lechuga Melocotón en almíbar Pan Blanco 50g.	Leche entera - cacao en polvo Bocadillo: Jamón serrano	Crerma de calabacín Boquerones al limón G. Patatas Aliñadas Natillas Envasadas Pan Blanco 50 g.
BLANDA	Leche semidescremada Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra	Puré de Garbanzos Hamburguesa de Pollo a la plancha Espinacas Rehogadas Puré de Manzana Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Crerma de calabacín Pudding de salmón G. Patatas Asadas Natillas Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Garbanzos con Bacalao Hamburguesa de pollo plancha G. Ensalada de Lechuga Melocotón en almíbar Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Crerma de calabacín Boquerones al limón G. Patatas Aliñadas Natillas Pan Blanco 50 g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Puré de Garbanzos Hamburguesa de pollo plancha G. Ensalada de lechuga Melocotón en almíbar Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Crerma de calabacín Merluza a la plancha G. Patatas Aliñadas Yogurt de frutas desnatado Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	Leche semi – café descafeinado – azúc Cereales hidrolizados: Cr. Arroz con ma	Puré de garbanzos Triturado de jamón con verduras Puré de manzana Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollería: Magdalenas Compota de manzana y pera	Crerma de calabacín Triturado de pescado con vegetales Natillas Pan Blanco 35g.
FÁCIL MASTICACIÓN	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollo de leche Mantequilla (1U) Mermelada (1U) Puré de macedonia	Garbanzos con Bacalao Hamburguesa de pollo plancha G. Ensalada de Lechuga Melocotón en almíbar Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 5ª gama	Crerma de calabacín Boquerones al limón G. Patatas Aliñadas Natillas Pan Blanco 50 g.

MENÚ DE INVIERNO

DÍA DE ROTACIÓN	MARTES 9

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Fideos con pescado Lomo asado G. Judías Verdes Salteadas Melocotón en almíbar Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Tortas de aceite Fruta de temporada	Sopa de letras Tortilla Paisana G. Ensalada Lechuga y Piña Arroz con Leche Pan Blanco 50g.
BASAL PEDIÁTRICA	Leche entera - cacao en polvo Pan blanco 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Cazuela de pescado Lomo empanado G. Judías verdes salteadas Melocotón en almíbar Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Sopa de letras Tortilla de jamón serrano G. Ensalada de lechuga y piña Arroz con Leche Pan Blanco 50 g.
BLANDA	Leche semidescremada Pan blanco 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Cazuela de Pescado Ternera asada G. Judías verdes salteadas Compota de Peras/ Melocotón en almíbar Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Bollo de leche Compota de manzana y pera	Sopa de letras Tortilla Paisana G. Zanahorias baby salteadas Arroz con Leche Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Fideos con pescado Lomo asado G. Judías Verdes Salteadas Melocotón en almíbar Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas integrales sin sal ni azúcar (1 p Fruta de temporada	Sopa de letras Tortilla Paisana G. Ensalada Lechuga y Piña Arroz con Leche Pan Blanco 50 g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Cazuela de pescado Ternera asada G. Judías Verdes Salteadas Melocotón en almíbar Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas integrales sin sal ni azúcar (1 p Fruta de temporada	Sopa de letras Tortilla francesa G. Ensalada de lechuga y piña Yogurt de fruta desnatado Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	Leche semi – café descafeinado – azúc Cereales hidrolizados: Multifruta sin a	Puré de patatas Triturado de buey con guisantes Compota de pera Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas María (2 paquetes) Compota de manzana y pera	Sopa de letras Triturado de huevo con verduras Arroz con leche Pan Blanco 35g.
FÁCIL MASTICACIÓN	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollo de leche Mantequilla (1U) Mermelada (1U) Puré de macedonia	Fideos con pescado Pastel de carne G. Judías Verdes Salteadas Compota de Peras/ Melocotón en almíbar Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Sopa de letras Tortilla Paisana G. Zanahoria baby salteadas Arroz con Leche Pan Blanco 50 g.

MENÚ DE INVIERNO

DÍA DE ROTACIÓN	MIÉRCOLES 10

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	Leche semi – café descafeinado – azúca Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Lentejas guisadas con Chorizo Pollo a la Cazadora G. Ensalada de lechuga y tomate Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Sopa de Picadillo Merluza Frita con Mahonesa / limón G. Tomate aliñado Flan de Vainilla Pan Blanco 50 g.
BASAL PEDIÁTRICA	Leche entera - cacao en polvo Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado Fruta de temporada	Lentejas guisadas con Chorizo Pollo al Horno (cuarto trasero) G. Ensalada de lechuga y tomate Fruta Pan Blanco 50g.	Leche entera - cacao en polvo Bocadillo:Queso manchego	Sopa de Picadillo Merluza Frita (filete) con Mahonesa G. Tomate aliñado Flan de Vainilla Pan Blanco 50 g.
BLANDA	Leche semidescremada Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra	Crema Esaú Pollo al Horno (cuarto trasero) G. patatas asadas Peras Cocidas Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Sopa de Picadillo Merluza a la Plancha (filetes) G. Calabacines Horno Flan de Vainilla Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	Leche semi – café descafeinado – azúca Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Lentejas guisadas con Chorizo Pollo a la Cazadora G. Ensalada de lechuga y tomate Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Sopa de Picadillo Merluza Frita con Mahonesa / limón G. Tomate aliñado Flan de Vainilla Pan Blanco 50 g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	Leche semi – café descafeinado – azúca Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Lentejas guisadas Pollo al Horno (cuarto trasero) G. Ensalada de lechuga y tomate Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Sopa de Picadillo Merluza a la Plancha (filetes) G. Calabacines al Horno Flan de Frutas/ Yogur de frutas desnatado Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	Leche semi – café descafeinado – azúca Cereales hidrolizados: Lacteado	Crema Esaú Triturado de panaché de verduras Puré de melocotón y manzana Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúca Bollería:Bizcochadas Compota de manzana y pera	Sopa de Picadillo sin jamón Triturado de marmitako Flan de Vainilla Pan Blanco 35g.
FÁCIL MASTICACIÓN	Leche semi – café descafeinado – azúca Bollo de leche Mantequilla (1U) Mermelada (1U) Puré de macedonia	Lentejas guisadas con Chorizo Pollo a la Cazadora G. patatas asadas Peras cocidas Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 5ª gama	Sopa de Picadillo Merluza Frita con Mahonesa / limón G. Tomate natural aliñado Flan de Vainilla Pan Blanco 50 g.

MENÚ DE INVIERNO

DÍA DE ROTACIÓN	JUEVES 11

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Macarrones con tomate Pescado al limón G. Ensalada Lechuga y Maíz Fruta Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas María (1 paquete) Fruta de temporada	Crema Parmentier Cordón blue de pavo/ Tortilla de champiñón G. Salteado de trigueros Crema de Chocolate Pan Blanco 50 g.
BASAL PEDIÁTRICA	Leche entera - cacao en polvo Pan blanco 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Macarrones con tomate Pescado a la plancha G. Ensalada Lechuga y maíz Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Crema Parmentier Cordón blue de Pavo/Tortilla francesa G. Patatas Chips Crema de chocolate Pan Blanco 50 g.
BLANDA	Leche semidescremada Pan blanco 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Pasta con Albahaca Pescado a la plancha G. Berenjenas salteadas Compota de Manzana y Albaricoque Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Bollo de leche Compota de manzana y pera	Crema Parmentier Tortilla de champiñón G. Salteado de trigueros Natillas Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Macarrones con tomate Pescado al limón G. Ensalada Lechuga y Maíz Fruta Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas integrales sin sal ni azúcar (1 p Fruta de temporada	Crema Parmentier Cordón blue de pavo/ Tortilla de champiñón G. Salteado de trigueros Crema de Chocolate Pan Blanco 50 g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Pasta con Albahaca Pescado a la plancha G. Ensalada de lechuga y maíz Fruta Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas integrales sin sal ni azúcar (1 p Fruta de temporada	Crema Parmentier Tortilla de champiñón G. Salteado de trigueros Yogurt de frutas desnatado Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	Leche semi – café descafeinado – azúc Cereales hidrolizados: Multifruta sin a	Puré de verduras Triturado de ternera boloñesa Compota de manzana y albaricoque Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas María (2 paquetes) Compota de manzana y pera	Crema Parmentier Triturado de pavo con champiñones Crema de Chocolate Pan Blanco 35g.
FÁCIL MASTICACIÓN	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollo de leche Mantequilla (1U) Mermelada (1U) Puré de macedonia	Macarrones con tomate Pescado al limón G. Berenjenas salteadas Compota de manzana y albaricoque Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Crema Parmentier Cordón blue de pavo/ Tortilla de champiñón G. Salteado de trigueros Crema de Chocolate Pan Blanco 50 g.

MENÚ DE INVIERNO

DÍA DE ROTACIÓN	VIERNES 12

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Patatas con Cazón Albóndigas a la Castellana G. Ensalada Mixta Plátano Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Sopa Hortelana Pechuga de pollo en salsa al vino blanco G. Ensalada de arroz Fruta Pan Blanco 50 g.
BASAL PEDIÁTRICA	Leche entera - cacao en polvo Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado Fruta de temporada	Patatas con Cazón Albóndigas a la Castellana G. Ensalada Mixta Plátano Pan Blanco 50g.	Leche entera - cacao en polvo Cereales: Tipo corn flakes	Sopa de Fideos Salchichas de Pollo con Ketchup G. Ensalada de Arroz Fruta Pan Blanco 50 g.
BLANDA	Leche semidescremada Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra	Patatas con Rosada Hamburguesa en salsa suave G. Guisantes salteados Manzana asada Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Sopa Hortelana Pechuga de Pollo en salsa vino blanco G. Arroz salteado con York Puré de Manzana Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Patatas con Cazón Albóndigas a la Castellana G. Ensalada Mixta Plátano Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Sopa Hortelana Pechuga de pollo en salsa al vino blanco G. Ensalada de arroz Fruta Pan Blanco 50 g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Patatas con rosada Ternera en salsa Suave G. Ensalada mixta Plátano Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Sopa Hortelana Pechuga de pollo en salsa al vino blanco G. Ensalada de arroz Fruta Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	Leche semi – café descafeinado – azúc Cereales hidrolizados: Cr. Arroz con ma	Puré de patatas Triturado de ternera a la jardinera Puré de macedonia Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollería: Magdalenas Compota de manzana y pera	Sopa hortelana Triturado de pollo, arroz y zanahoria Puré de manzana Pan Blanco 35g.
FÁCIL MASTICACIÓN	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollo de leche Mantequilla (1U) Mermelada (1U) Puré de macedonia	Patatas con Cazón Albóndigas a la Castellana G. Guisantes salteados Plátano Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 5ª gama	Sopa Hortelana Salchichas de pollo con ketchup G. Ensalada de arroz Puré de manzana pan blanco 50 gr

MENÚ DE INVIERNO

DÍA DE ROTACIÓN	SÁBADO 13

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Judías Blancas Estofadas con Acelgas Merluza a la vasca G. Ensalada Lechuga Yogur de Frutas Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Tortas de aceite Fruta de temporada	Crema de Calabaza Solomillo al Whisky G. Patatas Country Piña al Natural Pan Blanco 50g. .
BASAL PEDIÁTRICA	Leche entera - cacao en polvo Pan blanco 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Judías blancas Estofada con Acelgas Merluza a la Romana(Filetes) G. Ensalada de Lechuga Yogur de frutas Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Crema de Calabaza Solomillo al Whisky G. Patatas Country Piña al Natural Pan Blanco 50 g.
BLANDA	Leche semidescremada Pan blanco 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Crema Bretona Merluza a la Plancha(Filetes) G. Calabacin al horno Yogur de Frutas Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Bollo de leche Compota de manzana y pera	Crema de Calabaza Ternera Horno G. Patatas Asadas Compota de pera Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Judías Blancas Estofadas con Acelgas Merluza a la vasca G. Ensalada Lechuga Yogur de Frutas Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas integrales sin sal ni azúcar (1 p Fruta de temporada	Crema de Calabaza Solomillo al Whisky G. Patatas Country Piña al Natural Pan Blanco 50 g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Judías blancas con acelgas sin carne Merluza a la Plancha(Filetes) G. Ensalada de lechuga Yogur de frutas desnatado Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas integrales sin sal ni azúcar (1 p Fruta de temporada	Crema de Calabaza Solomillo de cerdo a la plancha G. Alcachofas Braseadas Piña al natural Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	Leche semi – café descafeinado – azúc Cereales hidrolizados: Multifruta sin azú	Crema bretona Triturado de pescado con vegetales Yogur de Frutas Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas María (2 paquetes) Compota de manzana y pera	Crema de Calabaza Triturado de jamón con verduras Compota de peras Pan Blanco 35g.
FÁCIL MASTICACIÓN	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollo de leche Mantequilla (1U) Mermelada (1U) Puré de macedonia	Judías Blancas Estofadas con Acelgas Merluza a la vasca G. Calabacin al horno Yogur de Frutas pan blanco 50 gr	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Crema de Calabaza Hamburguesa de ternera con tomate G. Patatas Country Piña al Natural Pan blanco 50 gr

MENÚ DE INVIERNO

DÍA DE ROTACIÓN	DOMINGO 14

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	Leche semi – café descafeinado – azúca Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Paella Mixta Bacalao Frito G. Ensalada Lechuga y Tomate Frutas Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Sopa de Pescado Tortilla de Patatas G. Zanahoria Aliñadas Membrillo Pan Blanco 50 g.
BASAL PEDIÁTRICA	Leche entera - cacao en polvo Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado Fruta de temporada	Paella Mixta Bacalao Frito G. Ensalada Lechuga y Tomate Frutas Pan Blanco 50g.	Leche entera - cacao en polvo Cereales: Tipo arroz inflado	Sopa Maravilla Tortilla de Patatas G. Jamón York/ Pavo sin sal Crema de chocolate Pan Blanco 50 g.
BLANDA	Leche semidescremada Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra	Arroz Tres Delicias Bacalao a la Ribereña G. Judías verdes salteadas Puré de melocotón y Manzana Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Sopa Maravilla Tortilla de Patatas G. Zanahorias salteadas Membrillo Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	Leche semi – café descafeinado – azúca Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Paella Mixta Bacalao Frito G. Ensalada Lechuga y Tomate Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Sopa de Pescado Tortilla de Patatas G. Zanahoria Aliñadas Membrillo Pan Blanco 50 g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	Leche semi – café descafeinado – azúca Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Arroz Tres Delicias Bacalao a la Ribereña G. Ensalada de lechuga y tomate Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Sopa de pescado Tortilla francesa G. Zanahorias aliñadas Membrillo Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	Leche semi – café descafeinado – azúca Cereales hidrolizados: Lacteado	Crema de espárragos Triturado de pollo al curry Puré de melocotón y manzana Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúca Bollería: Bizcochadas Compota de manzana y pera	Sopa Maravilla Triturado de huevo provenzal Membrillo Pan Blanco 35g.
FÁCIL MASTICACIÓN	Leche semi – café descafeinado – azúca Bollo de leche Mantequilla (1U) Mermelada (1U) Puré de macedonia	Paella Mixta Bacalao Frito G. Espárragos blancos con aceite Puré de melocotón y manzana pan blanco 50 gr	Yogur natural Fruta 5ª gama	Sopa de Pescado Tortilla de Patatas G. Zanahoria Aliñadas Membrillo Pan blanco 50 gr

Anexo B1.2 Menú de verano HUVR

MENÚ DE VERANO	
DÍA DE ROTACIÓN	LUNES 1

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	Leche semi – café descafeinado – azúca Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Espinacas con Garbanzos Hamburguesa al vino blanco G. Tomate Aliñado Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Sopa de letras Merluza frita con limón G. Ensaladilla Rusa/Salt de trigueros Natillas Pan Blanco 50 g.
BASAL PEDIÁTRICA	Leche entera - cacao en polvo Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado Fruta de temporada	Patatas con Carne Lomo adobado a la plancha G. Tomate aliñado Fruta de Verano Pan Blanco 50g.	Leche entera - cacao en polvo Bocadillo: Jamón serrano	Sopa de letras Merluza frita con limón G. Ensaladilla Rusa/Lechuga Natillas Envasadas Pan Blanco 50 g.
BLANDA	Leche semidescremada Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra	Crema Parmentier Hamburguesa al vino blanco G. Espinaca Rehogadas Compota de pera – V Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Sopa de letras Merluza a la plancha G. Salteados de Trigueros Natillas Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	Leche semi – café descafeinado – azúca Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Espinacas con Garbanzos Hamburguesa al vino blanco G. Tomate Aliñado Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Sopa de letras Merluza frita con limón G. Ensaladilla Rusa/Salt de trigueros Natillas Pan Blanco 50 g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	Leche semi – café descafeinado – azúca Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Crema Parmentier Hamburguesa al vino blanco G. Tomate natural aliñado Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Sopa de letras Merluza a la plancha G. Salteados de Trigueros Yogurt de frutas desnatado Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	Leche semi – café descafeinado – azúca Cereales hidrolizados: Cr. Arroz con ma	Crema Parmentier Triturado de ternera jardinera Compota de pera Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúca Bollería: Magdalenas Compota de manzana y pera	Sopa de letras Triturado de pescado con vegetales Natillas Pan Blanco 35g.
FÁCIL MASTICACIÓN	Leche semi – café descafeinado – azúca Bollo de leche Mantequilla (1U) Mermelada (1U) Puré de macedonia	Espinacas con Garbanzos Hamburguesa al vino blanco G. Tomate natural Aliñado Compota de pera pan blanco 50 gr	Yogur natural Fruta 5ª gama	Sopa de letras Merluza frita con limón G. Ensaladilla Rusa/Salt de trigueros Natillas Pan blanco 50 gr

MENÚ DE VERANO

DÍA DE ROTACIÓN	MARTES 2

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Gazpacho Muslo de Pollo en Salsa al Curry G. Patatas Fritas a la Española Melocotón en almíbar Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Tortas de aceite Fruta de temporada	Menestra de verduras Perca a la navarra G. Ensalada de arroz Flan de Huevo Pan Blanco 50 g.
BASAL PEDIÁTRICA	Leche entera - cacao en polvo Pan blanco 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Gazpacho Pollo al Horno (cuarto trasero) G. Patatas fritas a la Española Melocotón en almíbar Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Sopa de Ave con Pasta Perca empanada G. Ensalada de arroz Flan de huevo Pan Blanco 50 g.
BLANDA	Leche semidescremada Pan blanco 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Macarrones salteados con huevo Pollo al Horno (cuarto trasero) G. Berenjenas Salteadas Melocotón en almíbar Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Bollo de leche Compota de manzana y pera	Menestra de verduras Perca a la navarra G. Patatas asadas Flan de Huevo Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Gazpacho Muslo de Pollo en Salsa al Curry G. Patatas Fritas a la Española Melocotón en almíbar Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas integrales sin sal ni azúcar (1 p Fruta de temporada	Menestra de verduras Perca a la navarra G. Ensalada de arroz Flan de Huevo Pan Blanco 50 g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Gazpacho Pollo al Horno (cuarto trasero) G. Berenjenas Salteadas Melocotón en almíbar Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas integrales sin sal ni azúcar (1 p Fruta de temporada	Menestra de verduras Perca a la navarra G. Ensalada de arroz Yogurt de frutas desnatado Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	Leche semi – café descafeinado – azúc Cereales hidrolizados: Multifruta sin a	Gazpacho Triturado de pavo con champiñones Puré de melocotón y manzana Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas María (2 paquetes) Compota de manzana y pera	Sopa de Ave con Pasta Triturado de jamón con verduras Flan de huevo Pan Blanco 35 g
FÁCIL MASTICACIÓN	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollo de leche Mantequilla (1U) Mermelada (1U) Puré de macedonia	Gazpacho Muslo de Pollo en Salsa al Curry G. Berenjenas Salteadas Melocotón en almíbar Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Menestra de verduras Perca a la navarra G. Ensalada de arroz Flan de Huevo Pan Blanco 50 g.

MENÚ DE VERANO

DÍA DE ROTACIÓN	MIÉRCOLES 3

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Cocido en blanco Pez Espada a la Casera G. Ensalada de Lechuga y Tomate Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Sopa de fideos Tortilla Paisana G. Champiñón rehogado Melón Pan Blanco 50 g.
BASAL PEDIÁTRICA	Leche entera - cacao en polvo Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado Fruta de temporada	Cocido en blanco Boquerones fritos G. Ensalada de lechuga y tomate Fruta Pan Blanco 50g.	Leche entera - cacao en polvo Bocadillo: Queso manchego	Sopa de Fideos Tortilla Jamón Serrano/Francesa G. Queso fresco tipo Burgos Melón Pan Blanco 50 g.
BLANDA	Leche semidescremada Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra	Puré de Garbanzos Pez Espada a la Plancha G. Calabacines al horno Compota de manzana y pera Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Sopa de Fideos Tortilla Paisana G. Champiñón Rehogado Melocotón en almíbar Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Cocido en blanco Pez Espada a la Casera G. Ensalada de Lechuga y Tomate Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Sopa de fideos Tortilla Paisana G. Champiñón rehogado Melón Pan Blanco 50 g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Cocido en blanco Pez Espada a la Plancha G. Ensalada de lechuga y tomate Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Sopa de Fideos Tortilla Paisana G. Champiñón Rehogado Melón Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	Leche semi – café descafeinado – azúc Cereales hidrolizados: Lacteado	Puré de garbanzos Triturado de marmitako Yogurt de frutas Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollería:Bizcochadas Compota de manzana y pera	Puré de calabacín Triturado de huevo con verduras Compota de manzana y albaricoque Pan Blanco 35g.
FÁCIL MASTICACIÓN	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollo de leche Mantequilla (1U) Mermelada (1U) Puré de macedonia	Cocido en blanco Pez Espada a la Casera G. Calabacines al horno Compota de manzana y pera Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 5ª gama	Sopa de fideos Tortilla Paisana G. Champiñón rehogado melón Pan Blanco 50 g.

MENÚ DE VERANO

DÍA DE ROTACIÓN	JUEVES 4

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Pisto Manchego Albóndigas en salsa G.Patatas fritas a la española Fruta Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas María (1 paquete) Fruta de temporada	Crema Reina Lomitos de merluza vinagreta Crema de Chocolate Pan Blanco 50 g.
BASAL PEDIÁTRICA	Leche entera - cacao en polvo Pan blanco 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Crema Parmentier Albóndigas en salsa G. patatas fritas a la española Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Crema Reina Lomitos merluza plancha G. ensalada Lechuga Crema de Chocolate Pan Blanco 50 g.
BLANDA	Leche semidescremada Pan blanco 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Crema Parmentier Ternera Asada G. alcachofas braseadas Compota de pera Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Bollo de leche Compota de manzana y pera	Crema Reina Lomitos de merluza plancha G. Zanahorias con Aceite Natillas Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Pisto Manchego Albóndigas en salsa G. alcachofas braseadas Fruta Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas integrales sin sal ni azúcar (1 p Fruta de temporada	Crema Reina Lomitos de merluza vinagreta Crema de Chocolate Pan Blanco 50 g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Crema Parmentier Ternera Asada G. alcachofas braseadas Fruta Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas integrales sin sal ni azúcar (1 p Fruta de temporada	Crema Reina Lomitos merluza plancha G. ensalada Lechuga Yogurt de frutas desnatado Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	Leche semi – café descafeinado – azúc Cereales hidrolizados: Multifruta sin a	Crema Parmentier Triturado de buey con guisantes Compota de pera Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas María (2 paquetes) Compota de manzana y pera	Crema Reina Triturado de panaché de verduras Crema de Chocolate Pan Blanco 35 g.
FÁCIL MASTICACIÓN	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollo de leche Mantequilla (1U) Mermelada (1U) Puré de macedonia	Pisto Manchego Albóndigas en salsa G. patatas fritas a la española Compota de pera Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Crema Reina Lomitos de merluza vinagreta Crema de Chocolate Pan Blanco 50 g.

MENÚ DE VERANO

DÍA DE ROTACIÓN	VIERNES 5

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Salmorejo Pechuga de Pollo en Salsa G. Picatostes con Huevo y Jamón Plátano Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Crema de calabaza Bacalao frito G. Ensalada de lechuga Arroz con leche Pan Blanco 50 g.
BASAL PEDIÁTRICA	Leche entera - cacao en polvo Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado Fruta de temporada	Pasta a la carbonara Pollo a la plancha con limón G. Ensalada de lechuga y maíz Plátano Pan Blanco 50g.	Leche entera - cacao en polvo Cereales: Tipo corn flakes	Crema de Calabaza Bacalao frito g. Tomate aliñado Arroz con Leche Pan Blanco 50 g.
BLANDA	Leche semidescremada Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra	Pasta con gambas Pollo a la Plancha G. Judías Verdes salteadas Puré de Manzana Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Crema de Calabaza Bacalao a la Ribereña g. Guisantes salteados Arroz con Leche Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Salmorejo Pechuga de Pollo en Salsa G. Picatostes con Huevo y Jamón Plátano Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Crema de calabaza Bacalao a la Ribereña G. Ensalada de lechuga Yogur Bio con frutas Pan Blanco 50 g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Salmorejo Pollo a la Plancha G. Judías Verdes salteadas Plátano Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Crema de Calabaza Bacalao a la Ribereña G. Ensalada de lechuga Yogur de frutas desnatado Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	Leche semi – café descafeinado – azúc Cereales hidrolizados: Cr. Arroz con ma	Salmorejo Triturado de pollo, arroz y zanahoria Puré de manzana Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollería: Magdalenas Compota de manzana y pera	Crema de Calabaza Triturado de huevo provenzal Arroz con Leche Pan Blanco 35 g.
FÁCIL MASTICACIÓN	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollo de leche Mantequilla (1U) Mermelada (1U) Puré de macedonia	Salmorejo Pastel de ternera G. Picatostes con Huevo y Jamón Plátano Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 5ª gama	Crema de calabaza Bacalao frito g. Guisantes salteados Arroz con Leche Pan Blanco 50 g.

MENÚ DE VERANO

DÍA DE ROTACIÓN	SÁBADO 6

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	Leche semi – café descafeinado – azúca Pan integral 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Judías con acelgas Pescadilla frita G. Ensalada Mixta Yogur de Frutas Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúca Tortas de aceite Fruta de temporada	Sopa Juliana Cinta de Lomo fría c/pimientos aliñados Yogur de frutas Pan Blanco 50 g.
BASAL PEDIÁTRICA	Leche entera - cacao en polvo Pan blanco 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Judías con acelgas Pescadilla frita G. Ensalada Mixta Yogur de Frutas Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Sopa de letras Lomo al ajillo G. Patatas chips Yogur de frutas Pan Blanco 50 g.
BLANDA	Leche semidescremada Pan blanco 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Crema Bretona Pescado cocido G. Berenjena Salteadas Yogur de Frutas Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Bollo de leche Compota de manzana y pera	Sopa de letras Redondillo de Ternera Mechado G. patatas asadas Yogur de frutas Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	Leche semi – café descafeinado – azúca Pan integral 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Judías con acelgas Pescadilla frita G. Ensalada Mixta Yogur de Frutas Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúca Galletas integrales sin sal ni azúcar (1 p Fruta de temporada	Sopa Juliana Cinta de Lomo fría c/pimientos aliñados Yogur de frutas Pan Blanco 50 g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	Leche semi – café descafeinado – azúca Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Judías con acelgas sin carne Pescado cocido G. Ensalada mixta Yogur de Frutas desnatado Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúca Galletas integrales sin sal ni azúcar (1 p Fruta de temporada	Sopa Juliana Redondillo de Ternera Mechado G. patatas asadas Yogur de frutas Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	Leche semi – café descafeinado – azúca Cereales hidrolizados: Multifruta sin azú	Crema bretona Triturado de patata con verduras Yogur de Frutas Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúca Galletas María (2 paquetes) Compota de manzana y pera	Sopa juliana Triturado de ternera boloñesa Puré de melocotón y manzana Pan Blanco 35 g.
FÁCIL MASTICACIÓN	Leche semi – café descafeinado – azúca Bollo de leche Mantequilla (1U) Mermelada (1U) Puré de macedonia	Judías con acelgas Pescadilla frita G. Berenjenas salteadas Yogur de Frutas Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúca Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Sopa Juliana Hamburguesa de ternera con tomate G. patatas asadas Yogur de frutas Pan Blanco 50 g.

MENÚ DE VERANO

DÍA DE ROTACIÓN	DOMINGO 7

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	Leche semi – café descafeinado – azúca Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Paella Alicantina Empanadillas de atún/ Muslitos cocidos G. Tomate natural aliñados Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Crema de Espárragos Tortilla de Patatas G. zanahorias aliñadas yogur natural Pan Blanco 50 g.
BASAL PEDIÁTRICA	Leche entera - cacao en polvo Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado Fruta de temporada	Arroz 3 Delicias/ Paella Alicantina Empanadillas de atún/ Muslitos cocidos G. Tomate Rodajas Aliñados Fruta de Verano Pan Blanco 50g.	Leche entera - cacao en polvo Cereales: Tipo arroz inflado	Sopa Maravilla Tortilla de Patatas G. Jamón york/ pavo sin sal Crema de chocolate Pan Blanco 50 g.
BLANDA	Leche semidescremada Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra	Arroz tres delicias Muslito de Pollo cocido G. Calabacines al Horno Compota de Manzana y Albaricoque Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Crema de Espárragos Tortilla de Patatas G. zanahorias aliñadas yogur natural Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	Leche semi – café descafeinado – azúca Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Paella Alicantina Empanadillas de atún/ Muslitos cocidos G. Tomate natural aliñados Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Crema de Espárragos Tortilla de Patatas G. zanahorias aliñadas yogur natural Pan Blanco 50 g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	Leche semi – café descafeinado – azúca Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Arroz tres delicias Muslito de Pollo cocido G. Tomate en rodajas aliñado Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Crema de Espárragos Tortilla de Patatas G. zanahorias aliñadas Yogur desnatado Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	Leche semi – café descafeinado – azúca Cereales hidrolizados: Lacteado	Sopa de arroz Triturado de pollo al curry Compota de manzana y albaricoque Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúca Bollería: Bizcochadas Compota de manzana y pera	Crema de espárragos Triturado de pescado con verduras yogur natural Pan Blanco 35 g.
FÁCIL MASTICACIÓN	Leche semi – café descafeinado – azúca Bollo de leche Mantequilla (1U) Mermelada (1U) Puré de macedonia	Paella Alicantina Empanadillas de atún/ Muslitos cocidos G. Tomate natural aliñados Compota de manzana y albaricoque Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 5ª gama	Crema de Espárragos Tortilla de Patatas G. zanahorias aliñadas Yogur natural Pan Blanco 50 g.

MENÚ DE VERANO

DÍA DE ROTACIÓN	LUNES 8

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	leche semi desnatada café descafeinado azúcar pan blanco 50 gr aceite de oliva tomate triturado	Garbanzos con Bacalao hamburguesa de Pollo en salsa suave G. Ensalada de Lechuga Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Crema de calabacín Boquerones al limón G. Patatas Aliñadas Natillas Envasadas Pan Blanco 50 g.
BASAL PEDIÁTRICA	leche entera cacao soluble pan blanco 50 gr aceite de oliva virgen tomate triturado	Garbanzos con Bacalao Hamburguesa de Pollo Plancha G. Ensalada Lechuga Fruta de Verano Pan Blanco 50g.	Leche entera - cacao en polvo Bocadillo:Jamón serrano	Crema de calabacín Boquerones al limón G. Patatas Aliñadas Natillas Envasadas Pan Blanco 50 g.
BLANDA	leche semi desnatada azúcar pan blanco 50 gr mantequilla mermelada	Puré de Garbanzos Hamburguesa de Pollo a la plancha Espinacas Rehogadas Puré de Manzana Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Crema de cabacín Pudding de salmón G. Patatas Asadas Natillas Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	leche semi desnatada café descafeinado azúcar pan integral 50 gr aceite de oliva tomate triturado	Garbanzos con Bacalao hamburguesa de Pollo en salsa suave G. Ensalada de Lechuga Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Crema de calabacín Boquerones al limón G. Patatas Aliñadas Natillas Envasadas Pan Blanco 50 g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	leche semi desnatada café descafeinado azúcar pan integral 50 gr aceite de oliva tomate triturado	Puré de Garbanzos Hamburguesa de Pollo a la plancha Ensalada de lechuga Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Crema de calabacín Merluza a la plancha G. Patatas Aliñadas Yogurt de frutas desnatado Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	leche semi desnatada café descafeinado azúcar cereales compota	Puré de garbanzos Triturado de jamón con verduras Puré de manzana Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollería: Magdalenas Compota de manzana y pera	Crema de calabacín Triturado de pescado con vegetales Natillas Pan Blanco 35g.
FÁCIL MASTICACIÓN	leche semi desnatada café descafeinado azúcar bollo de leche mantequilla mermelada	Garbanzos con Bacalao hamburguesa de Pollo en salsa suave G. Espinacas rehogadas Puré de manzana Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 5ª gama	Crema de calabacín Boquerones al limón G. Patatas Aliñadas Natillas Pan Blanco 50 g.

MENÚ DE VERANO

DÍA DE ROTACIÓN	MARTES 9

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Gazpacho Lomo asado G. Judías Verdes salteadas Fruta Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Tortas de aceite Fruta de temporada	Sopa de letras Tortilla paisana G. Ensalada Lechuga y zanahoria Arroz con Leche Pan Blanco 50 g.
BASAL PEDIÁTRICA	Leche entera - cacao en polvo Pan blanco 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Cazuela pescado Lomo empanado G. judías verdes salteadas Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Sopa de letras Tortilla de jamón serrano G. Ensalada de Lechuga y zanahoria Arroz con Leche Pan Blanco 50 g.
BLANDA	Leche semidescremada Pan blanco 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Cazuela de Pescado Ternera Asada G. Judías verdes salteadas Compota de Peras Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Bollo de leche Compota de manzana y pera	Sopa de letras Tortilla paisana G. Zanahorias salteadas Arroz con Leche Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Gazpacho Lomo asado G. Judías Verdes salteadas Fruta Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas integrales sin sal ni azúcar (1 p Fruta de temporada	Sopa de letras Tortilla paisana G. Ensalada de Lechuga y zanahoria Yogur Bio con frutas Pan Blanco 50 g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Gazpacho Ternera Asada G. Judías verdes salteadas Fruta Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas integrales sin sal ni azúcar (1 p Fruta de temporada	Sopa de letras Tortilla Francesa G. Ensalada de Lechuga y zanahoria Yogurt de frutas desnatado Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	Leche semi – café descafeinado – azúc Cereales hidrolizados: Multifruta sin a	Gazpacho Triturado de buey con guisantes Compota de pera Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas María (2 paquetes) Compota de manzana y pera	Sopa de letras Triturado de huevo con verduras Arroz con Leche Pan Blanco 35g.
FÁCIL MASTICACIÓN	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollo de leche Mantequilla (1U) Mermelada (1U) Puré de macedonia	Gazpacho Pescado frito G. Judías Verdes salteadas Compota de Peras Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Sopa de letras Tortilla paisana G. Zanahorias salteadas Arroz con Leche Pan Blanco 50 g.

MENÚ DE VERANO

DÍA DE ROTACIÓN	MIÉRCOLES 10

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Lentejas guisadas con chorizo Pollo a la Cazadora G. Patatas fritas a la española Sandia Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Sopa de Picadillo Merluza Frita c/ Mayonesa**/**limón G. Tomate natural aliñado Flan de Vainilla Pan Blanco 50 g.
BASAL PEDIÁTRICA	Leche entera - cacao en polvo Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado Fruta de temporada	Lentejas guisadas con chorizo Pollo al Horno (cuarto trasero) G. Patatas fritas a la española Sandia Pan Blanco 50g.	Leche entera - cacao en polvo Bocadillo: Queso manchego	Sopa de Picadillo Merluza Frita (filete) con Mahonesa G. Tomate aliñado Flan de Vainilla Pan Blanco 50 g.
BLANDA	Leche semidescremada Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra	Crema Esaú Pollo al Horno (cuarto trasero) G. patatas asadas Peras Cocidas Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Sopa de Picadillo Merluza a la Plancha (filetes) G. Calabacines Horno Flan de Vainilla Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Lentejas guisadas con chorizo Pollo a la Cazadora G. Patatas fritas a la española Sandia Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Sopa de Picadillo Merluza Frita c/ Mayonesa**/**limón G. Tomate natural aliñado Flan de Vainilla/ Yogur Bio con frutas Pan Blanco 50 g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Lentejas guisadas Pollo al Horno (cuarto trasero) G. patatas asadas Sandia Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Sopa de Picadillo Merluza a la Plancha (filetes) G. Calabacines Horno Flan de frutas/ Yogur de frutas desnatado Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	Leche semi – café descafeinado – azúc Cereales hidrolizados: Lacteado	Crema Esaú Triturado de panaché de verduras Puré de melocotón y manzana Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollería: Bizcochadas Compota de manzana y pera	Sopa de Picadillo sin jamón Triturado de marmitako Flan de Vainilla Pan Blanco 35g.
FÁCIL MASTICACIÓN	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollo de leche Mantequilla (1U) Mermelada (1U) Puré de macedonia	Lentejas guisadas con chorizo Pollo a la Cazadora G. Patatas fritas a la española Sandia Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 5ª gama	Sopa de Picadillo Merluza Frita c/ Mayonesa**/**limón G. Tomate natural aliñado Flan de Vainilla Pan Blanco 50 g.

MENÚ DE VERANO

DÍA DE ROTACIÓN	JUEVES 11

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	Leche semi – café descafeinado – azúca Pan integral 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Macarrones con tomate Pescado al limón G. Ensalada de lechuga y Maíz Plátano Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúca Galletas María (1 paquete) Fruta de temporada	Crema Parmentier Cordón Blue de pavo/ Tortilla champiñón G. Salteado de trigueros Melocotón en Almibar Pan Blanco 50 g.
BASAL PEDIÁTRICA	Leche entera - cacao en polvo Pan blanco 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Macarrones con tomate Pescado plancha G. Lechuga y maíz Plátano Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Crema Parmentier Cordón blue de pavo/Tortilla francesa G. Patatas chips Melocotón en Almibar Pan Blanco 50 g.
BLANDA	Leche semidescremada Pan blanco 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Pasta con albahaca Pescado plancha G. Berenjenas salteadas Compota de Manzana y Albaricoque Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Bollo de leche Compota de manzana y pera	Crema Parmentier Tortilla de champiñón G. Salteado de trigueros Melocotón en Almibar Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	Leche semi – café descafeinado – azúca Pan integral 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Macarrones con tomate Pescado al limón G. Ensalada de lechuga y Maíz Plátano Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúca Galletas integrales sin sal ni azúcar (1 p Fruta de temporada	Crema Parmentier Cordón Blue de pavo/ Tortilla champiñón G. Salteado de trigueros Melocotón en Almibar Pan Blanco 50 g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	Leche semi – café descafeinado – azúca Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Pasta con albahaca Pescado plancha G. Ensalada de lechuga y maíz Plátano Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúca Galletas integrales sin sal ni azúcar (1 p Fruta de temporada	Crema Parmentier Tortilla de champiñón G. Salteado de trigueros Melocotón en Almibar Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	Leche semi – café descafeinado – azúca Cereales hidrolizados: Multifruta sin a	Puré de verduras Triturado de ternera boloñesa Compota de manzana y albaricoque Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúca Galletas María (2 paquetes) Compota de manzana y pera	Crema Parmentier Triturado de pavo con champiñones yogur de frutas Pan Blanco 35g.
FÁCIL MASTICACIÓN	Leche semi – café descafeinado – azúca Bollo de leche Mantequilla (1U) Mermelada (1U) Puré de macedonia	Macarrones con tomate Pescado al limón G. Berenjenas salteadas Plátano Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúca Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Crema Parmentier Cordón Blue de pavo/ Tortilla champiñón G. Salteado de trigueros Melocotón en Almibar Pan Blanco 50 g.

MENÚ DE VERANO

DÍA DE ROTACIÓN	VIERNES 12

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	Leche semi – café descafeinado – azúca Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Patatas con Cazón Albóndigas a la Castellana G. Ensalada Mixta Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Sopa Hortelana Pollo frío G. Judías verdes aliñadas Crema de chocolate Pan Blanco 50 g.
BASAL PEDIÁTRICA	Leche entera - cacao en polvo Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado Fruta de temporada	Patatas con cazón Albóndigas a la castellana G. Ensalada Mixta Fruta Pan Blanco 50g.	Leche entera - cacao en polvo Cereales: Tipo corn flakes	Sopa de Fideos Salchichas de pollo con ketchup G. Arroz salteado con York Crema de chocolate Pan Blanco 50 g.
BLANDA	Leche semidescremada Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra	Patatas con Rosada Hamburguesa en salsa suave G. Guisantes salteados Manzana asada Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Sopa Hortelana Pechuga de Pollo en salsa vino blanco G. Arroz salteado con York natillas Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	Leche semi – café descafeinado – azúca Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Patatas con Cazón Albóndigas a la Castellana G. Ensalada Mixta Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Sopa Hortelana Pollo frío G. Judías verdes aliñadas Crema de chocolate Pan Blanco 50 g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	Leche semi – café descafeinado – azúca Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Patatas con Rosada Ternera en salsa suave G. Ensalada mixta Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Sopa Hortelana Pollo frío G. Judías verdes aliñadas yogur de frutas desnatado Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	Leche semi – café descafeinado – azúca Cereales hidrolizados: Cr. Arroz con ma	Puré de patatas Triturado de ternera a la jardinera Puré de macedonia Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúca Bollería: Magdalenas Compota de manzana y pera	Sopa hortelana Triturado de pollo, arroz y zanahoria yogur de frutas desnatado Pan Blanco 35g.
FÁCIL MASTICACIÓN	Leche semi – café descafeinado – azúca Bollo de leche Mantequilla (1U) Mermelada (1U) Puré de macedonia	Patatas con Cazón Albóndigas a la Castellana G. Guisantes salteados Manzana asada Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 5ª gama	Sopa Hortelana Salchichas de pollo con ketchup G. Judías verdes aliñadas Crema de chocolate Pan Blanco 50 g.

MENÚ DE VERANO

DÍA DE ROTACIÓN	SÁBADO 13

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Salmorejo Merluza a la Vasca G. Picatostes con Huevo y Jamón Yogur de Frutas Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Tortas de aceite Fruta de temporada	Crema de Calabaza Solomillo Whisky Patatas Country Piña natural Pan Blanco 50 g.
BASAL PEDIÁTRICA	Leche entera - cacao en polvo Pan blanco 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Salmorejo Merluza a la Romana G. Picatostes con huevo y jamón Yogur de Frutas Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Crema de Calabaza Solomillo whisky G. patatas country Piña natural Pan Blanco 50 g.
BLANDA	Leche semidescremada Pan blanco 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Crema Bretona Merluza a la Plancha(Filetes) G. calabacín al horno Yogur de Frutas Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Bollo de leche Compota de manzana y pera	Crema de Calabaza Ternera Horno G. Patatas Asadas Compota de pera Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Mantequilla (1U) Mermelada (1U)	Salmorejo Merluza a la Vasca G. Picatostes con Huevo y Jamón Yogur de Frutas Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas integrales sin sal ni azúcar (1 p Fruta de temporada	Salmorejo Merluza a la Vasca G. Picatostes con Huevo y Jamón Yogur de Frutas Pan Blanco 50g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Salmorejo Merluza a la Plancha(Filetes) G. calabacín al horno Yogur de Frutas desnatado Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas integrales sin sal ni azúcar (1 p Fruta de temporada	Crema de Calabaza Solomillo de cerdo a la plancha G. Patatas Asadas Piña al natural Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	Leche semi – café descafeinado – azúc Cereales hidrolizados: Multifruta sin azú	Salmorejo Triturado de pescado con vegetales Yogur de Frutas Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas María (2 paquetes) Compota de manzana y pera	Crema de Calabaza Triturado de jamón con verduras Compota de peras Pan Blanco 35g.
FÁCIL MASTICACIÓN	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollo de leche Mantequilla (1U) Mermelada (1U) Puré de macedonia	Salmorejo Merluza a la Vasca G. Picatostes con Huevo y Jamón Yogur de Frutas Pan Blanco 50g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Crema de Calabaza Croquetas de jamón Patatas Country Piña natural Pan Blanco 50 g.

MENÚ DE VERANO

DÍA DE ROTACIÓN	DOMINGO 14

DIETA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
BASAL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Arroz con carne Bacalao Frito G. Lechuga y Tomate Fruta de Verano Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 4ª gama	Sopa de Pescado Tortilla de Patatas G. guisantes y zanahorias salteadas Membrillo Pan Blanco 50 g.
BASAL PEDIÁTRICA	Leche entera - cacao en polvo Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado Fruta de temporada	Arroz con carne Bacalao Frito G. Lechuga y Tomate Fruta de Verano Pan Blanco 50g.	Leche entera - cacao en polvo Cereales: Tipo arroz inflado	Sopa Maravilla Tortilla de Patatas G. Jamón York Flan de Vainilla Pan Blanco 50 g.
BLANDA	Leche semidescremada Pan blanco 60g Aceite de oliva virgen extra	Arroz con Verduras y Pollo Bacalao a la Ribereña G. Alcachofas Braseadas Puré de melocotón y Manzana Pan Blanco 50g.	Leche semidescremada Galletas María (1 paquete) Compota de manzana y pera	Sopa Maravilla Tortilla de Patatas G. guisantes y zanahorias salteadas Membrillo Pan Blanco 50 g.
RICA EN RESIDUOS	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Arroz con carne Bacalao Frito G. Lechuga y Tomate Fruta de Verano Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Sopa de Pescado Tortilla de Patatas G. guisantes y zanahorias salteadas Membrillo Pan Blanco 50 g.
HIPOGRASA POBRE EN COLESTEROL	Leche semi – café descafeinado – azúc Pan integral 60g Aceite de oliva virgen extra Tomate triturado	Arroz con Verduras y Pollo Bacalao a la Ribereña G. Ensalada de lechuga y tomate Fruta Pan Blanco 50g.	Yogur natural Frutos secos	Sopa de pescado Tortilla francesa G. guisantes y zanahorias salteadas Membrillo Pan Blanco 50 g.
TRITURADA	Leche semi – café descafeinado – azúc Cereales hidrolizados: Lacteado	Crema de espárragos Triturado de pollo al curry Puré de melocotón y manzana Pan Blanco 35g.	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollería: Bizcochadas Compota de manzana y pera	Sopa Maravilla Triturado de huevo provenzal Membrillo Pan Blanco 35g.
FÁCIL MASTICACIÓN	Leche semi – café descafeinado – azúc Bollo de leche Mantequilla (1U) Mermelada (1U) Puré de macedonia	Arroz con carne Bacalao Frito G. Alcachofas braseadas Puré de melocotón y manzana Pan Blanco 50g.	Yogur natural Fruta 5ª gama	Sopa de Pescado Tortilla de Patatas G. guisantes y zanahorias salteadas Membrillo Pan Blanco 50 g.

ANEXO B1.3 - EJEMPLOS DE MENÚS ESPECIALES

EJEMPLO 1

NAVIDAD	BASAL	BLANDA	PEDIÁTRICA
Nochebuena	Surtido ibérico	Entremeses de pavo y queso fresco	Surtido ibérico
	Caldo de nochebuena	Caldo de nochebuena	Caldo de nochebuena
	Lomo de merluza a la Navarra con trigueros	Lomo de merluza a la Navarra con trigueros	Merluza a la romana con limón y perejil.
	Natillas con galleta	Natillas con galleta	Natillas con galleta
Navidad	Ensalada de queso de cabra con nueces		Ensalada de queso de cabra con nueces
	Crema de marisco	Pasta con albahaca	Pasta con albahaca
	Pollo relleno de dátiles y bacon	Pollo al horno	Pollo relleno de jamón york
	en salsa ciruelas	G. berenjenas salteadas	y queso
	Profiteroles de chocolate	Mousse de yogur natural	Copa de chocolate y nata
Nochevieja	Langostinos dos salsas	Entremeses de pavo	Langostinos dos salsas
	Crema de calabacín al aroma de Jabugo	Crema de calabacín al aroma de Jabugo	Crema de calabacín al aroma de Jabugo
	Dorada en salsa de puerros y piñones	Dorada al horno en su jugo	Filete de rosada empanado
	Natillas de chocolate	Natillas de vainilla	Natillas de chocolate
Año nuevo	Espárragos blancos con mahonesa	Espárragos blancos con aceite	Tomate aliñado
	Fideos con pescado	cazuela de pescado	Cazuela de pescado

	Entrecot de ternera en salsa maitre hotel con champiñón baby	Entrecot en salsa al vino blanco con champiñón baby	Escalopines de cerdo con patatas fritas
	Macedonia de frutas en almíbar	Macedonia de frutas en almíbar	Macedonia de frutas en almíbar
Desayuno de Reyes	Chocolate a la taza	Leche con azúcar	Chocolate a la taza
	Roscón de Reyes	Pan blanco 50g con mantequilla y mermelada	Roscón de Reyes
Comida de Reyes	Ensalada de oriente	Espárragos blancos con aceite	Ensalada de oriente
	Arroz con carne	Arroz tres delicias	Arroz con carne
	Bacalao a la roteña	Bacalao a la ribereña	Bacalao frito con limón
	Tocino de cielo	Tocino de cielo	Postre de stracciatella

EJEMPLO 2

NAVIDAD	BASAL	BLANDA	PEDIÁTRICA
Nochebuena	Surtido ibérico	Entremeses de pavo y queso fresco	Surtido ibérico
	Caldo de nochebuena	Caldo de nochebuena	Caldo de nochebuena
	Dorada en salsa de puerro y piñones c/ patatas asadas	Dorada al horno en su jugo con patatas asadas	Filete de rosada empanado c/patatas asadas
	Flan de huevo	Flan de huevo	Flan de huevo
Navidad	Ensalada de queso de cabra con nueces	Arroz tres delicias	Ensalada de queso de cabra con nueces
	Garbanzos con langostinos	Pez espada a la plancha	Garbanzos con langostinos
	Pez espada a la plancha con limón	G. Calabacines al horno	Merluza a la plancha con limón
	Crema de turrón	Manzana asada	Copa de chocolate y nata
Nochevieja	Langostinos dos salsas	Entremeses de pavo	Langostinos dos salsas
	Sopa de picadillo	Sopa de picadillo	Sopa de picadillo
	Lomo de bacalao a la Navarra con perlas de zanahoria	Lomo de bacalao a la Navarra con perlas de zanahoria	Bacalao frito con patatas paja
	Tocino de cielo	Tocino de cielo	Tarta de chocolate y galletas
Año nuevo	Espárragos blancos con mahonesa	Espárragos blancos con aceite	Ensalada de lechuga
	Arroz con carne	Arroz tres delicias	Arroz con carne
	Pollo relleno de dátiles y bacon en salsa de ciruelas	Pollo al horno	Pollo relleno de jamón york y queso
	Macedonia de frutas en almíbar	Macedonia de frutas en almíbar	Macedonia de frutas en almíbar

Desayuno de Reyes	Chocolate a la taza	Leche con azúcar	Chocolate a la taza
	Roscón de Reyes	Pan blanco con mantequilla y mermelada	Roscón de Reyes
Comida de Reyes	Ensalada de oriente		
	Espinacas con garbanzos	Crema parmentier	Ensalada de oriente
	Entrecot de ternera al Pedro Ximénez con champiñones baby	Entrecot de ternera al vino blanco G. Champiñones baby salteados	Estofado de patatas con carne Escalopines de cerdo con limón
	Natillas con galleta	Natillas con galleta	Natillas con galleta

EJEMPLO 3. MENÚ DÍA DE ANDALUCÍA 28 DE FEBRERO

Con motivo del Día de Andalucía, el Servicio de Alimentación ha preparado el siguiente menú festivo, que dará comienzo en el Desayuno y seguirá en el Almuerzo.

Las dietas Basales de Adultos como las pediátricas cambiarán y se reemplazarán por los siguientes platos típicos de Andalucía.

*Las dietas de Blanda Digestión también tendrán una modificación en su menú.

MENÚ BASAL DÍA ANDALUCÍA

Desayuno

- Café con leche
- Pan artesano con aceite de oliva virgen extra
- Tomate triturado

Almuerzo

- Salmorejo
- Cazón en Adobo con Pimientos Fritos
- G. Picatostes con huevo y jamón
- Poleá
- Pan

DIETA BLANDA

Desayuno

- Leche con azúcar
- Pan artesano con aceite de oliva virgen extra

Almuerzo

- Crema Reina
- Cazón a la plancha
- G. Guisantes Salteados
- Manzanas Asadas
- Pan

DIETA BASAL PEDIÁTRICA MENÚ DÍA DE ANDALUCÍA 28 de febrero de 2020

Desayuno

- Chocolate a la taza
- Pan artesano con aceite de oliva virgen extra
- Tomate triturado

Almuerzo

- Crema Reina
- Boquerones Fritos con pimientos Fritos
- G. Ensalada Mixta
- Poleá
- Pan

PRIMERA SEMANA- HOSPITAL TOMILLAR- MENÚ INVIERNO 2022-2023 ED. 00

Anexo B2.1 HT-Menú invierno

1

	BASAL	FACIL MASTICACIÓN	BLANDA	2000 KCAL S/AZÚCARES	TRITURADA	DISFAGIA	ASTRINGENTE	HIPOGRASA
LUNES	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***
	Garbanzos con calabaza Filete de Jamón a la casera Patatas fritas Manzana asada	Garbanzos con calabaza Pollo en salsa suave Patatas fritas Manzana asada	Puré garbanzos con verduras Pollo en salsa suave Patatas cocidas Manzana asada	(0,5) Garbanzos con verduras Filete de Jamón a la casera Patatas cocidas Manzana asada	Puré garbanzos con verduras **TX. POLLO, JUDIA VERDE Y PATATA** Compota de manzana	Puré garbanzos con verduras **TX. POLLO, JUDIA VERDE Y PATATA** Compota de manzana	Puré de Patatas y Zanahorias Pollo a la plancha sin cebolla Manzana asada	Garbanzos con verduras Pollo en salsa suave Patatas cocidas Manzana asada
	CENA	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***
	Sopa de fideos Pescado en salsa de Puerros Zanahorias salteadas Natillas	Sopa de fideos Pescado en salsa de Puerros Zanahorias salteadas Natillas	Sopa de fideos Pescado al Horno Zanahorias salteadas Natillas	Sopa de fideos Pescado en salsa de Puerros Zanahorias salteadas Yogur de sabores desnatado	Sopa de fideos **TX. PESCADO BLANCO, ZANAH., Y ARROZ** Natillas	Puré de Zanahorias **TX. PESCADO BLANCO, ZANAH., Y ARROZ** Natillas	Sopa de fideos Pescado a la plancha sin cebolla Yogur natural desnatado s/ lactosa	Sopa de fideos Pescado al Horno Zanahorias salteadas Yogur de sabores desnatado
MARTES	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***
	Patatas con pescado Albóndigas en salsa Guisantes salteados Fruta del tiempo	Patatas con pescado Albóndigas en salsa Guisantes salteados Compota de pera	Patatas guisadas Albóndigas en salsa suave Guisantes rehogados Compota de pera	(0,5) Patatas con pescado Albóndigas en salsa suave Guisantes salteados Fruta del tiempo	Puré de patatas **TX. DE TERNERA CON CALABACIN Y PATATAS** Compota de pera	Puré de patatas **TX. DE TERNERA CON CALABACIN Y PATATAS** Compota de pera	Patatas guisadas Jamón York (frío) Compota de pera	Patatas guisadas (0,5) Albóndigas en salsa suave Guisantes salteados Fruta del tiempo
	CENA	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***
	Crema de Calabacines Tortilla de judías verdes Judías verdes salteadas Yogur de sabores	Crema de Calabacines Tortilla francesa Judías verdes salteadas Yogur de sabores	Crema de Calabacines Tortilla francesa Judías verdes salteadas Yogur de sabores	Crema de Calabacines Tortilla de judías verdes Judías verdes salteadas Yogur de sabores desnatado	Crema de Calabacines **TX. DE CERDO C/ J.VERDES Y ZANAHORIAS** Yogur de sabores	Crema de Calabacines **TX. DE CERDO C/ J.VERDES Y ZANAHORIAS** Yogur de sabores	Crema de arroz Tortilla francesa Yogur natural desnatado s/ lactosa	Crema de Calabacines Tortilla de judías verdes Judías verdes salteadas Yogur de sabores desnatado
MIERCOLES	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***
	Sopa de tomate Pollo al horno Patatas panaderas Fruta del tiempo	Sopa de tomate Pollo al horno Patatas panaderas Compota de albaricoque	Crema de zanahorias Pollo cocido Patatas panaderas Compota de albaricoque	(0,5) Sopa de tomate Pollo al horno Patatas panaderas Fruta del tiempo	Sopa de tomate **TX. PESCADO BLANCO, ZANAH., CALABAZA Y PATATA** Compota de albaricoque	Sopa de tomate Triturada **TX. PESCADO BLANCO, ZANAH., CALABAZA Y PATATA** Compota de albaricoque	Crema de zanahorias Pechuga de pollo a la plancha sin cebolla Compota de manzana	Crema de zanahorias Pollo cocido Patatas panaderas Fruta del tiempo
	CENA	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***
	Sopa de arroz Marlín encebollado Calabaza salteada Flan	Sopa de arroz Merluza a la plancha Calabaza salteada Flan	Sopa de arroz Merluza a la plancha Calabaza salteada Flan	Sopa de arroz Marlín encebollado Calabaza salteada Yogur sabor desnatado	Sopa de arroz **TX. PAVO CALABACIN PATATAS** Flan	Crema de arroz **TX. PAVO CALABACIN PATATAS** Yogur de sabores	Sopa de arroz Merluza a la plancha sin cebolla Yogur natural desnatado s/ lactosa	Sopa de arroz Merluza a la plancha Calabaza salteada Yogur sabor desnatado
JUEVES	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***
	Lentejas con chorizo Pecado a la Roteña Arroz pilaf Membrillo	Lentejas con chorizo Pecado a la Roteña Arroz pilaf Membrillo	Crema de lentejas Pescado al Horno Arroz pilaf Membrillo	(0,5) Lentejas guisadas Pecado a la Roteña Arroz pilaf Fruta del tiempo	Crema de lentejas **TX. PESCADO BLANCO, ZANAH., CALABAZA Y PATATA** Membrillo	Crema de lentejas **TX. PESCADO BLANCO, ZANAH., CALABAZA Y PATATA** Compota de manzana	Puré de patatas Pescado a la plancha sin cebolla Membrillo	Lentejas guisadas Pescado a la plancha Arroz pilaf Fruta del tiempo
	CENA	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***
	Crema de Puerros Lomo adobado Calabacines salteados Natillas con chocolate	Crema de Puerros Lomo adobado Calabacines salteados Natillas con chocolate	Crema de Puerros Jamón cocido a la Plancha Calabacines salteados Natillas	Crema de Puerros Lomo adobado Calabacines salteados Yogur de sabores desnatado	Crema de Puerros **TX. POLLO, JUDÍA VERDE Y PATATAS** Natillas con chocolate	Crema de Puerros **TX. POLLO, JUDÍA VERDE Y PATATAS** Natillas con chocolate	Puré de patatas Jamón cocido a la plancha sin cebolla Yogur natural desnatado s/ lactosa	Crema de Puerros Jamón cocido a la Plancha Calabacines salteados Yogur de sabores desnatado
VIERNES	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***
	Fideos a la marinera Estofado de Cerdo Menestra de verduras Fruta del tiempo	Cazuela de pescado Tortilla francesa Menestra de verduras Compota de pera	Cazuela de pescado Tortilla francesa Patatas panaderas Compota de pera	(0,5) Fideos a la marinera Estofado de Cerdo Menestra de verduras Fruta del tiempo	Crema de arroz **TX. DE TERNERA CON CALABACIN Y PATATAS** Compota de pera	Crema de arroz **TX. DE TERNERA CON CALABACIN Y PATATAS** Compota de pera	Crema de arroz Tortilla francesa Compota de pera	Cazuela de pescado Tortilla francesa Menestra de verduras Fruta del tiempo
	CENA	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***
	Crema de calabaza Gallineta frita Tomate aliñado Yogur de sabores	Crema de calabaza Gallineta frita Zanahorias salteadas Yogur de sabores	Crema de calabaza Gallineta plancha Zanahorias salteadas Yogur de sabores	Crema de calabaza Gallineta plancha Tomate aliñado Yogur de sabores desnatado	Crema de calabaza **TX. DE CERDO C/ J.VERDES Y ZANAHORIAS** Yogur de sabores	Crema de calabaza **TX. DE CERDO C/ J.VERDES Y ZANAHORIAS** Yogur de sabores	Arroz blanco rehogado Gallineta a la plancha sin cebolla Yogur natural desnatado s/ lactosa	Crema de calabaza Gallineta plancha Tomate aliñado Yogur de sabores desnatado
SABADO	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***
	Alubias estofadas Pollo en salsa (contramuslo) Patatas fritas Piña	Alubias estofadas Pollo en salsa (contramuslo) Patatas fritas Compota de albaricoque	Puré de alubias Pollo en salsa (contramuslo) Calabacines salteados Compota de albaricoque	(0,5) Alubias viudas Pollo en salsa (contramuslo) Calabacines salteados Piña	Puré de alubias **TX. POLLO, JUDIA VERDE Y PATATA** Compota de albaricoque	Puré de alubias **TX. POLLO, JUDIA VERDE Y PATATA** Compota de albaricoque	Puré de patatas Pollo a la plancha sin cebolla Compota de manzana	Alubias viudas Pollo en salsa (contramuslo) Calabacines salteados Piña
	CENA	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***
	Sopa de pasta Merluza al morrón Guisantes salteados Helado	Sopa de pasta Merluza al morrón Guisantes salteados Helado	Sopa de pasta Merluza a la plancha Guisantes rehogados Yogur de sabores	Sopa de pasta Merluza al morrón Guisantes salteados Helado sin azúcar	Sopa de pasta **TX. PESCADO BLANCO, ZANAH., Y ARROZ** Helado	Crema de Guisantes **TX. PESCADO BLANCO, ZANAH., Y ARROZ** Yogur de sabores	Sopa de pasta Merluza a la plancha sin cebolla Yogur natural desnatado s/ lactosa	Sopa de pasta Merluza al morrón Guisantes salteados Yogur de sabores desnatado
DOMINGO	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***
	Arroz Sevillano Filete de jamón empanado Ensalada primavera Melocotón el almíbar	Arroz Sevillano Albóndigas en salsa suave Judías verdes salteadas Melocotón en almíbar	Arroz blanco con pollo Albóndigas en salsa suave Judías verdes salteadas Melocotón en almíbar	(0,5) Arroz Sevillano Filete de jamón a la plancha Ensalada primavera Fruta del tiempo	Crema de arroz **TX. PAVO, CALABACIN Y PATATA.** Compota de manzana	Crema de arroz **TX. PAVO, CALABACIN Y PATATA.** Compota de manzana	Arroz blanco rehogado Pollo a la plancha sin cebolla Compota de manzana	Arroz blanco con pollo (0,5) Albóndigas en salsa suave Ensalada primavera Fruta del tiempo
	CENA	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***
	Crema de Champiñones Tortilla de patatas Parrillada de verduras Yogur de sabores	Crema de Champiñones Tortilla de patatas Parrillada de verduras Yogur de sabores	Crema de Champiñones Tortilla francesa Queso fresco Yogur de sabores	Crema de Champiñones Tortilla francesa Parrillada de verduras Yogur de sabores desnatado	Crema de Champiñones **TX. DE CERDO C/ J.VERDES Y ZANAHORIAS** Yogur de sabores	Crema de Champiñones **TX. DE CERDO C/ J.VERDES Y ZANAHORIAS** Yogur de sabores	Caldo Blanco Tortilla francesa Yogur natural desnatado s/ lactosa	Crema de Champiñones Tortilla francesa Parrillada de verduras Yogur de sabores desnatado

SEGUNDA SEMANA-HOSPITAL TOMILLAR- MENÚ INVIERNO 2022-2023 ED. 00

2	BASAL	FACIL MASTICACIÓN	BLANDA	2000 KCAL S/AZÚCARES	TRITURADA	DISFAGIA	ASTRINGENTE	HIPOGRASA
LUNES	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***
	Cocido blanco Lomo al Whisky Zanahorias salteadas Fruta del tiempo	Cocido blanco Jamón cocido Plancha Zanahorias salteadas Compota de pera	Puré de garbanzos Jamón cocido Plancha Zanahorias salteadas Compota de pera	(0,5) Cocido Blanco Lomo al Whisky Zanahorias salteadas Fruta del tiempo	Puré de garbanzos **TX. PESCADO BLANCO, ZANAH., CALABAZA Y PATATA** Compota de pera	Puré de garbanzos **TX. PESCADO BLANCO, ZANAH., CALABAZA Y PATATA** Compota de pera	Puré de zanahorias Jamón York a la plancha sin cebolla Compota de pera	Cocido blanco Jamón cocido Plancha Zanahorias salteadas Fruta del tiempo
	CENA	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***
	Crema de calabacines Pescado ajorriero Arroz blanco salteado Natillas	Crema de calabacines Pescado ajorriero Arroz blanco salteado Natillas	Crema de calabacines Pescado ajorriero Arroz blanco salteado Natillas	Crema de calabacines Pescado ajorriero Arroz blanco salteado Yogur de sabores desnatado	Crema de calabacines **TX. PAVO CALABACIN PATATAS** Natillas	Crema de calabacines **TX. PAVO CALABACIN PATATAS** Natillas	Arroz blanco rehogado Pescado ajorriero Yogur natural desnatado s/ lactosa	Crema de calabacines Pescado al horno Arroz blanco salteado Yogur de sabores desnatado
MARTES	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***
	Pisto con tomate Boquerones fritos Guisantes rehogados Manzana asada	Pisto con tomate Boquerones fritos Guisantes rehogados Manzana asada	Pasta c/jamón york Merluza a la plancha Guisantes rehogados Manzana asada	Pisto con tomate Merluza en picada verde Ensalada Gourmet Manzana asada	Crema de Pisto **TX. DE TERNERA CON CALABACIN Y PATATAS** Compota de manzana	Crema de Pisto **TX. DE TERNERA CON CALABACIN Y PATATAS** Compota de manzana	Pasta c/jamón york Merluza a la plancha sin cebolla Manzana asada	Pasta c/jamón york Merluza a la plancha Ensalada Gourmet Manzana asada
	CENA	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***
	Sopa Lluvia Huevos a la crema Judías Verdes Salteadas Yogur de sabores	Sopa Lluvia Huevos a la crema Judías Verdes Salteadas Yogur de sabores	Sopa Lluvia Huevos a la crema Judías Verdes Salteadas Yogur de sabores	Sopa Lluvia Huevos a la crema Judías Verdes Salteadas Yogur de sabores desnatado	Sopa Lluvia **TX. PESCADO BLANCO, ZANH.,ARROZ** Yogur de sabores	Crema de guisantes **TX. PESCADO BLANCO, ZANH.,ARROZ** Yogur de sabores	Sopa Lluvia Tortilla francesa Yogur natural desnatado s/ lactosa	Sopa Lluvia Tortilla francesa Judías Verdes Salteadas Yogur de sabores desnatado
MIERCOLES	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***
	Arroz tres delicias Pollo al horno Calabaza salteada Membrillo	Arroz tres delicias Pollo al horno Calabaza salteada Membrillo	Arroz tres delicias Pollo cocido Calabaza salteada Membrillo	(0,5) Arroz tres delicias Pollo al horno Calabaza salteada Fruta del tiempo	Crema de Arroz **TX. POLLO, JUDIA VERDE Y PATATA** Membrillo	Crema de Arroz **TX. POLLO, JUDIA VERDE Y PATATA** Compota de pera	Crema de Arroz Pollo a la plancha sin cebolla Membrillo	Arroz tres delicias Pollo cocido Calabaza salteada Fruta del tiempo
	CENA	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***
	Crema de Champiñones Tortilla de patatas Menestra de verduras Flan	Crema de Champiñones Tortilla de patatas Menestra de verduras Flan	Crema de Champiñones Tortilla francesa Queso fresco Flan	Crema de Champiñones Tortilla francesa Menestra de verduras Yogur de sabores desnatado	Crema de Champiñones **TX. DE CERDO C/ J.VERDES Y ZANAHORIAS** Flan	Crema de Champiñones **TX. DE CERDO C/ J.VERDES Y ZANAHORIAS** Yogur de sabores	Caldo de verduras Tortilla francesa Yogur natural desnatado s/ lactosa	Crema de Champiñones Tortilla francesa Menestra de verduras Yogur de sabores desnatado
JUEVES	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***
	Garbanzos con espinacas Albóndigas en salsa Guisantes Salteados Fruta del tiempo	Garbanzos con espinacas Albóndigas en salsa Guisantes Salteados Compota de manzana	Crema de espinacas Albóndigas en salsa suave Guisantes Salteados Compota de manzana	(0,5) Garbanzos con espinacas Albóndigas en salsa Guisantes Salteados Fruta del tiempo	Crema de espinacas **TX. DE PESCADO ZANAH., CALABAZA Y PATATS** Compota de pera	Crema de espinacas **TX. DE PESCADO ZANAH., CALABAZA Y PATATS** Compota de manzana	Patatas cocidas Jamón York (frío) Compota de manzana	Espinacas salteadas (0.5) Albóndigas en salsa suave Guisantes Salteados Fruta del tiempo
	CENA	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***
	Sopa de fideos Pescado a la Ribereña Zanahorias salteadas Yogur de sabores	Sopa de fideos Pescado a la Ribereña Zanahorias salteadas Yogur de sabores	Sopa de fideos Pescado a la Ribereña Zanahorias salteadas Yogur de sabores	Sopa de fideos Pescado a la Ribereña Zanahorias salteadas Yogur de sabores desnatado	Sopa de fideos **TX. DE TERNERA CON CALABACIN Y PATATAS** Yogur de sabores	Puré de patatas **TX. DE TERNERA CON CALABACIN Y PATATAS** Yogur de sabores	Sopa de fideos Pescado a la plancha sin cebolla Yogur natural desnatado s/ lactosa	Sopa de fideos Pescado a la Ribereña Zanahorias salteadas Yogur de sabores desnatado
VIERNES	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***
	Macarrones con tomate Filete de jamón en salsa Patatas fritas Fruta del tiempo	Macarrones con tomate Hamburguesas al vino Patatas fritas Compota de Pera	Pasta c/jamón york Hamburguesa la plancha Patatas cocidas Compota de Pera	(0,5) Macarrones con tomate Filete de jamón en salsa Patatas cocidas Fruta del tiempo	Puré de verduras **TX. PAVO, CALABACIN Y PATATA.** Compota de pera	Puré de verduras **TX. PAVO, CALABACIN Y PATATA.** Compota de pera	Pasta c/jamón york Pollo a la plancha sin cebolla Compota de pera	Pasta c/jamón york (0,5) Hamburguesa la plancha Patatas cocidas Fruta del tiempo
	CENA	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***
	Crema de puerros Frito Variado Aliño de tomate Natillas con chocolate	Crema de puerros Frito Variado Judías verdes salteadas Natillas con chocolate	Crema de puerros Jamón york plancha Judías verdes salteadas Natillas	Crema de puerros Jamón york plancha Aliño de tomate Yogur de sabores desnatado	Crema de puerros **TX. PESCADO BLANCO, ZANH.,ARROZ** Natillas con chocolate	Crema de puerros **TX. PESCADO BLANCO, ZANH.,ARROZ** Natillas con chocolate	Puré de patatas Jamón york plancha sin cebolla Yogur natural desnatado s/ lactosa	Crema de puerros Jamón york plancha Aliño de tomate Yogur de sabores desnatado
SABADO	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***
	Lentejas con chorizo Pollo en salsa (TRASERO) Brócolis salteados Fruta del tiempo	Lentejas con chorizo Pollo en salsa (TRASERO) Brocolis salteados Compota de albaricoque	Crema de lentejas Pollo en salsa suave (TRASERO) Patatas al horno Compota de albaricoque	(0,5) Lentejas guisadas Pollo en salsa (TRASERO) Brócolis salteados Fruta del tiempo	Crema de lentejas **TX. POLLO, JUDIA VERDE Y PATATA** Compota de albaricoque	Crema de lentejas **TX. POLLO, JUDIA VERDE Y PATATA** Compota de albaricoque	Puré de zanahoria Pollo a la plancha sin cebolla Compota de manzana	Lentejas guisadas Pollo en salsa suave (TRASERO) Brócolis salteados Fruta del tiempo
	CENA	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***
	Sopa de Picadillo Taquitos de pescado al limón Zanahorias al tomillo Helado	Sopa de Picadillo Taquitos de pescado al limón Zanahorias al tomillo Helado	Sopa de Picadillo Merluza a la plancha Zanahorias salteadas Yogur de sabores	Sopa de Picadillo Merluza a la plancha Zanahorias al tomillo Helado sin azúcar	Sopa de Picadillo **TX. DE TERNERA CON CALABACIN Y PATATAS** Helado	Puré de Zanahorias **TX. DE TERNERA CON CALABACIN Y PATATAS** Yogur de sabores	Sopa de picadillo Merluza a la plancha sin cebolla Yogur natural desnatado s/ lactosa	Sopa de picadillo Merluza a la plancha Zanahoriasl al tomillo Yogur de sabores desnatado
DOMINGO	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***	***ALMUERZO***
	Paella de verduras Estofado de cerdo Ensalada primavera Melocotón en almíbar	Arroz con champiñones Albóndigas en salsa suave Calabacines salteados Melocotón en almíbar	Arroz con champiñones Albóndigas en salsa suave Calabacines salteados Melocotón en almíbar	(0.5) Paella de verduras Estofado de cerdo Ensalada primavera Fruta del tiempo	Crema de Arroz **TX. PESCADO BLANCO, ZANAH., CALABAZA Y PATATA** Compota de manzana	Crema de Arroz **TX. PESCADO BLANCO, ZANAH., CALABAZA Y PATATA** Compota de manzana	Arroz blanco rehogado Jamón York a la plancha sin cebolla Compota de manzana	Arroz con champiñones Albóndigas en salsa suave Ensalada primavera Fruta del tiempo
	CENA	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***	***CENA***
	Crema de Calabaza Revuelto pastoril Queso fresco Yogur de sabores	Crema de Calabaza Revuelto pastoril Queso fresco Yogur de sabores	Crema de Calabaza Tortilla francesa Queso fresco Yogur de sabores	Crema de Calabaza Revuelto pastoril Queso fresco Yogur de sabores desnatado	Crema de Calabaza **TX. DE CERDO C/ J.VERDES Y ZANAHORIAS** Yogur de sabores	Puré de patatas **TX. DE CERDO C/ J.VERDES Y ZANAHORIAS** Yogur de sabores	Sopa de estrellitas Tortilla francesa Yogur natural desnatado s/ lactosa	Crema de Calabaza Revuelto pastoril Queso fresco Yogur de sabores desnatado

DISFAGIA

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
DESAYUNO	PAPILLAS CEREALES RACION	PAPILLAS CEREALES RACION	PAPILLAS CEREALES RACION	PAPILLAS CEREALES RACION	PAPILLAS CEREALES RACION	PAPILLAS CEREALES RACION	PAPILLAS CEREALES RACION
	COMPOTA FRUTA	COMPOTA FRUTA	COMPOTA FRUTA	COMPOTA FRUTA	COMPOTA FRUTA	COMPOTA FRUTA	COMPOTA FRUTA
MERIENDA	PAPILLAS CEREALES RACION	PAPILLAS CEREALES RACION	PAPILLAS CEREALES RACION	PAPILLAS CEREALES RACION	PAPILLAS CEREALES RACION	PAPILLAS CEREALES RACION	PAPILLAS CEREALES RACION
	COMPOTA FRUTA	COMPOTA FRUTA	COMPOTA FRUTA	COMPOTA FRUTA	COMPOTA FRUTA	COMPOTA FRUTA	COMPOTA FRUTA

BASAL

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
DESAYUNO	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA
	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR
	PORCION DE TOMATE TX.	MARGARINA	PORCION DE TOMATE TX.	MARGARINA	PORCION DE TOMATE TX.	MARGARINA	MARGARINA
	ACEITE MONODOSIS	MERMELADA PORCION 20GR	ACEITE MONODOSIS	MERMELADA PORCION 20GR	ACEITE MONODOSIS	MERMELADA PORCION 20GR	MERMELADA PORCION 20GR
	PAN 60G	PAN 60G	PAN 60G	PAN 60G	PAN 60G	PAN 60G	PAN 60G
	AZUCAR	AZUCAR	AZUCAR	AZUCAR	AZUCAR	AZUCAR	AZUCAR
MERIENDA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA
	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR
	AZUCAR	AZUCAR	AZUCAR	AZUCAR	AZUCAR	AZUCAR	AZUCAR
	TORTA DE ACEITE	2 GALLETA	MAGDALENA	2 GALLETA	ENSAIMADA	2 GALLETA	BIZCOCHADA

2000 Kcal

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
DESAYUNO	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA
	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR
	ACEITE MONODOSIS	ACEITE MONODOSIS	ACEITE MONODOSIS	ACEITE MONODOSIS	ACEITE MONODOSIS	ACEITE MONODOSIS	ACEITE MONODOSIS
	PORCION DE TOMATE TX.	PAN 40 G.	PORCION DE TOMATE TX.	PAN 40 G.	PORCION DE TOMATE TX.	PAN 40 G.	PORCION DE TOMATE TX.
	PAN 40G	SACARINA	PAN 40G	SACARINA	PAN 40G	SACARINA	PAN 40G
	SACARINA	FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO	SACARINA	FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO	SACARINA	FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO	SACARINA
	FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO		FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO		FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO		FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO
MERIENDA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA
	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR
	FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO	FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO	FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO	FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO	FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO	FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO	FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO
	SACARINA	SACARINA	SACARINA	SACARINA	SACARINA	SACARINA	SACARINA
	GALLETAS DIABÉTICO	GALLETAS DIABÉTICO	MAGDALENA DIABETICO	GALLETAS DIABÉTICO	GALLETAS DIABÉTICO	GALLETAS DIABÉTICO	BIZCOCHADA SIN AZUCAR

Anexo B2.2-HT Menú de Verano

SEMANA 1ª Verano 22

Ed 02

	BASAL	FACIL MASTICACIÓN	BLANDA	2000 KCAL S/AZÚCARES	TRITURADA	DISFAGIA	ASTRINGENTE	HIPOGRASA
	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
	Garbanzos con calabaza	Garbanzos con calabaza	Puré garbanzos con verduras	Garbanzos con verduras (0,5)	Puré garbanzos con verduras	Puré garbanzos con verduras	Puré de Patatas y Zanahorias	Garbanzos con verduras
L	Lomo a la casera	Pollo en salsa suave	Pollo en salsa suave	Lomo a la casera	TX C POLLO, JUDIA VERDE Y PATATA	TX C POLLO, JUDIA VERDE Y PATATA	Pollo a la plancha	Pollo en salsa suave
U	Patatas panaderas	Patatas panaderas	Patatas panaderas	Patatas panaderas			sin cebolla	Patatas panaderas
N	Manzana asada	Manzana asada	Manzana asada	Manzana asada	Compota de manzana	Compota de manzana	Manzana asada	Manzana asada
E	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
S	Crema de calabacines	Crema de calabacines	Crema de calabacines	Crema de calabacines	Crema de calabacines	Crema de calabacines	Sopa de arroz	Crema de calabacines
	Merluza empanada	Merluza empanada	Merluza a la plancha	Merluza a la plancha	TX C PESCADO BLANCO, ZANAH., Y ARROZ	TX C PESCADO BLANCO, ZANAH., Y ARROZ	Merluza plancha sin cebolla	Merluza a la plancha
	Ensalada de lechuga	Zanahorias salteadas	Zanahorias salteadas	Ensalada de lechuga			sin cebolla	Ensalada de lechuga
	Natillas comerciales	Natillas comerciales	Natillas comerciales	Yogur de sabores desnatado	Natillas comerciales	Natillas comerciales	Yogur natural sin lactosa	Yogur de sabores desnatado
	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
	SALMOREJO	SALMOREJO	Crema de Zanahorias	0,5 SALMOREJO	SALMOREJO	SALMOREJO SIN HUEVO	Crema de Zanahorias	SALMOREJO
M	Filete de jamón al Whisky	Hamburguesa a la plancha	Hamburguesa a la plancha	Filete de jamón al Whisky	TX C DE TERNERA CON	TX C DE TERNERA CON		0,5R Hamburguesa plancha
A	Champiñones salteados	Champiñones salteados	Champiñones salteados	Champiñones salteados	CALABACIN Y PATATAS	CALABACIN Y PATATAS	Jamón York	Champiñones salteados
R	Fruta del tiempo	Compota de pera	Compota de pera	Fruta del tiempo	Compota de pera	Compota de pera	Compota de pera	Fruta del tiempo
T	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
E	Sopa de arroz	Sopa de arroz	Sopa de arroz	Sopa de arroz	Sopa de arroz	Crema de Arroz	Sopa de arroz	Sopa de arroz
S	Tortilla con jamón york	Tortilla con jamón york	Tortilla con jamón york	Tortilla con jamón york	**TX C CERDO, JUDÍAS VERDES**	**TX C CERDO, JUDÍAS VERDES**	Tortilla francesa	Tortilla con jamón york
	Ensaladilla rusa	Ensaladilla rusa	Verduras salteadas	Verduras salteadas	**Y ZANAHORIAS**	**Y ZANAHORIAS**		Verduras salteadas
	Yogur de sabores	Yogur de sabores	Yogur de sabores	Yogur de sabores desnatado	Yogur de sabores	Yogur de sabores	Yogur natural sin lactosa	Yogur de sabores desnatado
	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
M	**Pasta aliñada**	**Pasta con Jamón York**	**Pasta con Jamón York**	**0,5R Pasta aliñada**	Puré de patatas	Puré de patatas	**Pasta con Jamón York**	**Pasta aliñada sin atún**
I	Marlín en picada verde	Marlín en picada verde	Merluza a la plancha	Marlín en picada verde	TX C PESCADO BLANCO, ZANAH.,	TX C PESCADO BLANCO, ZANAH.,	Merluza a la plancha	Merluza a la plancha
E	Guisantes salteados	Guisantes salteados	Guisantes salteados	Guisantes salteados	CALABAZA Y PATATA	CALABAZA Y PATATA	sin cebolla	Guisantes salteados
R	Fruta del tiempo	Compota de albaricoque	Compota de albaricoque	Fruta del tiempo	Compota de albaricoque	Compota de albaricoque	Compota de manzana	Fruta del tiempo
C	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
O	Crema de Puerros	Crema de Puerros	Crema de Puerros	Crema de Puerros	Crema de Puerros	Crema de Puerros	Arroz Salteado	Crema de Puerros
L	**Escalope de pollo en salsa**	**Escalope de pollo en salsa**	**Escalope de pollo en salsa suave**	**Escalope de pollo en salsa**	TX C PAVO CALABACIN PATATAS	TX C PAVO CALABACIN PATATAS	**Escalope de pollo plancha**	**Escalope de pollo en salsa suave**
E	Judías aliñadas	Judías verdes salteadas	Judías verdes salteadas	Judías aliñadas				Judías aliñadas
S	Flan	Flan	Flan	Yogur sabor desnatado	Flan	Flan	Yogur natural sin lactosa	Yogur sabor desnatado
	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
	Lentejas con chorizo	Lentejas con chorizo	Crema de lentejas	Lentejas guisadas (0,5)	Crema de lentejas	Crema de lentejas	Puré de patatas	Lentejas guisadas
J	Gallineta frita	Gallineta frita	Gallineta a la plancha	Gallineta a la plancha	TX C PESCADO BLANCO, ZANAH.,	TX C PESCADO BLANCO, ZANAH.,		Gallineta a la plancha
U	Tomate aliñado	Zanahorias salteadas	Zanahorias salteadas	Tomate aliñado	CALABAZA Y PATATA	CALABAZA Y PATATA	Gallineta a la plancha	Tomate aliñado
E	Membrillo	Membrillo	Membrillo	Fruta del tiempo	Membrillo	Compota de manzana	Membrillo	Fruta del tiempo
V	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
E	Sopa de fideos	Sopa de fideos	Sopa de fideos	Sopa de fideos	Sopa de fideos	Puré de patatas	Sopa de fideos	Sopa de fideos
S	Lomo adobado	Lomo adobado	Jamón cocido a la Plancha	Lomo adobado	TX C POLLO, JUDIA VERDE Y PATATA	TX C POLLO, JUDIA VERDE Y PATATA	Jamón cocido a la plancha	Jamón cocido a la Plancha
	Menestra de verduras	Menestra de verduras	**Calabaza salteada**	Menestra de verduras			sin cebolla	Menestra de verduras
	Crema de chocolate	Crema de chocolate	Yogur de sabores	Yogur de sabores desnatado	Crema de chocolate	Crema de chocolate	Yogur natural sin lactosa	Yogur de sabores desnatado
	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
V	GAZPACHO	GAZPACHO	Arroz con champiñones	GAZPACHO SIN PAN	GAZPACHO	SALMOREJO SIN HUEVO	CALDO BLANCO	GAZPACHO
I	Ragout	Hamburguesa a la plancha	Hamburguesa a la plancha	Ragout	TX C DE TERNERA CON	TX C DE TERNERA CON	Pechuga de pollo a la plancha	0,5 R Hamburguesa a la plancha
E	Brócolis salteados	Brócolis salteados	Patatas panaderas	Brócolis salteados	CALABACIN Y PATATAS	CALABACIN Y PATATAS	sin cebolla	Brócolis salteados
R	Fruta del tiempo	Compota de Pera	Compota de Pera	Fruta del tiempo	Compota de Pera	Compota de Pera	Compota de Pera	Fruta del tiempo
N	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
E	Crema de verduras	Crema de verduras	Crema de verduras	Crema de verduras	Crema de verduras	Crema de verduras	Arroz blanco salteado	Crema de verduras
S	San Jacobo	San Jacobo	**Queso Fresco**	**Queso Fresco**	**TX C CERDO, JUDÍAS VERDES**	**TX C CERDO, JUDÍAS VERDES**	**Queso Fresco**	**Queso Fresco**
	Picadillo con atún	Zanahorias salteadas	Zanahorias salteadas	Picadillo con atún	**Y ZANAHORIAS**	**Y ZANAHORIAS**		Picadillo sin atún
	Yogur de sabores	Yogur de sabores	Yogur de sabores	Yogur de sabores desnatado	Yogur de sabores	Yogur de sabores	Yogur natural sin lactosa	Yogur de sabores desnatado
	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
	Garbanzos aliñados	**Puré de garbanzos**	**Puré de garbanzos**	**0,5R Garbanzos aliñados**	**Puré de garbanzos**	**Puré de garbanzos**	Puré de patatas	**Garbanzos aliñados**
S	Trasero de Pollo en salsa	Trasero de Pollo en salsa	Trasero de Pollo en salsa suav.	Trasero de Pollo en salsa	TX C POLLO, JUDIA VERDE Y PATATA	TX C POLLO, JUDIA VERDE Y PATATA	Pollo a la plancha sin cebolla	Trasero de Pollo en salsa suav.
A	Patatas fritas	Patatas fritas	Calabacines salteados	Calabacines salteados				Calabacines salteados
B	Piña	Compota de manzana	Compota de manzana	Piña	Compota de manzana	Compota de manzana	Compota de manzana	Piña
A	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
D	Crema de champiñones	Crema de champiñones	Crema de champiñones	Crema de champiñones	Crema de champiñones	Crema de champiñones	CALDO BLANCO	Crema de champiñones
O	Merluza en picada verde	Merluza en picada verde	Merluza a la plancha	Merluza en picada verde	TX C PESCADO BLANCO, ZANAH., Y ARROZ	TX C PESCADO BLANCO, ZANAH., Y ARROZ	Merluza a la plancha	Merluza plancha
	Judías verdes salteadas	Judías verdes salteadas	Judías verdes salteadas	Judías verdes salteadas			sin cebolla	Judías verdes salteadas
	Helado	Helado	Yogur de sabores	Helado sin azúcar	Helado	Yogur de sabores	Yogur natural sin lactosa	Yogur de sabores desnatado
		ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
	Paella Mixta	Arroz con verdura y Pollo	Arroz con verdura y Pollo	0,5 Paella Mixta	Crema de arroz	Crema de arroz	Arroz blanco rehogado	Arroz con verdura y Pollo
D	Filete de cerdo empanado	Albóndigas en salsa suave	Albóndigas en salsa suave	Albóndigas en salsa suave	TX. PAVO, CALABACIN Y PATATA.	TX. PAVO, CALABACIN Y PATATA.	Pechuga de pollo a la plancha	Albóndigas en salsa suave (0,5)
O	Ensalada de lechuga y tomate	Guisantes salteados	Guisantes salteados	Ensalada de lechuga y tomate			sin cebolla	Ensalada de lechuga y tomate
M	Melocotón el almíbar	Melocotón en almíbar	Melocotón en almíbar	Fruta del tiempo	Compota de manzana	Compota de manzana	Compota de manzana	Fruta del tiempo
I	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
N	Sopa de pasta	Sopa de pasta	Sopa de pasta	Sopa de pasta	Sopa de pasta	Puré de verduras	Sopa de pasta	Sopa de pasta
G	Tortilla de patatas	Tortilla de patatas	Tortilla francesa	Tortilla francesa	**TX C CERDO, JUDÍAS VERDES**	**TX C CERDO, JUDÍAS VERDES**	Tortilla francesa	Tortilla francesa
O	Parrillada de verduras	Parrillada de verduras	Patatas al horno	Parrillada de verduras	**Y ZANAHORIAS**	**Y ZANAHORIAS**		Parrillada de verduras
	Yogur de sabores	Yogur de sabores	Yogur de sabores	Yogur de sabores desnatado	Yogur de sabores	Yogur de sabores	Yogur natural sin lactosa	Yogur de sabores desnatado

SEMANA 2ª Verano 22

Ed 02

	BASAL	FACIL MASTICACIÓN	BLANDA	2000 KCAL S/AZÚCARES	TRITURADA	DISFAGIA	ASTRINGENTE	HIPOGRASA
	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
L	Cocido blanco Marlín a la casera Ensalada de lombarda Fruta del tiempo	Cocido blanco Marlín a la casera Judías verdes salteadas Compota de pera	Puré de garbanzos Merluza a la plancha Judías verdes salteadas Compota de pera	Cocido Blanco (0,5) Marlín a la casera Ensalada de lombarda Fruta del tiempo	Puré de garbanzos TX C PESCADO BLANCO, ZANAH., CALABAZA Y PATATA Compota de pera	Puré de garbanzos TX C PESCADO BLANCO, ZANAH., CALABAZA Y PATATA Compota de pera	Puré de zanahorias Merluza a la plancha sin cebolla Compota de pera	Cocido blanco Merluza a la plancha Ensalada de lombarda Fruta del tiempo
U	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
N	Crema de calabacines Huevos a la crema Guisantes salteados Natillas comerciales	Crema de calabacines Huevos a la crema Guisantes salteados Natillas comerciales	Crema de calabacines Huevos a la crema Guisantes salteados Natillas comerciales	Crema de calabacines Huevos a la crema Guisantes salteados Yogur de sabores desnatado	Crema de calabacines TX C PAVO CALABACIN PATATAS Natillas comerciales	Crema de calabacines TX C PAVO CALABACIN PATATAS Natillas comerciales	Puré de patatas Tortilla francesa Yogur natural sin lactosa	Crema de calabacines Tortilla francesa Guisantes salteados Yogur de sabores desnatado
E	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO		ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
S	SALMOREJO Lomo a la casera Patatas panaderas Manzana asada	SALMOREJO Hamburguesa en salsa suave Patatas panaderas Manzana asada	Pasta c/jamón york Hamburguesa en salsa suave Patatas panaderas Manzana asada	0,5 SALMOREJO Lomo a la casera Patatas panaderas Manzana asada	SALMOREJO TX. DE TERNERA CON CALABACIN Y PATATAS Compota de manzana	SALMOREJO TX. DE TERNERA CON CALABACIN Y PATATAS Compota de manzana	Pasta c/jamón york Queso fresco Manzana asada	SALMOREJO 0,5 Hamburguesa en salsa suave Patatas panaderas Manzana asada
M	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
A	Sopa de fideos Gallo en salsa de puerros Ensalada de remolacha Yogur de sabores	Sopa de fideos Gallo en salsa de puerros ZANAHORIAS SALTEADAS Yogur de sabores	Sopa de fideos Gallo en salsa de puerros ZANAHORIAS SALTEADAS Yogur de sabores	Sopa de fideos Gallo en salsa de puerros Ensalada de remolacha Yogur de sabores desnatado	Sopa de fideos TX C PESCADO BLANCO, ZANAH., ARROZ Yogur de sabores	Puré de patatas TX C PESCADO BLANCO, ZANAH., ARROZ Yogur de sabores	Zanahorias rehogadas Gallo a la Plancha Yogur natural sin lactosa	Sopa de fideos Gallo a la plancha Ensalada de remolacha Yogur de sabores desnatado
R	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
T	Arroz tres delicias Pollo al Horno Brócolis salteados Membrillo	Arroz tres delicias Pollo al Horno Brócolis salteados Membrillo	Arroz tres delicias Pollo cocido Calabacines salteados Membrillo	Arroz tres delicias (0,5) Pollo al Horno Brócolis salteados Fruta del tiempo	Crema de Arroz TX C POLLO, JUDIA VERDE Y PATATA Membrillo	Crema de Arroz TX C POLLO, JUDIA VERDE Y PATATA Compota de pera	Crema de Arroz Pollo cocido Membrillo	Arroz tres delicias Pollo al Horno Brócolis salteados Fruta del tiempo
E	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
S	Crema de Calabaza TORTILLA FRANCESA Judías V. aliñadas Flan	Crema de Calabaza TORTILLA FRANCESA Judías verdes salteadas Flan	Crema de Calabaza TORTILLA FRANCESA Judías verdes salteadas Flan	Crema de Calabaza TORTILLA FRANCESA Judías V. aliñadas Yogur de sabores desnatado	Crema de Calabaza TX C CERDO, JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS Flan	Crema de Calabaza TX C CERDO, JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS Flan	Caldo de verduras Tortilla francesa sin cebolla Yogur natural sin lactosa	Crema de Calabaza TORTILLA FRANCESA Judías V. aliñadas Yogur de sabores desnatado
	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
J	Lentejas con chorizo Estofado de cerdo Patatas fritas Fruta del tiempo	Lentejas con chorizo Estofado de cerdo Patatas fritas Compota de albaricoque	Puré de lentejas Hamburguesa a la plancha Patatas cocidas Compota de albaricoque	Lentejas guisadas (0,5) Estofado de cerdo Patatas cocidas Fruta del tiempo	Puré de lentejas TX C DE TERNERA CON CALABACIN Y PATATAS Compota de albaricoque	Puré de lentejas TX C DE TERNERA CON CALABACIN Y PATATAS Compota de albaricoque	Patatas cocidas Jamon York Compota de manzana	Lentejas guisadas 1/2 Hamburguesa a la plancha Patatas cocidas Fruta del tiempo
U	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
E	Sopa de cocido Pescado a la ribereña Menestra de verduras Yogur de sabores	Sopa de cocido Pescado a la ribereña Menestra de verduras Yogur de sabores	Sopa de cocido Pescado a la ribereña Guisantes salteados Yogur de sabores	Sopa de cocido Pescado a la ribereña Menestra de verduras Yogur de sabores desnatado	Sopa de cocido TX C PESCADO BLANCO, ZANAH., CALABAZA Y PATATA Yogur de sabores	Crema de calabaza TX C PESCADO BLANCO, ZANAH., CALABAZA Y PATATA Yogur de sabores	Sopa de cocido Pescado a la plancha sin cebolla Yogur natural sin lactosa	Sopa de cocido Pescado a la ribereña Menestra de verduras Yogur de sabores desnatado
V	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
I	GAZPACHO Cordon Blue de Pavo Champiñones salteados Pera	GAZPACHO Albóndigas en salsa suave Champiñones salteados Compota de pera	Sopa de picadillllo Albóndigas en salsa suave Champiñones salteados Compota de pera	GAZPACHO Albóndigas en salsa suave Champiñones salteados Pera	GAZPACHO TX C PAVO CALABACIN PATATAS Compota de pera	SALMOREJO TX C PAVO CALABACIN PATATAS Compota de pera	Sopa de picadillllo Pollo a la plancha Compota de pera	GAZPACHO Albóndigas en salsa suave Champiñones salteados Pera
E	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
R	Crema de puerros Merluza en picada verde Aliño de pimientos Yogur de sabores	Crema de puerros Merluza en picada verde Patatas panaderas Yogur de sabores	Crema de puerros Merluza a la plancha Patatas panaderas Yogur de sabores	Crema de puerros Merluza a la plancha Aliño de pimientos Yogur de sabores desnatado	Crema de puerros TX. PESCADO BLANCO, ZANAH., ARROZ Yogur de sabores	Crema de puerros TX. PESCADO BLANCO, ZANAH., ARROZ Yogur de sabores	Puré de Zanahorias Merluza a la plancha sin cebolla Yogur natural sin lactosa	Crema de puerros Merluza a la plancha Aliño de pimientos Yogur de sabores desnatado
N	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
E	Patatas aliñadas con atún Escalopes de pollo al vino Zanahorias al Tomillo Fruta del tiempo	Puré de Patatas Escalopes de pollo al vino Zanahorias al Tomillo Compota de manzana	Puré de Patatas Escalopes de pollo a la plancha Zanahorias salteadas Compota de manzana	0,5R Patatas aliñadas con atún Escalopes de pollo a la plancha Zanahorias al Tomillo Fruta del tiempo	Crema de espinacas TX C POLLO, JUDIA VERDE Y PATATA Compota de manzana	Crema de espinacas TX C POLLO, JUDIA VERDE Y PATATA Compota de manzana	Puré de Patatas Queso fresco Compota de manzana	Patatas aliñadas Escalopes de pollo al vino Zanahorias al Tomillo Fruta del tiempo
S	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
0	Sopa de fideos Frito variado Salpicón de verano Helado	Sopa de fideos Frito variado Calabacines salteados Helado	Sopa de fideos Jamón york plancha Calabacines salteados Yogur de sabores	Sopa de fideos Jamón york plancha Salpicón de verano Yogur de sabores desnatado	Sopa de fideos TX C DE TERNERA CON CALABACIN Y PATATAS Yogur de sabores	Crema de Verduras TX C DE TERNERA CON CALABACIN Y PATATAS Yogur de sabores	Sopa de fideos Jamón York a la plancha Yogur natural sin lactosa	Salpicón de Verano sin Atún Jamón york plancha Tomate aliñado Yogur de sabores desnatado
B	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
A	Arroz Sevillano Gallineta en salsa rubia Ensalada mixta Melocotón en almíbar	Arroz Sevillano Gallineta en salsa rubia Guisantes salteados Melocotón en almíbar	Arroz blanco con pollo Gallineta en salsa rubia Guisantes salteados Melocotón en almíbar	0,5 Arroz Sevillano Gallineta en salsa rubia Ensalada mixta Fruta del tiempo	Crema de Arroz TX C PESCADO BLANCO, ZANAH., CALABAZA Y PATATA Compota de ciruela	Crema de Arroz TX C PESCADO BLANCO, ZANAH., CALABAZA Y PATATA Compota de ciruela	Arroz blanco rehogado Gallineta a la plancha Compota de manzana	Arroz blanco con pollo Gallineta en salsa rubia Ensalada mixta Fruta del tiempo
D	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
O	Sopa de lluvia Revuelto pastoril Queso fresco Yogur de sabores	Sopa de lluvia Revuelto pastoril Queso fresco Yogur de sabores	Sopa de lluvia Revuelto pastoril Queso fresco Yogur de sabores	Sopa de lluvia Revuelto pastoril Queso fresco Yogur de sabores desnatado	Sopa de lluvia TX C CERDO, JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS Yogur de sabores	Puré de zanahorias TX C CERDO, JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIAS Yogur de sabores	Sopa de lluvia Tortilla francesa Yogur natural sin lactosa	Sopa de lluvia Revuelto pastoril Queso fresco Yogur de sabores desnatado
M								
I								
N								
G								
O								

DISFAGIA

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
DESAYUNO	PAPILLAS CEREALES RACION	PAPILLAS CEREALES RACION	PAPILLAS CEREALES RACION	PAPILLAS CEREALES RACION	PAPILLAS CEREALES RACION	PAPILLAS CEREALES RACION	PAPILLAS CEREALES RACION
	COMPOTA FRUTA	COMPOTA FRUTA	COMPOTA FRUTA	COMPOTA FRUTA	COMPOTA FRUTA	COMPOTA FRUTA	COMPOTA FRUTA
MERIENDA	PAPILLAS CEREALES RACION	PAPILLAS CEREALES RACION	PAPILLAS CEREALES RACION	PAPILLAS CEREALES RACION	PAPILLAS CEREALES RACION	PAPILLAS CEREALES RACION	PAPILLAS CEREALES RACION
	COMPOTA FRUTA	COMPOTA FRUTA	COMPOTA FRUTA	COMPOTA FRUTA	COMPOTA FRUTA	COMPOTA FRUTA	COMPOTA FRUTA

BASAL

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
DESAYUNO	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA
	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR
	PORCION DE TOMATE TX.	MARGARINA	PORCION DE TOMATE TX.	MARGARINA	PORCION DE TOMATE TX.	MARGARINA	MARGARINA
	ACEITE MONODOSIS	MERMELADA PORCION 20GR	ACEITE MONODOSIS	MERMELADA PORCION 20GR	ACEITE MONODOSIS	MERMELADA PORCION 20GR	MERMELADA PORCION 20GR
	PAN 60G	PAN 60G	PAN 60G	PAN 60G	PAN 60G	PAN 60G	PAN 60G
	AZUCAR	AZUCAR	AZUCAR	AZUCAR	AZUCAR	AZUCAR	AZUCAR
MERIENDA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA
	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR
	AZUCAR	AZUCAR	AZUCAR	AZUCAR	AZUCAR	AZUCAR	AZUCAR
	TORTA DE ACEITE	2 GALLETA	MAGDALENA	2 GALLETA	ENSAIMADA	2 GALLETA	BIZCOCHADA

2000 Kcal

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
DESAYUNO	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA
	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR
	ACEITE MONODOSIS	ACEITE MONODOSIS	ACEITE MONODOSIS	ACEITE MONODOSIS	ACEITE MONODOSIS	ACEITE MONODOSIS	ACEITE MONODOSIS
	PORCION DE TOMATE TX.	PAN 40 G.	PORCION DE TOMATE TX.	PAN 40 G.	PORCION DE TOMATE TX.	PAN 40 G.	PORCION DE TOMATE TX.
	PAN 40G	SACARINA	PAN 40G	SACARINA	PAN 40G	SACARINA	PAN 40G
	SACARINA	FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO	SACARINA	FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO	SACARINA	FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO	SACARINA
	FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO		FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO		FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO		FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO
MERIENDA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA	LECHE SEMIDESNATADA
	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR	DESCAFEINADO SOBRE 2GR
	FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO	FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO	FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO	FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO	FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO	FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO	FRUTA DEL TIEMPO DIABETICO
	SACARINA	SACARINA	SACARINA	SACARINA	SACARINA	SACARINA	SACARINA
	GALLETAS DIABÉTICO	GALLETAS DIABÉTICO	MAGDALENA DIABETICO	GALLETAS DIABÉTICO	GALLETAS DIABÉTICO	GALLETAS DIABÉTICO	BIZCOCHADA SIN AZUCAR

ANEXO B2.3 - EJEMPLOS DE MENÚS ESPECIALES

EJEMPLO 1

NAVIDAD	BASAL	BLANDA	PEDIÁTRICA
Nochebuena	Surtido ibérico	Entremeses de pavo y queso fresco	Surtido ibérico
	Caldo de nochebuena	Caldo de nochebuena	Caldo de nochebuena
	Lomo de merluza a la Navarra con trigueros	Lomo de merluza a la Navarra con trigueros	Merluza a la romana con limón y perejil.
	Natillas con galleta	Natillas con galleta	Natillas con galleta
Navidad	Ensalada de queso de cabra con nueces		Ensalada de queso de cabra con nueces
	Crema de marisco	Pasta con albahaca	Pasta con albahaca
	Pollo relleno de dátiles y bacon	Pollo al horno	Pollo relleno de jamón york
	en salsa ciruelas	G. berenjenas salteadas	y queso
	Profiteroles de chocolate	Mousse de yogur natural	Copa de chocolate y nata
Nochevieja	Langostinos dos salsas	Entremeses de pavo	Langostinos dos salsas
	Crema de calabacín al aroma de Jabugo	Crema de calabacín al aroma de Jabugo	Crema de calabacín al aroma de Jabugo
	Dorada en salsa de puerros y piñones	Dorada al horno en su jugo	Filete de rosada empanado
	Natillas de chocolate	Natillas de vainilla	Natillas de chocolate
Año nuevo	Espárragos blancos con mahonesa	Espárragos blancos con aceite	Tomate aliñado
	Fideos con pescado	cazuela de pescado	Cazuela de pescado

	Entrecot de ternera en salsa maitre hotel con champiñón baby	Entrecot en salsa al vino blanco con champiñón baby	Escalopines de cerdo con patatas fritas
	Macedonia de frutas en almíbar	Macedonia de frutas en almíbar	Macedonia de frutas en almíbar
Desayuno de Reyes	Chocolate a la taza	Leche con azúcar	Chocolate a la taza
	Roscón de Reyes	Pan blanco 50g con mantequilla y mermelada	Roscón de Reyes
Comida de Reyes	Ensalada de oriente	Espárragos blancos con aceite	Ensalada de oriente
	Arroz con carne	Arroz tres delicias	Arroz con carne
	Bacalao a la roteña	Bacalao a la ribereña	Bacalao frito con limón
	Tocino de cielo	Tocino de cielo	Postre de stracciatella

EJEMPLO 2

NAVIDAD	BASAL	BLANDA	PEDIÁTRICA
Nochebuena	Surtido ibérico	Entremeses de pavo y queso fresco	Surtido ibérico
	Caldo de nochebuena	Caldo de nochebuena	Caldo de nochebuena
	Dorada en salsa de puerro y piñones c/ patatas asadas	Dorada al horno en su jugo con patatas asadas	Filete de rosada empanado c/patatas asadas
	Flan de huevo	Flan de huevo	Flan de huevo
Navidad	Ensalada de queso de cabra con nueces	Arroz tres delicias	Ensalada de queso de cabra con nueces
	Garbanzos con langostinos	Pez espada a la plancha	Garbanzos con langostinos
	Pez espada a la plancha con limón	G. Calabacines al horno	Merluza a la plancha con limón
	Crema de turrón	Manzana asada	Copa de chocolate y nata
Nochevieja	Langostinos dos salsas	Entremeses de pavo	Langostinos dos salsas
	Sopa de picadillo	Sopa de picadillo	Sopa de picadillo
	Lomo de bacalao a la Navarra con perlas de zanahoria	Lomo de bacalao a la Navarra con perlas de zanahoria	Bacalao frito con patatas paja
	Tocino de cielo	Tocino de cielo	Tarta de chocolate y galletas
Año nuevo	Espárragos blancos con mahonesa	Espárragos blancos con aceite	Ensalada de lechuga
	Arroz con carne	Arroz tres delicias	Arroz con carne
	Pollo relleno de dátiles y bacon en salsa de ciruelas	Pollo al horno	Pollo relleno de jamón york y queso
	Macedonia de frutas en almíbar	Macedonia de frutas en almíbar	Macedonia de frutas en almíbar

Desayuno de Reyes	Chocolate a la taza	Leche con azúcar	Chocolate a la taza
	Roscón de Reyes	Pan blanco con mantequilla y mermelada	Roscón de Reyes
Comida de Reyes	Ensalada de oriente		
	Espinacas con garbanzos	Crema parmentier	Ensalada de oriente
	Entrecot de ternera al Pedro Ximénez con champiñones baby	Entrecot de ternera al vino blanco G. Champiñones baby salteados	Estofado de patatas con carne Escalopines de cerdo con limón
	Natillas con galleta	Natillas con galleta	Natillas con galleta

EJEMPLO 3. MENÚ DÍA DE ANDALUCÍA 28 DE FEBRERO

Con motivo del Día de Andalucía, el Servicio de Alimentación ha preparado el siguiente menú festivo, que dará comienzo en el Desayuno y seguirá en el Almuerzo.

Las dietas Basales de Adultos como las pediátricas cambiarán y se reemplazaran por los siguientes platos típicos de Andalucía.

*Las dietas de Blanda Digestión también tendrán una modificación en su menú.

MENÚ BASAL DÍA ANDALUCÍA

Desayuno

- Café con leche
- Pan artesano con aceite de oliva virgen extra
- Tomate triturado

Almuerzo

- Salmorejo
- Cazón en Adobo con Pimientos Fritos
- G. Picatostes con huevo y jamón
- Poleá
- Pan

DIETA BLANDA

Desayuno

- Leche con azúcar
- Pan artesano con aceite de oliva virgen extra

Almuerzo

- Crema Reina
- Cazón a la plancha
- G. Guisantes Salteados
- Manzanas Asadas
- Pan

DIETA BASAL PEDIÁTRICA MENÚ DÍA DE ANDALUCÍA 28 de Febrero de 2020

Desayuno

- Chocolate a la taza
- Pan artesano con aceite de oliva virgen extra
- Tomate triturado

Almuerzo

- Crema Reina
- Boquerones Fritos con pimientos Fritos
- G. Ensalada Mixta
- Poleá
- Pan

ANEXO C1-FICHA PLATOS

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EN BOLSAS 17 ML	1	Bolsa	100 (1 Bolsa = 17 mililitros)	17 g	17 g

ALBONDIGAS A LA CASTELLANA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	17	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	17 g	17 g
AJOS PELADOS -GB	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 -GB	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
CALDO	68	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	68 g	68 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
CHAMPIÑONES EN LATA -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
HARINA DE MAIZ -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
JAMON SERRANO -S	11,7021276	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	11,7 g	11 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
NUEZ MOSCADA -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PIMIENTA BLANCA -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
TOMILLO -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
VINO BLANCO -GB	13	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g
VINO TINTO DE MESA -S	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	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 -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
AJOS PELADOS -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 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 CONGELADAS CUADRITOS -GB	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
COLORANTE	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
GUISANTES CONGELADOS -V	17	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	17 g	17 g
HARINA DE MAIZ -GB	4	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	4 g	4 g
PEREJIL -GB	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	10	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
VINO	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g

ARROZ CON LECHE

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

ARROZ TRES DELICIAS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	17	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	17 g	17 g
AJOS PELADOS -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
ARROZ VAPORIZADO REFINADO -GB	58	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	58 g	58 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
FUMET DE PESCADO	125	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	125 g	125 g
GAMBAS CONGELADAS LIMPIAS -CM	33	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	33 g	33 g
GUISANTES CONGELADOS -V	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
HUEVO LIQUIDO -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
JAMON DE YORK -S	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
PIMIENTA BLANCA -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
ZANAHORIAS EN DADOS CONGELADAS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g

BACALAO A LA RIBERENA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	13	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g
BACALAO: LOMOS CONGELADOS -GB	0,9	Lomo -Taco	100 (1 Lomo -Taco = 180 gramos)	162 g	162 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	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 -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
LIMONES -GB	0,27083333	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	40,62 g	26 g
PATATA DADO MEDIANA CONGELADA -GB	34	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	34 g	34 g
PEREJIL -GB	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
VINO	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g

BACALAO FRITO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
BACALAO: LOMOS CONGELADOS -GB	0,9	Lomo -Taco	100 (1 Lomo -Taco = 180 gramos)	162 g	162 g
HARINA DE TRIGO REFINADA -GB	34	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	34 g	34 g

BOCADILLO DE CREMA DE CACAO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CREMA DE CACAO	30	Pack	100 (1 Pack = 30 gramos)	900 g	900 g
PAN HARINA TRIGO REF. C/SAL 50 -GB	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 -S	53,19	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	53,19 g	50 g
PAN HARINA TRIGO REF. C/SAL 50 -GB	1	Unidad	100 (1 Unidad = 50 gramos)	50 g	50 g

BOCADILLO DE PATE

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
FOIE GRAS -V	1	Pack	100 (1 Pack = 30 gramos)	30 g	30 g
PAN HARINA TRIGO REF. C/SAL 50 -GB	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 REF. C/SAL 50 -GB	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 REF. C/SAL 50 -GB	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

BOCADILLO DE SALCHICHON

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PAN HARINA TRIGO REF. C/SAL 50 -GB	1	Unidad	100 (1 Unidad = 50 gramos)	50 g	50 g
SALCHICHON -S	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) -S	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 GIRASOL ALTO OLEICO -GB	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g

CABALLA EN SALSA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CABALLA (FILETES)	1	Ración	100 (1 Ración = 170 gramos)	170 g	170 g
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
VINO BLANCO-GB	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
FUMET DE PESCADO	100	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	100g	100 g
HARINA DE MAIZ -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g

PEREJIL -GB	0,025 Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g

CAZUELA DE PESCADO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	13	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
COLORANTE	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
FIDEOS GORDOS (PASTA TRIGO REFINADO) -GB	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
GUISANTES CONGELADOS -V	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
HINOJO - GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PUERROS -GB	35,0877192	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	35,09 g	20 g
RAPE CONGELADO -S	33,75	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	33,75 g	27 g
ROSADA EN FILETES CONGELADA -S	0,23243243	Ración	100 (1 Ración = 185 gramos)	43 g	43 g
ZANAHORIAS EN DADOS CONGELADAS -GB	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g

CINTA DE LOMO FRIA CON PIMIENTOS ASADOS ALINADOS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
AJOS -GB	3,8	Gramos	79 (1 Gramos = 1 gramos)	3,8 g	3 g
CEBOLLA PELADA-GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
CERDO: LOMO PARA ASADO -GB	1	Ración	100 (1 Ración = 170 gramos)	170 g	170 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 -GB	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 -GB	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 -GB	140	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	140 g	140 g
VINAGRE -GB	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 -GB	20	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	16 g
CALABAZA -GB	86,5671641	Gramos	67 (1 Gramos = 1 gramos)	86,57 g	58 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	17	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	17 g	17 g
GARBANZOS -GB	60	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
HIERBABUENA -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PATATAS FRESCAS-GB	107,865168	Gramos	89 (1 Gramos = 1 gramos)	107,87 g	96 g
POLLO: PECHUGAS ENTERAS -GB	0,14705882	Unidad	100 (1 Unidad = 160 gramos)	23,53 g	23,53 g
PUERROS -GB	40,3508771	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	40,35 g	23 g
TERNERA: AÑOJO -GB	36,4583333	Gramos	96 (1 Gramos = 1 gramos)	36,46 g	35 g
ZANAHORIAS -GB	51,4285714	Gramos	70 (1 Gramos = 1 gramos)	51,43 g	36 g

COMPOTA DE MANZANA Y ALBARICOQUE - V

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

COMPOTA DE PERA - V

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
COMPOTA DE PERA - V	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 -GB	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 -GB	7	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	7 g	7 g
ALUBIAS BLANCAS -GB	50	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g	50 g
CALDO	170	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	170 g	170 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	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 -GB	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g
CALABACIN TROCEADO CONGELADO	100	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g
CALDO	150	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	150 g	150 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
MARGARINA VEGETAL -GB	5	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	5 g	5 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	40	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g

CREMA DE CALABAZA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CALABAZA -GB	189,552238	Gramos	67 (1 Gramos = 1 gramos)	189,55 g	127 g

CALDO	85	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	85 g	85 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
PATATA PELADA -GB	128	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	128 g	128 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g

CREMA DE CHOCOLATE

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

CREMA DE ESPARRAGOS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CALDO	128	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	128 g	128 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
ESPARRAGOS BLANCOS DE LATA -GB	43	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	43 g	43 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	43	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	43 g	43 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g

CREMA DE PUERRO Y CALABACIN

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CALABACIN CONGELADO CUADRITOS	68	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	68 g	68 g
CALDO	170	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	170 g	170 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	17	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	17 g	17 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	64	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	64 g	64 g

CREMA DE VERDURAS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
ACELGA CONGELADA -GB	27	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	27 g	27 g
CALDO	200	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	200 g	200 g
JUDIAS VERDES CONGELADAS -V	36	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	36 g	36 g
PATATA DADO PEQUEÑA CONGELADA -GB	45	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	45 g	45 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	27	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	27 g	27 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	45	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	45 g	45 g

CREMA ESAU

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 CONGELADAS CUADRITOS -GB	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
LENTEJAS -GB	68	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	68 g	68 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	13	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	13 g	13 g

CREMA PARMENTIER

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO	170	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	170 g	170 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
MARGARINA VEGETAL -GB	5	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	5 g	5 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	77	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	77 g	77 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g

CREMA REINA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
APIO -GB	13,75	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	13,75 g	11 g
CALDO	170	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	170 g	170 g
HUEVOS FRESCOS -GB	0,35984848	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	21,59 g	19 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	34	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	34 g	34 g
POLLO: PECHUGAS ENTERAS -GB	0,11764705	Unidad	100 (1 Unidad = 160 gramos)	18,82 g	18,82 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	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 -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CALDO	213	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	213 g	213 g
GUISANTES CONGELADOS -V	100	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	34	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	34 g	34 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g

CROQUETAS DE JAMON

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE GIRAROL ALTO OLEICO -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CROQUETAS DE JAMON -V	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 GIRASOL ALTO OLEICO -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
EMPANADILLAS DE BONITO -V	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

ESCALOPIN DE CERDO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO -GB	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
AJO PELADO LAMINADO -GB	5	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	5 g	5 g
CERDO: LOMO FILETES -GB	2	Filete	100 (1 Filete = 85 gramos)	170 g	170 g
HARINA DE TRIGO REFINADA -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
HUEVO LIQUIDO -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
PAN BLANCO RALLADO -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
PEREJIL -GB	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
ZUMO DE LIMON -GB	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 -GB	13	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g
AJOS PELADOS -GB	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 -V	270	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	270 g	270 g
GARBANZOS -GB	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
PAN DE HARINA DE TRIGO REFINADA -GB	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 -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
TOMATE FRITO -GB	17	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	17 g	17 g
VINAGRE -GB	4	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	4 g	4 g

ESTOFADO DE PATATAS CON CARNE

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g
AJOS -GB	2,53	Gramos	79 (1 Gramos = 1 gramos)	2,53 g	2 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
CERDO: MAGRO	60	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
COLORANTE	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PATATAS FRESCAS-GB	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 CONGELADOS CUADRITOS	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
VINO	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g

FABADA ASTURIANA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	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 -GB	10	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
CHORIZO -S	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-GB	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 CONGELADOS CUADRITOS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	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 -GB	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
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	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-GB	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 CONGELADOS CUADRITOS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	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 -GB	8	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	8 g	8 g
AJOS PELADOS -GB	4	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	4 g	4 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
COLORANTE	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
FIDEOS GORDOS (PASTA TRIGO REFINADO) -GB	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 -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
PIMIENTOS VERDES CONGELADOS CUADRITOS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
RAPE CONGELADO -S	52,5	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	52,5 g	42 g
ROSADA EN FILETES CONGELADA -S	0,18378378	Ración	100 (1 Ración = 185 gramos)	34 g	34 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	68	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	68 g	68 g

VINO		7 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	7 g	7 g

FLAN DE HUEVO

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

FOGONERO AL HORNO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
FOGONERO		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		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

FOGONERO A LA PLANCHA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CEBOLLA PELADA-GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
FOGONERO:	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 -GB	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g

FOGONERO A LA VASCA-NAVARRA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS PELADOS -GB	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
ESPARRAGOS BLANCOS: TALLOS EN LATA -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
FOGONERO	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 -CM	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
GUISANTES CONGELADOS -V	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
HARINA DE MAIZ -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
PEREJIL -GB	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
VINO BLANCO -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g

FOGONERO EMPANADO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
AJOS PELADOS -GB	4	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	4 g	4 g
HARINA DE TRIGO REFINADA -GB	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
HUEVO LIQUIDO -GB	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
PAN BLANCO RALLADO -GB	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
PEREJIL -GB	0,025	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
FOGONERO	1	Ración	100 (1 Ración = 180 gramos)	180 g	180 g
ZUMO DE LIMON -GB	7	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	7 g	7 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 BRASEADAS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	14	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g
ALCACHOFA :CUARTOS CONGELADOS -V	155	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	155 g	155 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
PEREJIL -GB	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 -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
ARROZ VAPORIZADO REFINADO -GB	60	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
PAVO FRIO (PECHUGA) CAMPOFRIO-CM	50	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g	50 g
PEREJIL -GB	0,025	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PUERROS -GB	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 -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
BERENJENAS -GB	366,153846	Gramos	65 (1 Gramos = 1 gramos)	366,15 g	238 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g

G. CALABACINES AL HORNO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
CALABACIN -GB	314,285714	Gramos	70 (1 Gramos = 1 gramos)	314,29 g	220 g

CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	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 -GB	8	Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	8 g	8 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CHAMPIÑONES EN LATA -GB	145	Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	145 g	145 g
PEREJIL -GB	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. ENSALADA DE ARROZ

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	9	Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
ARROZ VAPORIZADO REFINADO -GB	45	Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	45 g	45 g
GUISANTES CONGELADOS -V	14	Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	14 g	14 g
HUEVOS FRESCOS -GB	0,3030303	Unidad		88 (1 Unidad = 60 gramos)	18,18 g	16 g
PEREJIL -GB	1,25	Gramos		80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
PIMIENTO MORRON EN LATA -GB	14	Gramos		100 (1 Gramos = 1 gramos)	14 g	14 g
TOMATES -GB	57,4468085	Gramos		94 (1 Gramos = 1 gramos)	57,45 g	54 g
VINAGRE -GB	5	Mililitro		100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 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 -GB	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 -GB	159,036144	Gramos		83 (1 Gramos = 1 gramos)	159,04 g	132 g
TOMATES -GB	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 -GB	159,036144	Gramos		83 (1 Gramos = 1 gramos)	159,04 g	132 g
MAIZ COCIDO -S	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 -GB	156,626506	Gramos		83 (1 Gramos = 1 gramos)	156,63 g	130 g
PIÑA NATURAL EN LATA -GB	2	Unidad		100 (1 Unidad = 33 gramos)	66 g	66 g

G. ENSALADA VARIADA

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

BOQUERONES FRITOS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE GISAROL ALTO OLEICO- GB	10	Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
BOQUERONES EN TEMPURA- CM	150	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	150 g	150 g

G. ENSALADA MIXTA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso	Peso Limpio
CEBOLLA PELADA-GB	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 -GB	0,43560606	Unidad	88	(1 Unidad = 60 gramos)	26,14 g	23 g
LECHUGA ICEBERG -GB	108,43	Gramos	83	(1 Gramos = 1 gramos)	108,43 g	90 g
TOMATES -GB	47,8723404	Gramos	94	(1 Gramos = 1 gramos)	47,87 g	45 g

G. ENSALADILLA RUSA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso	Peso
Limpio ATUN EN ACEITE -S	23	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	23 g	23 g
HUEVOS FRESCOS-GB	0,37878787	Unidad	88	(1 Unidad= 60 gramos)	22,73 g	20g
MAHONESA (UNIDAD)-GB	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 -GB	23	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	23 g	23 g
PREPARADO PARA ENSALADILLA - GB	135	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	135 g	135 g

G. ESPINACAS REHOGADAS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	10	Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
ESPINACAS CONGELADAS -V	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 -GB	9	Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
GUISANTES CONGELADOS -V	155	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	155 g	155 g

G. GUISANTES Y ZANAHORIAS SALTEADOS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	15	Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
GUISANTES CONGELADOS -V	80	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	80 g	80 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	80	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	80 g	80 g

G. JAMON DE YORK

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso	Peso Limpio
JAMON DE YORK -S	60	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g

G. JUDIAS VERDES SALTEADAS

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 CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
JUDIAS VERDES CONGELADAS -V	155	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	155 g	155 g

G. MAHONESA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso	Peso Limpio
MAHONESA (UNIDAD)-GB	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 -GB	9	Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
MENESTRA COMUN (CONGELADA) -V	155	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	155 g	155 g

G. PATATAS ALINADAS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	18	Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	18 g	18 g
CEBOLLAS -GB	32,97	Gramos	91	(1 Gramos = 1 gramos)	32,97 g	30 g
HUEVOS FRESCOS -GB	0,37878787	Unidad	88	(1 Unidad = 60 gramos)	22,73 g	20 g
PATATAS FRESCAS-GB	179,77528	Gramos	89	(1 Gramos = 1 gramos)	179,78 g	160 g
PEREJIL -GB	1,25	Gramos	80	(1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
PIMIENTOS VERDES -GB	25	Gramos	84	(1 Gramos = 1 gramos)	25 g	21 g

TOMATES -GB	29,787234	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	29,79 g	28 g
VINAGRE -GB	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g

G. PATATAS ASADAS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	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 -GB	155	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	155 g	155 g
PEREJIL -GB	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 -CM	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 -GB	160	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	160 g	160 g

G. PATATAS COUNTRY

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO-GB	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 ALTO OLEICO -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
PATATA BASTON PREFRITA -GB	160	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	160 g	160 g

G. PICATOSTES CON HUEVO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limp
HUEVOS FRESCOS -GB	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 -GB	0,57	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	34,2 g	30,1 g
JAMON SERRANO -S	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) -V	75	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	75 g	75 g

G. SALTEADO DE TRIGUEROS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
ESPARRAGOS VERDES CONGELADOS -GB	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 -S	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 -GB	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 -GB	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 -GB	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
TOMATES -GB	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 -GB	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 -GB	1,25	Gramos	80	(1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
TOMATES -GB	191,489361	Gramos	94	(1 Gramos = 1 gramos)	191,49 g	180 g

G. ZANAHORIA CON ACEITE

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso	Peso
Limpio ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	15	Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
PEREJIL -GB	0,02	Gramos	80	(1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
ZANAHORIAS CONGELADAS -GB	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 -GB	10	Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS PELADOS -GB	1	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
COMINOS	1	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PEREJIL -GB	1,25	Gramos	80	(1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
VINAGRE -GB	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 SALTEADAS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	10	Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	30	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	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 * -GB	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**- GB	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 -GB	15	Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
AJOS -GB	3,8	Gramos	79	(1 Gramos = 1 gramos)	3,8 g	3 g
BACALAO: LOMOS CONGELADOS -GB	0,3	Lomo -Taco	100	(1 Lomo -Taco = 180 gramos)	54 g	54 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	30	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
GARBANZOS -GB	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 FRESCAS-GB	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 -GB	0,02	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PIMIENTOS VERDES CONGELADOS CUADRITOS	25	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
TOMATE FRITO -GB	35	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	35 g	35 g
ZANAHORIAS EN DADOS CONGELADAS -GB	25	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g

GAZPACHO

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

HAMBURGUESA DE TERNERA CON TOMATE

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso	Peso Limpio

ACEITE DE OLIVA -GB	10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	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 CONGELADOS CUADRITOS	20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
TOMATE FRITO -GB	50 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g	50 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	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

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
CALDO	72	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	72 g	72 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	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 -GB	5	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	5 g	5 g
PUERROS -GB	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

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	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.

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

JAMON YORK (30 G)

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

JAMON YORK (45 G)

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

JAMONCITOS DE POLLO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
AJO PELADO LAMINADO -GB	4	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	4 g	4 g
BACON AHUMADO FRESCO -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CALDO	80	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	80 g	80 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
HARINA DE TRIGO REFINADA -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PIMIENTA BLANCA -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PIMIENTOS VERDES JULIANA -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
POLLO: MUSLITOS-GB	278,571428	Gramos	70 (1 Gramos = 1 gramos)	278,57 g	195 g
VINO BLANCO -GB	1	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	1 g	1 g

JUDIAS BLANCAS CON ACELGAS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
ACELGAS -GB	29,41	Gramos	85 (1 Gramos = 1 gramos)	29,41 g	25 g
AJOS -GB	2,53	Gramos	79 (1 Gramos = 1 gramos)	2,53 g	2 g
ALUBIAS BLANCAS -GB	60	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
CERDO: SOLOMILLO (MAGRO) -S	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-GB	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 CONGELADOS CUADRITOS	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	17	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	17 g	17 g

JUDIAS BLANCAS CON ACELGAS SIN CARNE

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
ACELGAS -GB	29,41	Gramos	85 (1 Gramos = 1 gramos)	29,41 g	25 g
AJOS -GB	2,53	Gramos	79 (1 Gramos = 1 gramos)	2,53 g	2 g
ALUBIAS BLANCAS -GB	60	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	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-GB	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 CONGELADOS CUADRITOS	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
ZANAHORIAS EN DADOS CONGELADAS -GB	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 -GB	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
AJOS -GB	3,8	Gramos	79 (1 Gramos = 1 gramos)	3,8 g	3 g

ALUBIAS BLANCAS -GB	70	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	70 g	70 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	35	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	35 g	35 g
CERDO: PIERNA -S	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-GB	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 CONGELADOS CUADRITOS	35	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	35 g	35 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	50	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g	50 g
ZANAHORIAS EN DADOS CONGELADAS -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g

LECHE ENTERA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
LECHE ENTERA UHT -GB	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 -GB	1	Bolsa	100 (1 Bolsa = 10 gramos)	10 g	10 g
CACAO SOLUBLE EN SOBRES -S	1	Bolsa	100 (1 Bolsa = 18 gramos)	18 g	18 g
LECHE ENTERA UHT -GB	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 -GB	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 -GB	1	Bolsa	100 (1 Bolsa = 2 gramos)	2 g	2 g
LECHE SEMI-DESCREMADA UHT -GB	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 -GB	1	Bolsa	100 (1 Bolsa = 10 gramos)	10 g	10 g
LECHE SEMI-DESCREMADA UHT -GB	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 -GB	1	Bolsa	100 (1 Bolsa = 2 gramos)	2 g	2 g
LECHE SEMI-DESCREMADA UHT -GB	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 -GB	1	Bolsa	100 (1 Bolsa = 10 gramos)	10 g	10 g
CAFE DESCAFEINADO SOLUBLE -GB	1	Bolsa	100 (1 Bolsa = 2 gramos)	2 g	2 g
LECHE SEMI-DESCREMADA UHT -GB	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 -GB	280,03	Mililitro	71,42 (1 Mililitro = 1 mililitros)	280,03 g	200 g

LENTEJAS GUISADAS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
AJOS -GB	3,8	Gramos	79 (1 Gramos = 1 gramos)	3,8 g	3 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	23	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	23 g	23 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
LENTEJAS -GB	65	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g	65 g
PATATAS FRESCAS-GB	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 CONGELADOS CUADRITOS	23	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	23 g	23 g
TOMATE FRITO -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
ZANAHORIAS EN DADOS CONGELADAS -GB	18	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	18 g	18 g

LENTEJAS GUISADAS C/ CHORIZO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
AJOS PELADOS -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	23	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	23 g	23 g
CHORIZO -S	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 -GB	65	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g	65 g
PATATAS FRESCAS-GB	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 CONGELADOS CUADRITOS	23	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	23 g	23 g
TOMATE FRITO -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	18	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	18 g	18 g

LOMO ADOBADO A LA PLANCHA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CERDO: LOMO ADOBADO -GB	2	Filete	100 (1 Filete = 85 gramos)	170 g	170 g

LOMO ASADO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CEBOLLAS CONGELADA CUADRITOS -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
CERDO : LOMO PARA ASADO - GB	1	Ración	85 (1 Gramo = 1 gramo)	85 g	85 gr
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA - GB	10	Mililitros	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
HARINA DE TRIGO REFINADA- GB (PARA FREIR)	6	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
PIMIENTOS VERDES CONGELADOS CUADRITOS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20g	20 g
LAUREL	2	Gramo	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
TOMATE NATURAL TRITURADO EN LATA- S	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
PATATA DADO PEQUEÑA CONGELADA- GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
GUISANTES CONGELADOS- V	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20g	20 g
VINO BLANCO - GB	6	Mililitros	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	6 gr	6 gr

LOMO AL AJILLO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
AJOS PELADOS -GB	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 -GB	1,88235294	Filete	100 (1 Filete = 85 gramos)	160 g	160 g
HARINA DE MAIZ -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
PEREJIL -GB	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 MERLUZA FRIA A LA VINAGRETA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpi
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA -GB	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
MERLUZA: LOMO S CONGELADOS -S	1	Filete	100 (1 Gramos = 1 gramos)	170 g	170 g
PEREJIL- GB	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	80 g	80 g
CEBOLLAS PELADAS- GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
VINAGRE- GB	10	Mililitros	100 (1 mililitros = 1 mililitro)	10 g	10 g
LIMONES -GB	0,20	Gramos	64 (1 Gramos = 1 gramos)	64 g	19,20 g
TOMATES -GB	95,74	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	94 g	90 g
PIMIENTOS VERDES-GB	23,81	Gramos	84 (1 Gramos = 1 gramos)	23,81 g	20 g

MACARRONES CON SALSA DE TOMATE

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
AJOS PELADOS -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
AZUCAR REFINADA -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	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) -GB	65	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g	65 g
PIMIENTOS VERDES CONGELADOS CUADRITOS	17	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	17 g	17 g
TOMATE FRITO -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	213	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	213 g	213 g

MACARRONES SALTEADOS CON HUEVO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
HUEVOS FRESCOS -GB	0,58712121	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	35,23 g	31 g
MACARRONES (PASTA DE TRIGO REFINADA) -GB	65	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g	65 g
MANTEQUILLA -GB	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

MANTEQUILLA (2 UNIDADES) + MERMELADA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
MANTEQUILLA EN PORCIONES (2 UNIDADES) -GB	2	Unidad	100 (1 Unidad = 10 gramos)	20 g	20 g
MERMELADA DE FRUTAS EN PORCIONES -GB	1	Unidad	100 (1 Unidad = 20 gramos)	20 g	20 g

MANTEQUILLA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
MANTEQUILLA EN PORCIONES -GB	1	Unidad	100 (1 Unidad = 10 gramos)	10 g	10 g

MANTEQUILLA (2 UNIDADES)

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio

MANTEQUILLA EN PORCIONES (2 UNIDADES) -GB	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 -GB	145	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	145 g	145 g

MELON

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

MEMBRILLO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
MEMBRILLO, DULCE DE -S	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 -GB	13	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g
CALDO	85	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	85 g	85 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	34	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	34 g	34 g
HARINA DE MAIZ -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
MENESTRA COMUN (CONGELADA) -V	220	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	220 g	220 g

MERLUZA A LA PLANCHA (FILETES)

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 CONGELADAS CUADRITOS -GB	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)-S	0,91891891	Filete	100 (1 Filete = 185 gramos)	170 g	170 g
PEREJIL -GB	0,025	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g

MERLUZA A LA ROMANA (FILETES)

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO-GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
HARINA DE TRIGO REFINADA -GB	36	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	36 g	36 g
HUEVO LIQUIDO -GB	36	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	36 g	36 g
MERLUZA (FILETES)-S	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 -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS -GB	5,06329113	Gramos	79 (1 Gramos = 1 gramos)	5,06 g	4 g
ESPARRAGOS BLANCOS DE LATA -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
HARINA DE MAIZ -GB	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
HARINA DE TRIGO REFINADA -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
HUEVOS FRESCOS -GB	0,37878787	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	22,73 g	20 g
LIMONES -GB	0,07291666	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	10,94 g	7 g
MERLUZA (RODAJAS) -S	1	Rodaja	65 (1 Rodaja = 190 gramos)	190 g	123,5 g
VINO BLANCO -GB	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 GIRASOL ALTO OLEICO -GB	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
HARINA DE TRIGO REFINADA -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
LIMONES -GB	0,20833333	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	31,25 g	20 g
MERLUZA: FILETES CONGELADOS -S	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 GIRASOL ALTO OLEICO-GB	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
HARINA DE TRIGO REFINADA -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
MAHONESA (UNIDAD)-GB	1	Bolsa	100 (1 Bolsa = 14 gramos)	14 g	14 g
MERLUZA: FILETES CONGELADOS -S	1	Filete	100 (1 Filete = 185 gramos)	185 g	185 g

MERMELADA DE FRUTA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
MERMELADA DE FRUTAS EN PORCIONES -GB	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 -GB	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g
APIO -GB	7,5	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	7,5 g	6 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	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 -GB	18	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	18 g	18 g
POLLO: MUSLITOS-GB	257,142857	Gramos	70 (1 Gramos = 1 gramos)	257,14 g	180 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	14	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	14 g	14 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	27	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	27 g	27 g

MUSLO DE POLLO EN SALSA AL CURRY

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA -GB	17	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	17 g	17 g
AJOS PELADOS -GB	4	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	4 g	4 g
CALDO	68	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	68 g	68 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CURRY -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
HARINA DE MAIZ -GB	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 -GB	1	Unidad	60 (1 Unidad = 300 gramos)	300 g	180 g
PUERROS -GB	77,1929824	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	77,19 g	44 g
VINO BLANCO -GB	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 GIRASOL ALTO OLEICO -GB	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 ALICANTINA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
AJOS PELADOS -GB	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
ARROZ VAPORIZADO REFINADO -GB	60	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
CALAMARES EN ANILLAS CONGELADOS -CM	34	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	34 g	34 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CERDO: SOLOMILLO (MAGRO) -S	0,17	Filete	100 (1 Filete = 180 gramos)	30,6 g	30,6 g
COLORANTE	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 -V	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
LIMONES -GB	0,01	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	1,5 g	0,96 g
MEJILLON LIMPIO CONGELADO -S	17	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	17 g	17 g
PIMIENTO MORRON EN LATA -GB	9	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	9 g	9 g
PIMIENTOS VERDES CONGELADOS CUADRITOS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
ROSADA EN FILETES CONGELADA -S	0,14	Ración	100 (1 Ración = 185 gramos)	25,9 g	25,9 g
TOMATE FRITO -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
VINO BLANCO -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g

PAELLA MIXTA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	13	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g
AJOS PELADOS -GB	4	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	4 g	4 g
ARROZ VAPORIZADO REFINADO -GB	60	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
CALAMARES EN ANILLAS CONGELADOS -CM	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CERDO:CABEZA DE LOMO	0,85	Ración	100 (1 Ración = 40 gramos)	34 g	34 g
COLORANTE	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 -V	17	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	17 g	17 g
PIMENTON	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PIMIENTO MORRON EN LATA -GB	10	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
PIMIENTOS ROJOS CONGELADOS CUADRADOS -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
PIMIENTOS VERDES CONGELADOS CUADRITOS	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
POLLO: CUARTOS TRASEROS DESHUESADOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
TOMATE FRITO -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
VINO BLANCO -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g

PALMERA 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 60 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 REF. C/SAL 60 -GB	1	Unidad	100 (1 Unidad = 60 gramos)	60 g	60 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 REF. S/SAL 60 -GB	1	Unidad	100 (1 Unidad = 60 gramos)	60 g	60 g

PAN BLANCO 40 G.

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PAN HARINA TRIGO REF. C/SAL 40 -GB	1	Unidad	100 (1 Unidad = 40 gramos)	40 g	40 g

PAN BLANCO 60 G

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PAN HARINA TRIGO REF. C/SAL 60 -GB	1	Unidad	100 (1 Unidad = 60 gramos)	60 g	60 g

PAN BLANCO 60 G + MANTEQULLA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
MANTEQUILLA EN PORCIONES -GB	1	Unidad	100 (1 Unidad = 10 gramos)	10 g	10 g
PAN HARINA TRIGO REF. C/SAL 60 -GB	1	Unidad	100 (1 Unidad = 60 gramos)	60 g	60 g

PAN BLANCO S/S 35 G + MANTEQUILLA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
MANTEQUILLA EN PORCIONES -GB	1	Unidad	100 (1 Unidad = 10 gramos)	10 g	10 g
PAN HARINA TRIGO REF. S/SAL 35 -GB	1	Unidad	100 (1 Unidad = 40 gramos)	40 g	40 g

PAN BLANCO S/SAL 50 G + MANTEQUILLA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
MANTEQUILLA EN PORCIONES -GB		1 Unidad	100 (1 Unidad = 10 gramos)	10 g	10 g
PAN HARINA TRIGO REF. S/SAL 60 -GB		1 Unidad	100 (1 Unidad = 60 gramos)	60 g	60 g

PAN BLANCO SIN SAL 40 G.

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PAN HARINA TRIGO REF. S/SAL 40 -GB		1 Unidad	100 (1 Unidad = 40 gramos)	40 g	40 g

PAN BLANCO SIN SAL 60 G

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PAN HARINA TRIGO REF. S/SAL 60 -GB		1 Unidad	100 (1 Unidad = 60 gramos)	60 g	60 g

PAN INTEGRAL 60 G.

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PAN HARINA TRIGO INTEGRAL C/SAL 60 -GB		1 Unidad	100 (1 Unidad = 60 gramos)	60 g	60 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 60 -GB		1 Unidad	100 (1 Unidad = 60 gramos)	60 g	60 g

PAN INTEGRAL SIN SAL 60 G.

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PAN HARINA TRIGO INTEGRAL S/SAL 60 -GB		1 Unidad	100 (1 Unidad = 60 gramos)	60 g	60 g

PASTA A LA CARBONARA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	14	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g
BACON AHUMADO FRESCO -GB	45	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	45 g	45 g
CALDO	63	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	63 g	63 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	27	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	27 g	27 g
HUEVOS FRESCOS -GB	0,56818181	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	34,09 g	30 g
MACARRONES (PASTA DE TRIGO REFINADA) -GB	65	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g	65 g
NATA LIQUIDA -GB	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 -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PUERROS -GB	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 -GB	14	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g
CALDO	63	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	63 g	63 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	27	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	27 g	27 g
HUEVOS FRESCOS -GB	0,56818181	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	34,09 g	30 g
MACARRONES (PASTA DE TRIGO REFINADA) -GB	65	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g	65 g
NATA LIQUIDA -GB	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 -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PUERROS -GB	70,1754385	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	70,18 g	40 g

PASTA CON ALBAHACA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	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 CONGELADAS CUADRITOS -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
MACARRONES (PASTA DE TRIGO REFINADA) -GB	60	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
MAIZ COCIDO -S	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
PAVO FRIO (PECHUGA) CAMPOFRIO-CM	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
PEREJIL -GB	0,025	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PIMIENTA BLANCA -GB	0,02	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
VINO BLANCO -GB	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 -GB	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 CONGELADAS CUADRITOS -GB	27	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	27 g	27 g
GAMBAS CONGELADAS LIMPIAS -CM	54	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	54 g	54 g
MARGARINA VEGETAL -GB	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 -GB	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
VINO BLANCO -GB	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 -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS PELADOS -GB	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
AZUCAR REFINADA -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	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 -GB	70	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	70 g	70 g
LECHE SEMI-DESCREMADA UHT -GB	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 -GB	1,4	Unidad	100 (1 Unidad = 25 gramos)	35 g	35 g
PIMIENTOS VERDES CONGELADOS CUADRITOS	45	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	45 g	45 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g

TERNERA PICADA -GB	100 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g
TOMATE FRITO -GB	50 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g	50 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	115 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	115 g	115 g
VINO BLANCO -GB	10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g

PATATAS CON CAZON

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	13	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g
AJO PELADO LAMINADO -GB	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
CAZON TROCEADO CONGELADO -ES	75	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	75 g	60 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
COLORANTE	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
GUISANTES CONGELADOS -V	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-GB	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 CONGELADOS CUADRADOS -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
PIMIENTOS VERDES CONGELADOS CUADRITOS	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	34	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	34 g	34 g
VINO BLANCO -GB	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 -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS PELADOS -GB	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CHOCOS	70	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	70 g	70 g
COLORANTE	0,02	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
GUISANTES CONGELADOS -V	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
PATATA- GB	307,692307	Gramos	65 (1 Gramos = 1 gramos)	307,69 g	200 g
PIMIENTOS VERDES CONGELADOS CUADRITOS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
VINO BLANCO -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g

PATATAS CON PESCADO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PATATA 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
COLORANTE ALIMENTARIO	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

PECHUGA DE POLLO EMPANADA

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

PECHUGA DE POLLO EN SALSA AL VINO BLANCO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
CALDO	68	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	68 g	68 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
HARINA DE MAIZ -GB	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 -GB	1	Filete	100 (1 Filete = 160 gramos)	160 g	160 g
VINO BLANCO -GB	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 -GB	2,1090021	Ración	91 (1 Ración = 99 gramos)	208,79 g	190 g
VINO BLANCO -GB	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	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 A LA PLANCHA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CEBOLLA PELADA-GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
PERCA	1	Ración	100 (1 Ración = 180 gramos)	180 g	180 g
FUMET DE PESCADO	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
PEREJIL -GB	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g

PERCA A LA VASCA-NAVARRA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS PELADOS -GB	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
ESPARRAGOS BLANCOS: TALLOS EN LATA -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
PERCA	1	Ración	100 (1 Ración = 180 gramos)	180 g	180 g
FUMET DE PESCADO	150	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	150 g	150 g
GAMBAS CONGELADAS LIMPIAS -CM	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
GUISANTES CONGELADOS -V	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
HARINA DE MAIZ -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
PEREJIL -GB	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
VINO BLANCO -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g

PERCA EMPANADA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
AJOS PELADOS -GB	4	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	4 g	4 g
HARINA DE TRIGO REFINADA -GB	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
HUEVO LIQUIDO -GB	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
PAN BLANCO RALLADO -GB	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
PEREJIL -GB	0,025	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PERCA	1	Ración	100 (1 Ración = 180 gramos)	180 g	180 g
ZUMO DE LIMON -GB	7	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	7 g	7 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 -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO -GB	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g

PESCADILLA FRITA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
HARINA DE TRIGO REFINADA -GB	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
PESCADILLA -ES	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 -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CEBOLLA PELADA-GB	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 -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
TOMATES -GB	53,19	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	53,19 g	50 g

PESCADO FRITO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO-GB	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g

CAELLA:LOMOS CONGELADOS -ES	1	Ración	100 (1 Ración = 170 gramos)	170 g	170 g
HARINA DE TRIGO REFINADA -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
LIMONES -GB	0,10416666	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	15,62 g	10 g
PEREJIL -GB	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 -GB	14	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g
AJOS PELADOS -GB	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	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 -GB	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
HARINA DE TRIGO REFINADA -GB	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 -GB	0,025	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PEZ ESPADA CONGELADO -MX	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 CONGELADAS CUADRITOS -GB	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 -GB	0,025	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PEZ ESPADA CONGELADO -MX	1	Ración	90 (1 Ración = 185 gramos)	185 g	166,5 g
VINO	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g

PISTO MANCHEGO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	14	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	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 CONGELADOS CUADRITOS	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
PISTO CONGELADO	270	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	270 g	270 g
TOMATE FRITO -GB	36	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	36 g	36 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	135	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	135 g	135 g

PIÑA AL NATURAL

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

PLATANO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PLATANOS -GB	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 -GB	17	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	17 g	17 g
AJO PELADO LAMINADO -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
BRANDY	4	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	4 g	4 g
CALDO	43	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	43 g	43 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
CHAMPIÑON CONGELADO LAMINADO -GB	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
HARINA DE MAIZ -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
PEREJIL -GB	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 -GB	1	Unidad	60 (1 Unidad = 300 gramos)	300 g	180 g
TOMATE FRITO -GB	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
VINO BLANCO -GB	13	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g

POLLO 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 CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
POLLO: FILETES DE PECHUGA -GB	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 -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
LIMONES -GB	0,20833333	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	31,25 g	20 g
POLLO: FILETES DE PECHUGA -GB	1	Filete	100 (1 Filete = 160 gramos)	160 g	160 g

POLLO AL HORNO (CUARTO TRASERO)

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA -GB	4	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	4 g	4 g
CALDO	85	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	85 g	85 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
HARINA DE MAIZ -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g

PEREJIL -GB	0,025 Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
POLLO: CUARTOS TRASEROS -GB	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 -GB	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g
APIO -GB	6,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	6,25 g	5 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
PATATA PELADA -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
POLLO: CUARTOS TRASEROS -GB	1	Unidad	60 (1 Unidad = 300 gramos)	300 g	180 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g

POLLO FRIO CON JUDIAS VERDES ALIÑADAS.

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	14	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g
CEBOLLA PELADA-GB	36	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	36 g	36 g
JUDIAS VERDES CONGELADAS -V	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 -GB	0,31	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	46,5 g	29,76 g
POLLO: PECHUGAS ENTERAS -GB	1	Unidad	100 (1 Unidad = 160 gramos)	160 g	160 g
TOMATES -GB	40,4255319	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	40,43 g	38 g
VINAGRE -GB	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g

PUDDING DE SALMON

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	40	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
ENELDO	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
HINOJO - GB	0,3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,3 g	0,3 g
HUEVO LIQUIDO -GB	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 -GB	1,4	Unidad	100 (1 Unidad = 25 gramos)	35 g	35 g
PUERROS -GB	70,18	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	70,18 g	40 g
SALMON (FILETES DE COLA) -S	100	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g
VINO BLANCO -GB	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g

PURE CRECY

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ARROZ VAPORIZADO REFINADO -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CALDO	200	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	200 g	200 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	100	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g

PURE DE CALABACIN

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALABACIN TROCEADO CONGELADO	90	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	90 g	90 g
CALDO	135	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	135 g	135 g
CEBOLLAS -GB	15,3846153	Gramos	91 (1 Gramos = 1 gramos)	15,38 g	14 g
MARGARINA VEGETAL -GB	5	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	5 g	5 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	23	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	23 g	23 g

PURE DE CALABAZA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CALABAZA -GB	238,81	Gramos	67 (1 Gramos = 1 gramos)	238,81 g	160 g
CALDO	100	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	100 g	100 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g

PURE DE GARBANZOS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g
APIO -GB	21,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	21,25 g	17 g

CALABAZA -GB	100	Gramos	67 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	67 g
CALDO	180	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	180 g	180 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	18	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	18 g	18 g
GARBANZOS -GB	60	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	27	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	27 g	27 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	14	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	14 g	14 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g

PURE DE MACEDONIA DE - N

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

PURE DE MANZANA - N

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

PURE DE MELOCOTON Y MANZANA - N

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

PURE DE PATATAS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO	270	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	270 g	270 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
MARGARINA VEGETAL -GB	9	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	9 g	9 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	80	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	80 g	80 g

PURE DE PATATAS Y ZANAHORIAS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO	90	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	90 g	90 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
MARGARINA VEGETAL -GB	5	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	5 g	5 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	45	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	45 g	45 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	72	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	72 g	72 g

PURE DE VERDURAS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	14	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g
ACELGA CONGELADA -GB	27	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	27 g	27 g
CALDO	180	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	180 g	180 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	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
PATATA DADO PEQUEÑA CONGELADA -GB	45	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	45 g	45 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 FRESCO 50 G.

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
QUESO MANCHEGO FRESCO -ES	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 -GB	8	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	8 g	8 g
AZUCAR REFINADA -GB	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
CEBOLLAS -GB	21,9780219	Gramos	91 (1 Gramos = 1 gramos)	21,98 g	20 g
CHAMPIÑON CONGELADO LAMINADO -GB	14	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	14 g	14 g
GUISANTES CONGELADOS -V	14	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	14 g	14 g
HARINA DE MAIZ -GB	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 -GB	15,48	Gramos	84 (1 Gramos = 1 gramos)	15,48 g	13 g
TERNERA REDONDO -GB	160	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	160 g	160 g
VINO	16	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	16 g	16 g

SALCHICHAS DE POLLO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
SALCHICHAS DE POLLO -CM	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-GB	2	Bolsa	100 (1 Bolsa = 12 gramos)	24 g	24 g
SALCHICHAS DE POLLO -CM	5	Unidad	100 (1 Unidad = 34 gramos)	170 g	170 g

SALMOREJO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	27	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	27 g	27 g
AJOS PELADOS -GB	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
PAN DE HARINA DE TRIGO REFINADA -GB	45	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	45 g	45 g
PIMIENTO MORRON EN LATA -GB	14	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	14 g	14 g
SAL DE MESA -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
TOMATES -GB	280,851063	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	280,85 g	264 g

VINAGRE -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g

SALTEADO DE TRIGUEROS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	40	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
ESPARRAGOS VERDES CONGELADOS -GB	250	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	250 g	250 g

SANDIA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
SANDIA LIMPIA- GB	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 -GB	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) -S	1	Filete	100 (1 Filete = 180 gramos)	180 g	180 g
HARINA DE MAIZ -GB	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
HARINA DE TRIGO REFINADA -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
LIMONES -GB	0,15625	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	23,44 g	15 g
PEREJIL -GB	0,0125	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,01 g	0,01 g
PIMIENTA NEGRA -GB	0,02	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
VINO BLANCO -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
WHISKY -S	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 -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CALDO	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
CEBOLLA PELADA-GB	10	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
CERDO: SOLOMILLO (MAGRO) -S	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 -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
CALDO	200	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	200 g	200 g
HIERBABUENA -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 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) -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
HUEVOS FRESCOS -GB	0,37878787	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	22,73 g	20 g
POLLO: PECHUGAS ENTERAS -GB	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) -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
HIERBABUENA -GB	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) -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
HIERBABUENA -GB	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) -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g

SOPA DE PESCADO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS PELADOS -GB	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 CONGELADAS CUADRITOS -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
COLORANTE	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
FIDEOS FINOS (PASTA TRIGO REFINADO) -GB	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 -CM	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
HARINA DE MAIZ -GB	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
MEJILLON LIMPIO CONGELADO -S	40	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
PEREJIL -GB	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
PIMIENTOS VERDES CONGELADOS CUADRITOS	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
ROSADA EN FILETES CONGELADA -S	0,1081081	Ración	100 (1 Ración = 185 gramos)	20 g	20 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	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 -GB	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 -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
CALDO	225	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	225 g	225 g
HIERBABUENA -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
HUEVOS FRESCOS -GB	0,32196969	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	19,32 g	17 g
JAMON SERRANO -S	15,96	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	15,96 g	15 g
POLLO: CUARTOS TRASEROS DESHUESADOS -GB	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 -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
CALDO	225	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	225 g	225 g
HIERBABUENA -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
HUEVOS FRESCOS -GB	0,32196969	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	19,32 g	17 g
POLLO: CUARTOS TRASEROS DESHUESADOS -GB	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 CONGELADAS CUADRITOS -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
COL BLANCA RALLADA -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
HIERBABUENA -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
NABOS -GB	33,3333333	Gramos	75 (1 Gramos = 1 gramos)	33,33 g	25 g
PATATAS RALLADAS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
PUERROS -GB	43,8596491	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	43,86 g	25 g
ZANAHORIAS RALLADAS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g

SOPA JULIANA Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
APIO -GB	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 -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
LLUVIA (PASTA DE TRIGO REFINADA) -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g

TERNERA AL HORNO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA -GB	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g
CALDO	45	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	45 g	45 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	18	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	18 g	18 g
HARINA DE MAIZ -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
PUERROS -GB	28,0701754	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	28,07 g	16 g
TERNERA LOMO/TAPA -GB	188,24	Gramos	76 (1 Gramos = 1 gramos)	188,24 g	143,06 g
VINO BLANCO -GB	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 -GB	8	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	8 g	8 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	18	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	18 g	18 g
HARINA DE MAIZ -GB	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 -GB	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 -GB	15,4761904	Gramos	84 (1 Gramos = 1 gramos)	15,48 g	13 g
TERNERA BABILLA, ASADOS -GB	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 -GB	25,7142857	Gramos	70 (1 Gramos = 1 gramos)	25,71 g	18 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	13	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	13 g	13 g

TERNERA EN SALSA SUAVE

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
CALDO	72	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	72 g	72 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
HARINA DE MAIZ -GB	5	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	5 g	5 g
PUERROS -GB	24,56	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	24,56 g	14 g
TERNERA LOMO/TAPA -GB	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

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 DE CHAMPIÑON					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB		5 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
CHAMPIÑONES EN LATA -GB		100 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g
HUEVO LIQUIDO -GB		120 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	120 g	120 g

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

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

TORTILLA FRANCESA (1H)					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA -GB		8 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	8 g	8 g
HUEVO LIQUIDO -GB		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 -GB		15 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
HUEVO LIQUIDO -GB		130 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	130 g	130 g

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

TRITURADO DE BUEY CON GUISANTES					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO		250 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE BUEY CON GUISANTES -CM		1 Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g

TRITURADO DE CHAMPIÑONES Y PAVO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO		250 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE CHAMPIÑONES Y PAVO -V		1 Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g

TRITURADO DE HUEVO CON VERDURAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO		250 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM		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
CALDO		250 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE HUEVOS A LA PROVENZAL -CM		1 Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g

TRITURADO DE JAMON CON VERDURAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO		250 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE JAMON CON VERDURAS -CM		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
CALDO		250 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE MARISCO Y PESCADO CON VERDURAS -CM		50 Ración	100 (1 Ración = 1 gramos)	50 g	50 g

TRITURADO DE MARMITAKO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO		250 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE MARMITAKO -V		1 Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g

TRITURADO DE PANACHE DE VERDURAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO	250	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	6	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE PANACHE DE VERDURAS -CM	1	Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g

TRITURADO DE PATATAS CON VERDURAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO	250	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	6	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE PATATAS CON VERDURAS -V	1	Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g

TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO	250	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	6	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES -CM	1	Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g

TRITURADO DE PESCADO CON VEGETALES					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO	250	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	6	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE PESCADO CON VEGETALES -V	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 -CM	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
CALDO	250	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	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)	50 g	50 g

TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO	250	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	6	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS -CM	1	Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g

TRITURADO DE TERNERA A LA JARDINERA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO	250	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	6	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE TERNERA A LA JARDINERA -CM	1	Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g

TRITURADO DE TERNERA BOLONESA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO	250	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	6	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE TERNERA BOLOÑESA -V	1	Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g

VARITAS DE PESCADO AL LIMON					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	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 - CM	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 -CM	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 -CM	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 -CM	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 -GB	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 -GB	1 Brick	100 (1 Brick = 200 mililitros)	200 g	200 g

Anexo C2- Fichas platos HT

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EN BOLSAS 17 ML		1 Bolsa	100 (1 Bolsa = 17 mililitros)	17 g	17 g

ALBONDIGAS A LA CASTELLANA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB		17 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	17 g	17 g
AJOS PELADOS -GB		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 -GB		2 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
CALDO		68 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	68 g	68 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB		21 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
CHAMPIÑONES EN LATA -GB		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
HARINA DE MAIZ -GB		3 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
JAMON SERRANO -S		11,7021276 Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	11,7 g	11 g
LAUREL		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
NUEZ MOSCADA -GB		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PIMIENTA BLANCA -GB		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
TOMILLO -GB		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
VINO BLANCO -GB		13 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g
VINO TINTO DE MESA -S		9 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB		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 -GB		9 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
AJOS PELADOS -GB		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 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 CONGELADAS CUADRITOS -GB		26 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
COLORANTE		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
GUISANTES CONGELADOS -V		17 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	17 g	17 g
HARINA DE MAIZ -GB		4 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	4 g	4 g
PEREJIL -GB		1,25 Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB		21 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S		10 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
VINO		9 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g

ARROZ CON LECHE

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

ARROZ TRES DELICIAS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	17	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	17 g	17 g
AJOS PELADOS -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
ARROZ VAPORIZADO REFINADO -GB	58	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	58 g	58 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
FUMET DE PESCADO	125	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	125 g	125 g
GAMBAS CONGELADAS LIMPIAS -CM	33	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	33 g	33 g
GUISANTES CONGELADOS -V	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
HUEVO LIQUIDO -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
JAMON DE YORK -S	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
PIMIENTA BLANCA -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
ZANAHORIAS EN DADOS CONGELADAS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g

BACALAO A LA RIBERENA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	13	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g
BACALAO: LOMOS CONGELADOS -GB	0,9	Lomo -Taco	100 (1 Lomo -Taco = 180 gramos)	162 g	162 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	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 -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
LIMONES -GB	0,27083333	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	40,62 g	26 g
PATATA DADO MEDIANA CONGELADA -GB	34	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	34 g	34 g
PEREJIL -GB	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
VINO	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g

BACALAO FRITO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
BACALAO: LOMOS CONGELADOS -GB	0,9	Lomo -Taco	100 (1 Lomo -Taco = 180 gramos)	162 g	162 g
HARINA DE TRIGO REFINADA -GB	34	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	34 g	34 g

BOCADILLO DE CREMA DE CACAO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CREMA DE CACAO	30	Pack	100 (1 Pack = 30 gramos)	900 g	900 g
PAN HARINA TRIGO REF. C/SAL 50 -GB	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 -S	53,19	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	53,19 g	50 g
PAN HARINA TRIGO REF. C/SAL 50 -GB	1	Unidad	100 (1 Unidad = 50 gramos)	50 g	50 g

BOCADILLO DE PATE

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
FOIE GRAS -V	1	Pack	100 (1 Pack = 30 gramos)	30 g	30 g
PAN HARINA TRIGO REF. C/SAL 50 -GB	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 REF. C/SAL 50 -GB	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 REF. C/SAL 50 -GB	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

BOCADILLO DE SALCHICHON

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PAN HARINA TRIGO REF. C/SAL 50 -GB	1	Unidad	100 (1 Unidad = 50 gramos)	50 g	50 g
SALCHICHON -S	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) -S	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 GIRASOL ALTO OLEICO -GB	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g

CABALLA EN SALSA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CABALLA (FILETES)	1	Ración	100 (1 Ración = 170 gramos)	170 g	170 g
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
VINO BLANCO-GB	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
FUMET DE PESCADO	100	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	100g	100 g
HARINA DE MAIZ -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g

CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
PEREJIL -GB	0,025 Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g

CAZUELA DE PESCADO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	13	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
COLORANTE	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
FIDEOS GORDOS (PASTA TRIGO REFINADO) -GB	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
GUISANTES CONGELADOS -V	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
HINOJO - GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PUERROS -GB	35,0877192	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	35,09 g	20 g
RAPE CONGELADO -S	33,75	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	33,75 g	27 g
ROSADA EN FILETES CONGELADA -S	0,23243243	Ración	100 (1 Ración = 185 gramos)	43 g	43 g
ZANAHORIAS EN DADOS CONGELADAS -GB	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g

CINTA DE LOMO FRIA CON PIMIENTOS ASADOS ALINADOS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
AJOS -GB	3,8	Gramos	79 (1 Gramos = 1 gramos)	3,8 g	3 g
CEBOLLA PELADA-GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
CERDO: LOMO PARA ASADO -GB	1	Ración	100 (1 Ración = 170 gramos)	170 g	170 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 -GB	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 -GB	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 -GB	140	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	140 g	140 g
VINAGRE -GB	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 -GB	20	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	16 g
CALABAZA -GB	86,5671641	Gramos	67 (1 Gramos = 1 gramos)	86,57 g	58 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	17	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	17 g	17 g
GARBANZOS -GB	60	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
HIERBABUENA -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PATATAS FRESCAS-GB	107,865168	Gramos	89 (1 Gramos = 1 gramos)	107,87 g	96 g
POLLO: PECHUGAS ENTERAS -GB	0,14705882	Unidad	100 (1 Unidad = 160 gramos)	23,53 g	23,53 g
PUERROS -GB	40,3508771	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	40,35 g	23 g
TERNERA: AÑOJO -GB	36,4583333	Gramos	96 (1 Gramos = 1 gramos)	36,46 g	35 g
ZANAHORIAS -GB	51,4285714	Gramos	70 (1 Gramos = 1 gramos)	51,43 g	36 g

COMPOTA DE MANZANA Y ALBARICOQUE - V

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

COMPOTA DE PERA - V

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
COMPOTA DE PERA - V	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 -GB	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 -GB	7	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	7 g	7 g
ALUBIAS BLANCAS -GB	50	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g	50 g
CALDO	170	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	170 g	170 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	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 -GB	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g
CALABACIN TROCEADO CONGELADO	100	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g
CALDO	150	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	150 g	150 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
MARGARINA VEGETAL -GB	5	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	5 g	5 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	40	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g

CREMA DE CALABAZA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CALABAZA -GB	189,552238	Gramos	67 (1 Gramos = 1 gramos)	189,55 g	127 g
CALDO	85	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	85 g	85 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
PATATA PELADA -GB	128	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	128 g	128 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g

CREMA DE CHOCOLATE

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

CREMA DE ESPARRAGOS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CALDO	128	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	128 g	128 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
ESPARRAGOS BLANCOS DE LATA -GB	43	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	43 g	43 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	43	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	43 g	43 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g

CREMA DE PUERRO Y CALABACIN

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CALABACIN CONGELADO CUADRITOS	68	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	68 g	68 g
CALDO	170	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	170 g	170 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	17	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	17 g	17 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	64	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	64 g	64 g

CREMA DE VERDURAS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
ACELGA CONGELADA -GB	27	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	27 g	27 g
CALDO	200	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	200 g	200 g
JUDIAS VERDES CONGELADAS -V	36	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	36 g	36 g
PATATA DADO PEQUEÑA CONGELADA -GB	45	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	45 g	45 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	27	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	27 g	27 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	45	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	45 g	45 g

CREMA ESAU

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 CONGELADAS CUADRITOS -GB	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
LENTEJAS -GB	68	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	68 g	68 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	13	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	13 g	13 g

CREMA PARMENTIER

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO	170	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	170 g	170 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
MARGARINA VEGETAL -GB	5	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	5 g	5 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	77	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	77 g	77 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g

CREMA REINA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
APIO -GB	13,75	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	13,75 g	11 g
CALDO	170	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	170 g	170 g
HUEVOS FRESCOS -GB	0,35984848	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	21,59 g	19 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	34	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	34 g	34 g
POLLO: PECHUGAS ENTERAS -GB	0,11764705	Unidad	100 (1 Unidad = 160 gramos)	18,82 g	18,82 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	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 -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CALDO	213	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	213 g	213 g
GUISANTES CONGELADOS -V	100	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	34	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	34 g	34 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g

CROQUETAS DE JAMON

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio

ACEITE DE GIRAROL ALTO OLEICO -GB		10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CROQUETAS DE JAMON -V		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 GIRASOL ALTO OLEICO -GB		10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
EMPANADILLAS DE BONITO -V		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

ESCALOPIN DE CERDO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO -GB		20 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
AJO PELADO LAMINADO -GB		5 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	5 g	5 g
CERDO: LOMO FILETES -GB		2 Filete	100 (1 Filete = 85 gramos)	170 g	170 g
HARINA DE TRIGO REFINADA -GB		30 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
HUEVO LIQUIDO -GB		30 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
PAN BLANCO RALLADO -GB		30 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
PEREJIL -GB		1,25 Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
ZUMO DE LIMON -GB		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 -GB		13 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g
AJOS PELADOS -GB		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 -V		270 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	270 g	270 g
GARBANZOS -GB		26 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
PAN DE HARINA DE TRIGO REFINADA -GB		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 -GB		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
TOMATE FRITO -GB		17 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	17 g	17 g
VINAGRE -GB		4 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	4 g	4 g

ESTOFADO DE PATATAS CON CARNE

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB		5 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g
AJOS -GB		2,53 Gramos	79 (1 Gramos = 1 gramos)	2,53 g	2 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
CERDO: MAGRO		60 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
COLORANTE		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PATATAS FRESCAS-GB		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 CONGELADOS CUADRITOS		15 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
VINO		10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g

FABADA ASTURIANA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB		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 -GB		10 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
CHORIZO -S		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-GB		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 CONGELADOS CUADRITOS		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S		30 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB		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 -GB		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
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB		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-GB		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 CONGELADOS CUADRITOS		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S		30 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB		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 -GB		8 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	8 g	8 g
AJOS PELADOS -GB		4 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	4 g	4 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB		25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g

COLORANTE		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
FIDEOS GORDOS (PASTA TRIGO REFINADO) -GB		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 -GB		15 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
PIMIENTOS VERDES CONGELADOS CUADRITOS		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
RAPE CONGELADO -S		52,5 Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	52,5 g	42 g
ROSADA EN FILETES CONGELADA -S		0,18378378 Ración	100 (1 Ración = 185 gramos)	34 g	34 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S		68 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	68 g	68 g
VINO		7 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	7 g	7 g

FLAN DE HUEVO

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

FOGONERO AL HORNO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
FOGONERO		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		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

FOGONERO A LA PLANCHA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CEBOLLA PELADA-GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
FOGONERO:	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 -GB	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g

FOGONERO A LA VASCA-NAVARRA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS PELADOS -GB	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
ESPARRAGOS BLANCOS: TALLOS EN LATA -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
FOGONERO	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 -CM	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
GUISANTES CONGELADOS -V	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
HARINA DE MAIZ -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
PEREJIL -GB	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
VINO BLANCO -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g

FOGONERO EMPANADO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
AJOS PELADOS -GB	4	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	4 g	4 g
HARINA DE TRIGO REFINADA -GB	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
HUEVO LIQUIDO -GB	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
PAN BLANCO RALLADO -GB	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
PEREJIL -GB	0,025	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
FOGONERO	1	Ración	100 (1 Ración = 180 gramos)	180 g	180 g
ZUMO DE LIMON -GB	7	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	7 g	7 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 BRASEADAS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	14	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g
ALCACHOFA :CUARTOS CONGELADOS -V	155	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	155 g	155 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
PEREJIL -GB	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 -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
ARROZ VAPORIZADO REFINADO -GB	60	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
PAVO FRIO (PECHUGA) CAMPOFRIO-CM	50	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g	50 g
PEREJIL -GB	0,025	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PUERROS -GB	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 -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
BERENJENAS -GB	366,153846	Gramos	65 (1 Gramos = 1 gramos)	366,15 g	238 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g

G. CALABACINES AL HORNO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
CALABACIN -GB	314,285714	Gramos	70 (1 Gramos = 1 gramos)	314,29 g	220 g

CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	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 -GB	8	Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	8 g	8 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CHAMPIÑONES EN LATA -GB	145	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	145 g	145 g
PEREJIL -GB	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. ENSALADA DE ARROZ

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	9	Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
ARROZ VAPORIZADO REFINADO -GB	45	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	45 g	45 g
GUISANTES CONGELADOS -V	14	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	14 g	14 g
HUEVOS FRESCOS -GB	0,3030303	Unidad	88	(1 Unidad = 60 gramos)	18,18 g	16 g
PEREJIL -GB	1,25	Gramos	80	(1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
PIMIENTO MORRON EN LATA -GB	14	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	14 g	14 g
TOMATES -GB	57,4468085	Gramos	94	(1 Gramos = 1 gramos)	57,45 g	54 g
VINAGRE -GB	5	Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 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 -GB	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 -GB	159,036144	Gramos	83	(1 Gramos = 1 gramos)	159,04 g	132 g
TOMATES -GB	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 -GB	159,036144	Gramos	83	(1 Gramos = 1 gramos)	159,04 g	132 g
MAIZ COCIDO -S	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 -GB	156,626506	Gramos	83	(1 Gramos = 1 gramos)	156,63 g	130 g
PIÑA NATURAL EN LATA -GB	2	Unidad	100	(1 Unidad = 33 gramos)	66 g	66 g

G. ENSALADA VARIADA

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

BOQUERONES FRITOS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE GISAROL ALTO OLEICO- GB	10	Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
BOQUERONES EN TEMPURA- CM	150	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	150 g	150 g

G. ENSALADA MIXTA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso	Peso Limpio
CEBOLLA PELADA-GB	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 -GB	0,43560606	Unidad	88	(1 Unidad = 60 gramos)	26,14 g	23 g
LECHUGA ICEBERG -GB	108,43	Gramos	83	(1 Gramos = 1 gramos)	108,43 g	90 g
TOMATES -GB	47,8723404	Gramos	94	(1 Gramos = 1 gramos)	47,87 g	45 g

G. ENSALADILLA RUSA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso	Peso
Limpio ATUN EN ACEITE -S	23	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	23 g	23 g
HUEVOS FRESCOS-GB	0,37878787	Unidad	88	(1 Unidad= 60 gramos)	22,73 g	20g
MAHONESA (UNIDAD)-GB	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 -GB	23	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	23 g	23 g
PREPARADO PARA ENSALADILLA - GB	135	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	135 g	135 g

G. ESPINACAS REHOGADAS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	10	Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
ESPINACAS CONGELADAS -V	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 -GB	9	Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
GUISANTES CONGELADOS -V	155	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	155 g	155 g

G. GUISANTES Y ZANAHORIAS SALTEADOS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	15	Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
GUISANTES CONGELADOS -V	80	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	80 g	80 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	80	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	80 g	80 g

G. JAMON DE YORK

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso	Peso Limpio
JAMON DE YORK -S	60	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g

G. JUDIAS VERDES SALTEADAS

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 CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
JUDIAS VERDES CONGELADAS -V	155	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	155 g	155 g

G. MAHONESA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso	Peso Limpio
MAHONESA (UNIDAD)-GB	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 -GB	9	Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
MENESTRA COMUN (CONGELADA) -V	155	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	155 g	155 g

G. PATATAS ALINADAS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	18	Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	18 g	18 g
CEBOLLAS -GB	32,97	Gramos	91	(1 Gramos = 1 gramos)	32,97 g	30 g
HUEVOS FRESCOS -GB	0,37878787	Unidad	88	(1 Unidad = 60 gramos)	22,73 g	20 g
PATATAS FRESCAS-GB	179,77528	Gramos	89	(1 Gramos = 1 gramos)	179,78 g	160 g
PEREJIL -GB	1,25	Gramos	80	(1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
PIMIENTOS VERDES -GB	25	Gramos	84	(1 Gramos = 1 gramos)	25 g	21 g

TOMATES -GB	29,787234	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	29,79 g	28 g
VINAGRE -GB	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g

G. PATATAS ASADAS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	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 -GB	155	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	155 g	155 g
PEREJIL -GB	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 -CM	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 -GB	160	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	160 g	160 g

G. PATATAS COUNTRY

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO-GB	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 ALTO OLEICO -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
PATATA BASTON PREFRITA -GB	160	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	160 g	160 g

G. PICATOSTES CON HUEVO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limp
HUEVOS FRESCOS -GB	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 -GB	0,57	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	34,2 g	30,1 g
JAMON SERRANO -S	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) -V	75	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	75 g	75 g

G. SALTEADO DE TRIGUEROS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
ESPARRAGOS VERDES CONGELADOS -GB	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 -S	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 -GB	203,191489	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	203,19 g	191 g

G. TOMATE EN RODAJAS ALIÑADO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
AJOS PELADOS -GB	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 -GB	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
TOMATES -GB	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 -GB	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 -GB	1,25	Gramos	80	(1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
TOMATES -GB	191,489361	Gramos	94	(1 Gramos = 1 gramos)	191,49 g	180 g

G. ZANAHORIA CON ACEITE

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso	Peso
Limpio ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	15	Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
PEREJIL -GB	0,02	Gramos	80	(1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
ZANAHORIAS CONGELADAS -GB	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 -GB	10	Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS PELADOS -GB	1	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
COMINOS	1	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PEREJIL -GB	1,25	Gramos	80	(1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
VINAGRE -GB	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 SALTEADAS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	10	Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	30	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	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 * -GB	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**- GB	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 -GB	15	Mililitro	100	(1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
AJOS -GB	3,8	Gramos	79	(1 Gramos = 1 gramos)	3,8 g	3 g
BACALAO: LOMOS CONGELADOS -GB	0,3	Lomo -Taco	100	(1 Lomo -Taco = 180 gramos)	54 g	54 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	30	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
GARBANZOS -GB	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 FRESCAS-GB	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 -GB	0,02	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PIMIENTOS VERDES CONGELADOS CUADRITOS	25	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
TOMATE FRITO -GB	35	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	35 g	35 g
ZANAHORIAS EN DADOS CONGELADAS -GB	25	Gramos	100	(1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g

GAZPACHO

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

HAMBURGUESA DE TERNERA CON TOMATE

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest.	Relación	Peso	Peso Limpio

ACEITE DE OLIVA -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	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 CONGELADOS CUADRITOS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
TOMATE FRITO -GB	50	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g	50 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	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

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
CALDO	72	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	72 g	72 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	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 -GB	5	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	5 g	5 g
PUERROS -GB	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

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	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.

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

JAMON YORK (30 G)

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

JAMON YORK (45 G)

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

JAMONCITOS DE POLLO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
AJO PELADO LAMINADO -GB	4	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	4 g	4 g
BACON AHUMADO FRESCO -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CALDO	80	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	80 g	80 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
HARINA DE TRIGO REFINADA -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PIMIENTA BLANCA -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PIMIENTOS VERDES JULIANA -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
POLLO: MUSLITOS-GB	278,571428	Gramos	70 (1 Gramos = 1 gramos)	278,57 g	195 g
VINO BLANCO -GB	1	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	1 g	1 g

JUDIAS BLANCAS CON ACELGAS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
ACELGAS -GB	29,41	Gramos	85 (1 Gramos = 1 gramos)	29,41 g	25 g
AJOS -GB	2,53	Gramos	79 (1 Gramos = 1 gramos)	2,53 g	2 g
ALUBIAS BLANCAS -GB	60	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
CERDO: SOLOMILLO (MAGRO) -S	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-GB	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 CONGELADOS CUADRITOS	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	17	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	17 g	17 g

JUDIAS BLANCAS CON ACELGAS SIN CARNE

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
ACELGAS -GB	29,41	Gramos	85 (1 Gramos = 1 gramos)	29,41 g	25 g
AJOS -GB	2,53	Gramos	79 (1 Gramos = 1 gramos)	2,53 g	2 g
ALUBIAS BLANCAS -GB	60	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	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-GB	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 CONGELADOS CUADRITOS	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
ZANAHORIAS EN DADOS CONGELADAS -GB	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 -GB	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
AJOS -GB	3,8	Gramos	79 (1 Gramos = 1 gramos)	3,8 g	3 g

ALUBIAS BLANCAS -GB	70	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	70 g	70 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	35	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	35 g	35 g
CERDO: PIERNA -S	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-GB	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 CONGELADOS CUADRITOS	35	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	35 g	35 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	50	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g	50 g
ZANAHORIAS EN DADOS CONGELADAS -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g

LECHE ENTERA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
LECHE ENTERA UHT -GB	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 -GB	1	Bolsa	100 (1 Bolsa = 10 gramos)	10 g	10 g
CACAO SOLUBLE EN SOBRES -S	1	Bolsa	100 (1 Bolsa = 18 gramos)	18 g	18 g
LECHE ENTERA UHT -GB	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 -GB	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 -GB	1	Bolsa	100 (1 Bolsa = 2 gramos)	2 g	2 g
LECHE SEMI-DESCREMADA UHT -GB	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 -GB	1	Bolsa	100 (1 Bolsa = 10 gramos)	10 g	10 g
LECHE SEMI-DESCREMADA UHT -GB	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 -GB	1	Bolsa	100 (1 Bolsa = 2 gramos)	2 g	2 g
LECHE SEMI-DESCREMADA UHT -GB	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 -GB	1	Bolsa	100 (1 Bolsa = 10 gramos)	10 g	10 g
CAFE DESCAFEINADO SOLUBLE -GB	1	Bolsa	100 (1 Bolsa = 2 gramos)	2 g	2 g
LECHE SEMI-DESCREMADA UHT -GB	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 -GB	280,03	Mililitro	71,42 (1 Mililitro = 1 mililitros)	280,03 g	200 g

LENTEJAS GUISADAS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
AJOS -GB	3,8	Gramos	79 (1 Gramos = 1 gramos)	3,8 g	3 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	23	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	23 g	23 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
LENTEJAS -GB	65	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g	65 g
PATATAS FRESCAS-GB	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 CONGELADOS CUADRITOS	23	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	23 g	23 g
TOMATE FRITO -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
ZANAHORIAS EN DADOS CONGELADAS -GB	18	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	18 g	18 g

LENTEJAS GUISADAS C/ CHORIZO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
AJOS PELADOS -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	23	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	23 g	23 g
CHORIZO -S	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 -GB	65	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g	65 g
PATATAS FRESCAS-GB	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 CONGELADOS CUADRITOS	23	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	23 g	23 g
TOMATE FRITO -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	18	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	18 g	18 g

LOMO ADOBADO A LA PLANCHA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CERDO: LOMO ADOBADO -GB	2	Filete	100 (1 Filete = 85 gramos)	170 g	170 g

LOMO ASADO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CEBOLLAS CONGELADA CUADRITOS -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
CERDO : LOMO PARA ASADO - GB	1	Ración	85 (1 Gramo = 1 gramo)	85 g	85 gr
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA - GB	10	Mililitros	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
HARINA DE TRIGO REFINADA- GB (PARA FREIR)	6	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
PIMIENTOS VERDES CONGELADOS CUADRITOS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20g	20 g
LAUREL	2	Gramo	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
TOMATE NATURAL TRITURADO EN LATA- S	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
PATATA DADO PEQUEÑA CONGELADA- GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
GUISANTES CONGELADOS- V	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20g	20 g
VINO BLANCO - GB	6	Mililitros	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	6 gr	6 gr

LOMO AL AJILLO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
AJOS PELADOS -GB	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 -GB	1,88235294	Filete	100 (1 Filete = 85 gramos)	160 g	160 g
HARINA DE MAIZ -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
PEREJIL -GB	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 MERLUZA FRIA A LA VINAGRETA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpi
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA -GB	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
MERLUZA: LOMO S CONGELADOS -S	1	Filete	100 (1 Gramos = 1 gramos)	170 g	170 g
PEREJIL- GB	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	80 g	80 g
CEBOLLAS PELADAS- GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
VINAGRE- GB	10	Mililitros	100 (1 mililitros = 1 mililitro)	10 g	10 g
LIMONES -GB	0,20	Gramos	64 (1 Gramos = 1 gramos)	64 g	19,20 g
TOMATES -GB	95,74	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	94 g	90 g
PIMIENTOS VERDES-GB	23,81	Gramos	84 (1 Gramos = 1 gramos)	23,81 g	20 g

MACARRONES CON SALSA DE TOMATE

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
AJOS PELADOS -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
AZUCAR REFINADA -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	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) -GB	65	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g	65 g
PIMIENTOS VERDES CONGELADOS CUADRITOS	17	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	17 g	17 g
TOMATE FRITO -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	213	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	213 g	213 g

MACARRONES SALTEADOS CON HUEVO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
HUEVOS FRESCOS -GB	0,58712121	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	35,23 g	31 g
MACARRONES (PASTA DE TRIGO REFINADA) -GB	65	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g	65 g
MANTEQUILLA -GB	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

MANTEQUILLA (2 UNIDADES) + MERMELADA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
MANTEQUILLA EN PORCIONES (2 UNIDADES) -GB	2	Unidad	100 (1 Unidad = 10 gramos)	20 g	20 g
MERMELADA DE FRUTAS EN PORCIONES -GB	1	Unidad	100 (1 Unidad = 20 gramos)	20 g	20 g

MANTEQUILLA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
MANTEQUILLA EN PORCIONES -GB	1	Unidad	100 (1 Unidad = 10 gramos)	10 g	10 g

MANTEQUILLA (2 UNIDADES)

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio

MANTEQUILLA EN PORCIONES (2 UNIDADES) -GB	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 -GB	145	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	145 g	145 g

MELON

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

MEMBRILLO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
MEMBRILLO, DULCE DE -S	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 -GB	13	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g
CALDO	85	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	85 g	85 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	34	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	34 g	34 g
HARINA DE MAIZ -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
MENESTRA COMUN (CONGELADA) -V	220	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	220 g	220 g

MERLUZA A LA PLANCHA (FILETES)

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 CONGELADAS CUADRITOS -GB	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)-S	0,91891891	Filete	100 (1 Filete = 185 gramos)	170 g	170 g
PEREJIL -GB	0,025	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g

MERLUZA A LA ROMANA (FILETES)

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO-GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
HARINA DE TRIGO REFINADA -GB	36	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	36 g	36 g
HUEVO LIQUIDO -GB	36	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	36 g	36 g
MERLUZA (FILETES)-S	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 -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS -GB	5,06329113	Gramos	79 (1 Gramos = 1 gramos)	5,06 g	4 g
ESPARRAGOS BLANCOS DE LATA -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
HARINA DE MAIZ -GB	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
HARINA DE TRIGO REFINADA -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
HUEVOS FRESCOS -GB	0,37878787	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	22,73 g	20 g
LIMONES -GB	0,07291666	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	10,94 g	7 g
MERLUZA (RODAJAS) -S	1	Rodaja	65 (1 Rodaja = 190 gramos)	190 g	123,5 g
VINO BLANCO -GB	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 GIRASOL ALTO OLEICO -GB	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
HARINA DE TRIGO REFINADA -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
LIMONES -GB	0,20833333	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	31,25 g	20 g
MERLUZA: FILETES CONGELADOS -S	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 GIRASOL ALTO OLEICO-GB	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
HARINA DE TRIGO REFINADA -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
MAHONESA (UNIDAD)-GB	1	Bolsa	100 (1 Bolsa = 14 gramos)	14 g	14 g
MERLUZA: FILETES CONGELADOS -S	1	Filete	100 (1 Filete = 185 gramos)	185 g	185 g

MERMELADA DE FRUTA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
MERMELADA DE FRUTAS EN PORCIONES -GB	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 -GB	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g
APIO -GB	7,5	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	7,5 g	6 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	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 -GB	18	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	18 g	18 g
POLLO: MUSLITOS-GB	257,142857	Gramos	70 (1 Gramos = 1 gramos)	257,14 g	180 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	14	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	14 g	14 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	27	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	27 g	27 g

MUSLO DE POLLO EN SALSA AL CURRY

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA -GB	17	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	17 g	17 g
AJOS PELADOS -GB	4	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	4 g	4 g
CALDO	68	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	68 g	68 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CURRY -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
HARINA DE MAIZ -GB	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 -GB	1	Unidad	60 (1 Unidad = 300 gramos)	300 g	180 g
PUERROS -GB	77,1929824	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	77,19 g	44 g
VINO BLANCO -GB	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 GIRASOL ALTO OLEICO -GB	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 ALICANTINA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
AJOS PELADOS -GB	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
ARROZ VAPORIZADO REFINADO -GB	60	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
CALAMARES EN ANILLAS CONGELADOS -CM	34	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	34 g	34 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CERDO: SOLOMILLO (MAGRO) -S	0,17	Filete	100 (1 Filete = 180 gramos)	30,6 g	30,6 g
COLORANTE	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 -V	21	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	21 g	21 g
LAUREL	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
LIMONES -GB	0,01	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	1,5 g	0,96 g
MEJILLON LIMPIO CONGELADO -S	17	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	17 g	17 g
PIMIENTO MORRON EN LATA -GB	9	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	9 g	9 g
PIMIENTOS VERDES CONGELADOS CUADRITOS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
ROSADA EN FILETES CONGELADA -S	0,14	Ración	100 (1 Ración = 185 gramos)	25,9 g	25,9 g
TOMATE FRITO -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
VINO BLANCO -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g

PAELLA MIXTA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	13	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g
AJOS PELADOS -GB	4	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	4 g	4 g
ARROZ VAPORIZADO REFINADO -GB	60	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
CALAMARES EN ANILLAS CONGELADOS -CM	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CERDO:CABEZA DE LOMO	0,85	Ración	100 (1 Ración = 40 gramos)	34 g	34 g
COLORANTE	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 -V	17	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	17 g	17 g
PIMENTON	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PIMIENTO MORRON EN LATA -GB	10	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
PIMIENTOS ROJOS CONGELADOS CUADRADOS -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
PIMIENTOS VERDES CONGELADOS CUADRITOS	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
POLLO: CUARTOS TRASEROS DESHUESADOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
TOMATE FRITO -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
VINO BLANCO -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g

PALMERA 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 60 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 REF. C/SAL 60 -GB	1	Unidad	100 (1 Unidad = 60 gramos)	60 g	60 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 REF. S/SAL 60 -GB	1	Unidad	100 (1 Unidad = 60 gramos)	60 g	60 g

PAN BLANCO 40 G.

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PAN HARINA TRIGO REF. C/SAL 40 -GB	1	Unidad	100 (1 Unidad = 40 gramos)	40 g	40 g

PAN BLANCO 60 G

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PAN HARINA TRIGO REF. C/SAL 60 -GB	1	Unidad	100 (1 Unidad = 60 gramos)	60 g	60 g

PAN BLANCO 60 G + MANTEQULLA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
MANTEQUILLA EN PORCIONES -GB	1	Unidad	100 (1 Unidad = 10 gramos)	10 g	10 g
PAN HARINA TRIGO REF. C/SAL 60 -GB	1	Unidad	100 (1 Unidad = 60 gramos)	60 g	60 g

PAN BLANCO S/S 35 G + MANTEQUILLA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
MANTEQUILLA EN PORCIONES -GB	1	Unidad	100 (1 Unidad = 10 gramos)	10 g	10 g
PAN HARINA TRIGO REF. S/SAL 35 -GB	1	Unidad	100 (1 Unidad = 40 gramos)	40 g	40 g

PAN BLANCO S/SAL 50 G + MANTEQUILLA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
MANTEQUILLA EN PORCIONES -GB		1 Unidad	100 (1 Unidad = 10 gramos)	10 g	10 g
PAN HARINA TRIGO REF. S/SAL 60 -GB		1 Unidad	100 (1 Unidad = 60 gramos)	60 g	60 g

PAN BLANCO SIN SAL 40 G.

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PAN HARINA TRIGO REF. S/SAL 40 -GB		1 Unidad	100 (1 Unidad = 40 gramos)	40 g	40 g

PAN BLANCO SIN SAL 60 G

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PAN HARINA TRIGO REF. S/SAL 60 -GB		1 Unidad	100 (1 Unidad = 60 gramos)	60 g	60 g

PAN INTEGRAL 60 G.

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PAN HARINA TRIGO INTEGRAL C/SAL 60 -GB		1 Unidad	100 (1 Unidad = 60 gramos)	60 g	60 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 60 -GB		1 Unidad	100 (1 Unidad = 60 gramos)	60 g	60 g

PAN INTEGRAL SIN SAL 60 G.

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PAN HARINA TRIGO INTEGRAL S/SAL 60 -GB		1 Unidad	100 (1 Unidad = 60 gramos)	60 g	60 g

PASTA A LA CARBONARA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	14	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g
BACON AHUMADO FRESCO -GB	45	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	45 g	45 g
CALDO	63	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	63 g	63 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	27	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	27 g	27 g
HUEVOS FRESCOS -GB	0,56818181	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	34,09 g	30 g
MACARRONES (PASTA DE TRIGO REFINADA) -GB	65	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g	65 g
NATA LIQUIDA -GB	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 -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PUERROS -GB	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 -GB	14	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g
CALDO	63	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	63 g	63 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	27	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	27 g	27 g
HUEVOS FRESCOS -GB	0,56818181	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	34,09 g	30 g
MACARRONES (PASTA DE TRIGO REFINADA) -GB	65	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	65 g	65 g
NATA LIQUIDA -GB	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 -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
PUERROS -GB	70,1754385	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	70,18 g	40 g

PASTA CON ALBAHACA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	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 CONGELADAS CUADRITOS -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
MACARRONES (PASTA DE TRIGO REFINADA) -GB	60	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
MAIZ COCIDO -S	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
PAVO FRIO (PECHUGA) CAMPOFRIO-CM	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
PEREJIL -GB	0,025	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PIMIENTA BLANCA -GB	0,02	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
VINO BLANCO -GB	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 -GB	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 CONGELADAS CUADRITOS -GB	27	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	27 g	27 g
GAMBAS CONGELADAS LIMPIAS -CM	54	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	54 g	54 g
MARGARINA VEGETAL -GB	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 -GB	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
VINO BLANCO -GB	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 -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS PELADOS -GB	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
AZUCAR REFINADA -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	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 -GB	70	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	70 g	70 g
LECHE SEMI-DESCREMADA UHT -GB	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 -GB	1,4	Unidad	100 (1 Unidad = 25 gramos)	35 g	35 g
PIMIENTOS VERDES CONGELADOS CUADRITOS	45	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	45 g	45 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g

TERNERA PICADA -GB	100 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g
TOMATE FRITO -GB	50 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	50 g	50 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	115 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	115 g	115 g
VINO BLANCO -GB	10 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g

PATATAS CON CAZON

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	13	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g
AJO PELADO LAMINADO -GB	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
CAZON TROCEADO CONGELADO -ES	75	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	75 g	60 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
COLORANTE	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
GUISANTES CONGELADOS -V	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-GB	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 CONGELADOS CUADRADOS -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
PIMIENTOS VERDES CONGELADOS CUADRITOS	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	34	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	34 g	34 g
VINO BLANCO -GB	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 -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS PELADOS -GB	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CHOCOS	70	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	70 g	70 g
COLORANTE	0,02	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
GUISANTES CONGELADOS -V	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
PATATA- GB	307,692307	Gramos	65 (1 Gramos = 1 gramos)	307,69 g	200 g
PIMIENTOS VERDES CONGELADOS CUADRITOS	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
VINO BLANCO -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g

PATATAS CON PESCADO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PATATA 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
COLORANTE ALIMENTARIO	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

PECHUGA DE POLLO EMPANADA

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

PECHUGA DE POLLO EN SALSA AL VINO BLANCO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
CALDO	68	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	68 g	68 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
HARINA DE MAIZ -GB	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 -GB	1	Filete	100 (1 Filete = 160 gramos)	160 g	160 g
VINO BLANCO -GB	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 -GB	2,1090021	Ración	91 (1 Ración = 99 gramos)	208,79 g	190 g
VINO BLANCO -GB	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	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 A LA PLANCHA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CEBOLLA PELADA-GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
PERCA	1	Ración	100 (1 Ración = 180 gramos)	180 g	180 g
FUMET DE PESCADO	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
PEREJIL -GB	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g

PERCA A LA VASCA-NAVARRA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS PELADOS -GB	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
ESPARRAGOS BLANCOS: TALLOS EN LATA -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
PERCA	1	Ración	100 (1 Ración = 180 gramos)	180 g	180 g
FUMET DE PESCADO	150	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	150 g	150 g
GAMBAS CONGELADAS LIMPIAS -CM	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
GUISANTES CONGELADOS -V	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
HARINA DE MAIZ -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
PEREJIL -GB	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
VINO BLANCO -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g

PERCA EMPANADA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
AJOS PELADOS -GB	4	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	4 g	4 g
HARINA DE TRIGO REFINADA -GB	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
HUEVO LIQUIDO -GB	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
PAN BLANCO RALLADO -GB	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
PEREJIL -GB	0,025	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PERCA	1	Ración	100 (1 Ración = 180 gramos)	180 g	180 g
ZUMO DE LIMON -GB	7	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	7 g	7 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 -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO -GB	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g

PESCADILLA FRITA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
HARINA DE TRIGO REFINADA -GB	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
PESCADILLA -ES	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 -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CEBOLLA PELADA-GB	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 -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
TOMATES -GB	53,19	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	53,19 g	50 g

PESCADO FRITO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO-GB	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g

CAELLA:LOMOS CONGELADOS -ES	1	Ración	100 (1 Ración = 170 gramos)	170 g	170 g
HARINA DE TRIGO REFINADA -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
LIMONES -GB	0,10416666	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	15,62 g	10 g
PEREJIL -GB	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 -GB	14	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g
AJOS PELADOS -GB	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	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 -GB	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
HARINA DE TRIGO REFINADA -GB	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 -GB	0,025	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PEZ ESPADA CONGELADO -MX	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 CONGELADAS CUADRITOS -GB	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 -GB	0,025	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
PEZ ESPADA CONGELADO -MX	1	Ración	90 (1 Ración = 185 gramos)	185 g	166,5 g
VINO	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g

PISTO MANCHEGO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	14	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	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 CONGELADOS CUADRITOS	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
PISTO CONGELADO	270	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	270 g	270 g
TOMATE FRITO -GB	36	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	36 g	36 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	135	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	135 g	135 g

PIÑA AL NATURAL

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

PLATANO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
PLATANOS -GB	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 -GB	17	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	17 g	17 g
AJO PELADO LAMINADO -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
BRANDY	4	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	4 g	4 g
CALDO	43	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	43 g	43 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
CHAMPIÑON CONGELADO LAMINADO -GB	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
HARINA DE MAIZ -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
PEREJIL -GB	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 -GB	1	Unidad	60 (1 Unidad = 300 gramos)	300 g	180 g
TOMATE FRITO -GB	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
VINO BLANCO -GB	13	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	13 g	13 g

POLLO 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 CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
POLLO: FILETES DE PECHUGA -GB	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 -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
LIMONES -GB	0,20833333	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	31,25 g	20 g
POLLO: FILETES DE PECHUGA -GB	1	Filete	100 (1 Filete = 160 gramos)	160 g	160 g

POLLO AL HORNO (CUARTO TRASERO)

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA -GB	4	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	4 g	4 g
CALDO	85	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	85 g	85 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	26	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	26 g	26 g
HARINA DE MAIZ -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g

PEREJIL -GB	0,025 Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
POLLO: CUARTOS TRASEROS -GB	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 -GB	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g
APIO -GB	6,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	6,25 g	5 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
PATATA PELADA -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
POLLO: CUARTOS TRASEROS -GB	1	Unidad	60 (1 Unidad = 300 gramos)	300 g	180 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g

POLLO FRIO CON JUDIAS VERDES ALIÑADAS.

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	14	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g
CEBOLLA PELADA-GB	36	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	36 g	36 g
JUDIAS VERDES CONGELADAS -V	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 -GB	0,31	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	46,5 g	29,76 g
POLLO: PECHUGAS ENTERAS -GB	1	Unidad	100 (1 Unidad = 160 gramos)	160 g	160 g
TOMATES -GB	40,4255319	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	40,43 g	38 g
VINAGRE -GB	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g

PUDDING DE SALMON

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	40	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
ENELDO	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
HINOJO - GB	0,3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,3 g	0,3 g
HUEVO LIQUIDO -GB	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 -GB	1,4	Unidad	100 (1 Unidad = 25 gramos)	35 g	35 g
PUERROS -GB	70,18	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	70,18 g	40 g
SALMON (FILETES DE COLA) -S	100	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g
VINO BLANCO -GB	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g

PURE CRECY

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ARROZ VAPORIZADO REFINADO -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
CALDO	200	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	200 g	200 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	100	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g

PURE DE CALABACIN

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALABACIN TROCEADO CONGELADO	90	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	90 g	90 g
CALDO	135	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	135 g	135 g
CEBOLLAS -GB	15,3846153	Gramos	91 (1 Gramos = 1 gramos)	15,38 g	14 g
MARGARINA VEGETAL -GB	5	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	5 g	5 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	23	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	23 g	23 g

PURE DE CALABAZA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CALABAZA -GB	238,81	Gramos	67 (1 Gramos = 1 gramos)	238,81 g	160 g
CALDO	100	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	100 g	100 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g

PURE DE GARBANZOS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g
APIO -GB	21,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	21,25 g	17 g

CALABAZA -GB		100 Gramos	67 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	67 g
CALDO		180 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	180 g	180 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB		18 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	18 g	18 g
GARBANZOS -GB		60 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	60 g	60 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM		27 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	27 g	27 g
PUERRO CONGELADO EN RODAJAS -GB		14 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	14 g	14 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB		25 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g

PURE DE MACEDONIA DE - N

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

PURE DE MANZANA - N

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

PURE DE MELOCOTON Y MANZANA - N

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

PURE DE PATATAS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO		270 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	270 g	270 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB		15 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
MARGARINA VEGETAL -GB		9 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	9 g	9 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM		80 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	80 g	80 g

PURE DE PATATAS Y ZANAHORIAS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO		90 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	90 g	90 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB		15 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
MARGARINA VEGETAL -GB		5 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	5 g	5 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM		45 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	45 g	45 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB		72 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	72 g	72 g

PURE DE VERDURAS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB		14 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	14 g	14 g
ACELGA CONGELADA -GB		27 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	27 g	27 g
CALDO		180 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	180 g	180 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB		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
PATATA DADO PEQUEÑA CONGELADA -GB		45 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	45 g	45 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 FRESCO 50 G.

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
QUESO MANCHEGO FRESCO -ES		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 -GB		8 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	8 g	8 g
AZUCAR REFINADA -GB		2 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
CEBOLLAS -GB		21,9780219 Gramos	91 (1 Gramos = 1 gramos)	21,98 g	20 g
CHAMPIÑON CONGELADO LAMINADO -GB		14 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	14 g	14 g
GUISANTES CONGELADOS -V		14 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	14 g	14 g
HARINA DE MAIZ -GB		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 -GB		15,48 Gramos	84 (1 Gramos = 1 gramos)	15,48 g	13 g
TERNERA REDONDO -GB		160 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	160 g	160 g
VINO		16 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	16 g	16 g

SALCHICHAS DE POLLO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
SALCHICHAS DE POLLO -CM		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-GB		2 Bolsa	100 (1 Bolsa = 12 gramos)	24 g	24 g
SALCHICHAS DE POLLO -CM		5 Unidad	100 (1 Unidad = 34 gramos)	170 g	170 g

SALMOREJO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB		27 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	27 g	27 g
AJOS PELADOS -GB		2 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
PAN DE HARINA DE TRIGO REFINADA -GB		45 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	45 g	45 g
PIMIENTO MORRON EN LATA -GB		14 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	14 g	14 g
SAL DE MESA -GB		1 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
TOMATES -GB		280,851063 Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	280,85 g	264 g

VINAGRE -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g

SALTEADO DE TRIGUEROS

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	15	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	40	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
ESPARRAGOS VERDES CONGELADOS -GB	250	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	250 g	250 g

SANDIA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
SANDIA LIMPIA- GB	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 -GB	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) -S	1	Filete	100 (1 Filete = 180 gramos)	180 g	180 g
HARINA DE MAIZ -GB	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
HARINA DE TRIGO REFINADA -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
LIMONES -GB	0,15625	Unidad	64 (1 Unidad = 150 gramos)	23,44 g	15 g
PEREJIL -GB	0,0125	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	0,01 g	0,01 g
PIMIENTA NEGRA -GB	0,02	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	0,02 g	0,02 g
VINO BLANCO -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
WHISKY -S	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 -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
CALDO	20	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	20 g	20 g
CEBOLLA PELADA-GB	10	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	10 g	10 g
CERDO: SOLOMILLO (MAGRO) -S	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 -GB	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
CALDO	200	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	200 g	200 g
HIERBABUENA -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 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) -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
HUEVOS FRESCOS -GB	0,37878787	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	22,73 g	20 g
POLLO: PECHUGAS ENTERAS -GB	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) -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
HIERBABUENA -GB	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) -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
HIERBABUENA -GB	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) -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g

SOPA DE PESCADO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	10	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	10 g	10 g
AJOS PELADOS -GB	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 CONGELADAS CUADRITOS -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
COLORANTE	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
FIDEOS FINOS (PASTA TRIGO REFINADO) -GB	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 -CM	30	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	30 g	30 g
HARINA DE MAIZ -GB	2	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	2 g	2 g
MEJILLON LIMPIO CONGELADO -S	40	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	40 g	40 g
PEREJIL -GB	1,25	Gramos	80 (1 Gramos = 1 gramos)	1,25 g	1 g
PIMIENTOS VERDES CONGELADOS CUADRITOS	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
ROSADA EN FILETES CONGELADA -S	0,1081081	Ración	100 (1 Ración = 185 gramos)	20 g	20 g
TOMATE NATURAL TRITURADO DE LATA -S	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 -GB	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 -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
CALDO	225	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	225 g	225 g
HIERBABUENA -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
HUEVOS FRESCOS -GB	0,32196969	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	19,32 g	17 g
JAMON SERRANO -S	15,96	Gramos	94 (1 Gramos = 1 gramos)	15,96 g	15 g
POLLO: CUARTOS TRASEROS DESHUESADOS -GB	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 -GB	15	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	15 g	15 g
CALDO	225	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	225 g	225 g
HIERBABUENA -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
HUEVOS FRESCOS -GB	0,32196969	Unidad	88 (1 Unidad = 60 gramos)	19,32 g	17 g
POLLO: CUARTOS TRASEROS DESHUESADOS -GB	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 CONGELADAS CUADRITOS -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
COL BLANCA RALLADA -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
HIERBABUENA -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
NABOS -GB	33,3333333	Gramos	75 (1 Gramos = 1 gramos)	33,33 g	25 g
PATATAS RALLADAS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
PUERROS -GB	43,8596491	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	43,86 g	25 g
ZANAHORIAS RALLADAS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g

SOPA JULIANA

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
APIO -GB	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 -GB	1	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	1 g	1 g
LLUVIA (PASTA DE TRIGO REFINADA) -GB	20	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g

TERNERA AL HORNO

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA -GB	5	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g
CALDO	45	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	45 g	45 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	18	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	18 g	18 g
HARINA DE MAIZ -GB	3	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	3 g	3 g
PUERROS -GB	28,0701754	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	28,07 g	16 g
TERNERA LOMO/TAPA -GB	188,24	Gramos	76 (1 Gramos = 1 gramos)	188,24 g	143,06 g
VINO BLANCO -GB	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 -GB	8	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	8 g	8 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	18	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	18 g	18 g
HARINA DE MAIZ -GB	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 -GB	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 -GB	15,4761904	Gramos	84 (1 Gramos = 1 gramos)	15,48 g	13 g
TERNERA BABILLA, ASADOS -GB	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 -GB	25,7142857	Gramos	70 (1 Gramos = 1 gramos)	25,71 g	18 g
ZANAHORIAS EN RODAJAS CONGELADAS -GB	13	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	13 g	13 g

TERNERA EN SALSA SUAVE

Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA -GB	9	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	9 g	9 g
CALDO	72	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	72 g	72 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB	25	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	25 g	25 g
HARINA DE MAIZ -GB	5	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	5 g	5 g
PUERROS -GB	24,56	Gramos	57 (1 Gramos = 1 gramos)	24,56 g	14 g
TERNERA LOMO/TAPA -GB	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

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 DE CHAMPIÑON					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB		5 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	5 g	5 g
CEBOLLAS CONGELADAS CUADRITOS -GB		20 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	20 g	20 g
CHAMPIÑONES EN LATA -GB		100 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	100 g	100 g
HUEVO LIQUIDO -GB		120 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	120 g	120 g

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

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

TORTILLA FRANCESA (1H)					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA -GB		8 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	8 g	8 g
HUEVO LIQUIDO -GB		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 -GB		15 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	15 g	15 g
HUEVO LIQUIDO -GB		130 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	130 g	130 g

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

TRITURADO DE BUEY CON GUISANTES					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO		250 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE BUEY CON GUISANTES -CM		1 Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g

TRITURADO DE CHAMPIÑONES Y PAVO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO		250 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE CHAMPIÑONES Y PAVO -V		1 Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g

TRITURADO DE HUEVO CON VERDURAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO		250 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM		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
CALDO		250 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE HUEVOS A LA PROVENZAL -CM		1 Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g

TRITURADO DE JAMON CON VERDURAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO		250 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE JAMON CON VERDURAS -CM		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
CALDO		250 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE MARISCO Y PESCADO CON VERDURAS -CM		50 Ración	100 (1 Ración = 1 gramos)	50 g	50 g

TRITURADO DE MARMITAKO					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO		250 Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM		6 Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE MARMITAKO -V		1 Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g

TRITURADO DE PANACHE DE VERDURAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO	250	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	6	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE PANACHE DE VERDURAS -CM	1	Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g

TRITURADO DE PATATAS CON VERDURAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO	250	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	6	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE PATATAS CON VERDURAS -V	1	Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g

TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO	250	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	6	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE PAVO CON CHAMPIÑONES -CM	1	Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g

TRITURADO DE PESCADO CON VEGETALES					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO	250	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	6	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE PESCADO CON VEGETALES -V	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 -CM	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
CALDO	250	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	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)	50 g	50 g

TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO	250	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	6	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE POLLO CON ZANAHORIAS -CM	1	Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g

TRITURADO DE TERNERA A LA JARDINERA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO	250	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	6	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE TERNERA A LA JARDINERA -CM	1	Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g

TRITURADO DE TERNERA BOLONESA					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
CALDO	250	Mililitro	100 (1 Mililitro = 1 mililitros)	250 g	250 g
PATATA EN COPOS DESHIDRATADA -CM	6	Gramos	100 (1 Gramos = 1 gramos)	6 g	6 g
TRITURADO DE TERNERA BOLOÑESA -V	1	Ración	100 (1 Ración = 50 gramos)	50 g	50 g

VARITAS DE PESCADO AL LIMON					
Componentes	Cantidad	Unidad	%Comest. Relación	Peso	Peso Limpio
ACEITE DE OLIVA VIRGEN -GB	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 - CM	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 -CM	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 -CM	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 -CM	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 -GB	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 -GB	1 Brick	100 (1 Brick = 200 mililitros)	200 g	200 g

Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo
Servicio Andaluz de Salud

ANEXO D - FICHA DE ALIMENTOS (Víveres y Productos Extras) HUVR/HT

NOMBRE DE GRUPO	Nº

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

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

Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo
Servicio Andaluz de Salud

ANEXO E1: Productos extra HUVR

CONCEPTO	CONSUMO ESTIMADO 2 AÑOS
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 1 LITRO	208
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EN BOLSA 17 ML	16.319
ACEITE ALTO OLEICO FREIDORAS 7,5 L	1.920
AGUA MINERAL NATURAL ENVASADA 1,5 L	55.648
AGUA MINERAL NATURAL ENVASADA 33 cl	254.350
ASPARTAMO 1 GR	606.703
AZÚCAR EN SOBRES 7 GRS	385.483
AZÚCAR STOCK 1 KGR	120
BEBIDA DE SOJA / LECHE SIN LACTOSA 1 L	240
BOLLO DE LECHE 50 GRS	6.498
CACAO SOLUBLE EN SOBRES 18 GRS	267.290
CAFÉ DESCAFEINADO MOLIDO 250 GRS	100
CAFÉ DESCAFEINADO SOLUBLE 2 grs	81.118
CEREALES DESAYUNO AZUCARADOS 24 GRS	43
CHORIZO EN LONCHAS 3 UDES	52
FLAN DE VAINILLA 100 GRS	8.928
FOIE GRAS 80 GRS	2.557
FRUTAS VARIADAS (VERANO E INVIERNO)	93.012
GALLETAS MARÍA 20 GRS	163.949
GALLETAS MARÍA 20 GRS S/AZUCAR	720
INFUSIÓN(TILA,TE,MANZANILLA, MENTA/POLEO)1,2 gr	341.788
JAMÓN SERRANO LONCHAS 3 UDES	362
JAMÓN YORK LONCHAS 3 UDES	77.370
JAMÓN YORK LONCHAS PACK 115 GRS	4.412
KETCHUP EN SOBRES 10 GRS	43
LAZOS DE HOJALDRE 22,5 GRS	190
LECHE ENTERA, SEMI, DESCREMADA UHT 1 L	90.286
LIMÓN UNIDAD	5.903
MAGDALENAS 70 GRS	2.636
MANTEQUILLA EN PORCIONES 10 GRS	83.124
MERMELADA DE FRUTAS EN POR. 20 GRS	4.542
NARANJAS 3 UNIDADES	6.772
NATILLAS 125 GRS	19.786
PALMERAS DE HOJALDRE 22,5 GRS	1.506
PAN DE MOLDE HARINA TRIGO REFINADA	11.993
PAN HARINA TRIGO REF. C/SAL 50 grs	9.034
PAN HARINA TRIGO REF. S/SAL 50 grs	14.190
PAN TOSTADO SIN SAL Y SIN AZÚCAR 15 GRS	958
PLÁTANO UNIDAD	654
PURÉ DE MANZANA 100 GRS	10.081

PURÉ DE PERA 100 GRS	2.968
QUESO EN PORCIONES 15 GRS	7.624
SALCHICHÓN EN LONCHAS 3 UDES	48
SET CUBIERTOS DESECHABLES ALMUERZO/CENA	1.616.452
SET CUBIERTOS DESECHABLES DESAYUNO/MERIENDA	1.474.600
SOBAOS 50 GRS	7.921
TOMATE TRITURADO TARRINA 25 grs	2.856
TORTAS ACEITE 30 GRS PAQUETE 6 UDES.	268
TRITURADO COMERCIAL DE FRUTAS 120 grs	2.686
TRITURADO COMPOTA DE MANZANA 130 grs	1.229
TRITURADO INFANTIL 235 grs	4.970
YOGUR DE SOJA 125 GRS	853
YOGUR ENTERO NATURAL/SABOR FRUTA 125 GRS	280.717
YOGUR LIQUIDO 92 ML	2.207
YOGUR SABOR FRUTAS DESNATADO 125 GRS	1.866
ZUMO FRUTAS ENVASADO 200 ML	30.372
ZUMO FRUTAS ENVASE 1 L.	86.902

Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo
Servicio Andaluz de Salud

ANEXO E2: Productos extra HT

CONCEPTO	CONSUMO ESTIMADO 2 AÑOS
ACEITE ALTO OLEICO FREIDORAS 7,5 L	896
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EN BOLSA 17 ML	16.168
AGUA MINERAL NATURAL ENVASADA 33 cl	97.658
ASPARTAMO 1 GR	29.810
AZÚCAR EN SOBRES 7 GRS	35.264
BEBIDA DE SOJA / LECHE SIN LACTOSA 1 L	370
CACAO SOLUBLE EN SOBRES 18 GRS	12.554
CAFÉ DESCAFEINADO SOLUBLE 2 grs	7.124
FLAN DE VAINILLA 100 GRS	1.536
FRUTAS VARIADAS (VERANO E INVIERNO)	7.614
GALLETAS MARÍA 20 GRS	8.296
GALLETAS MARÍA 20 GRS S/AZUCAR	2.210
HELADO VASO	1.386
INFUSIÓN(TILA,TE,MANZANILLA, MENTA/POLEO)1,2 gr	29.862
JAMÓN YORK LONCHAS PACK 115 GRS	4.854
LECHE ENTERA, SEMI, DESCREMADA UHT 1 L	9.602
MAGDALENA DIABÉTICO	380
MAGDALENAS 70 GRS	612
MANTEQUILLA EN PORCIONES 10 GRS	1.868
MERMELADA DE FRUTAS EN POR. 20 GRS	180
NATILLAS 125 GRS	1.438
PAN HARINA TRIGO REF. C/SAL 50 grs	3.594
PAPILLAS CEREALES (RACIÓN)	124
PURÉ DE PERA 100 GRS	8.044
QUESO EN PORCIONES 15 GRS	3.358
SALCHICHÓN EN LONCHAS 3 UDES	284
SEGUNDO PLATO FRÍO SUPLEMENTO	414
SET CUBIERTOS DESECHABLES ALMUERZO/CENA	70.000
SET CUBIERTOS DESECHABLES DESAYUNO/MERIENDA	40.000
SOBAOS 50 GRS	118
TOMATE TRITURADO TARRINA 25 grs	382
YOGUR ENTERO NATURAL/SABOR FRUTA 125 GRS	11.396
YOGUR NATURAL SIN LACTOSA	160
YOGUR SABOR FRUTAS DESNATADO 125 GRS	12.706
ZUMO FRUTAS ENVASADO 200 ML	494
ZUMO FRUTAS ENVASE 1 L.	6.918

Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo - Servicio Andaluz de Salud

ANEXO F - INFORMACIÓN DE PROVEEDORES- HUVR/HT

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

PROVEEDOR	R.G.S.E.A.A. del fabricante (clave, categoría y actividad)	R.G.S.E.A.A. del distribuidor (clave, categoría y actividad)	Producción/distribución provincial-regional SI/NO

Pescados y mariscos	
Acedías	
Almejas cocidas congeladas sin concha	
Anillas de pota	
Atún ventresca	
Bacalao salado	
Bacalao ultracongelado	
Caella	
Catfish- pez lobo	
Cazón congelado	
Dorada	
Dorada (filete)	
Fogonero	
Gallineta	
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	
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	
Bolleria 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	
Roscos 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	
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 lacteos	
Batidos UHT	
Bebida de soja	
Helados	
Leche desnatada granulada	
Leches fermentadas con *Lactobacillus casei*	
Leches fermentadas con *Bifidobacterias*	

Leche fresca pasteurizada	
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 pasterizado	
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	
Hierbabuena hoja	
Ensalada IV gama	
Escarola	
Lechuga iceberg	
Nabo	
Pepino	
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	
Champiñon	
Coliflor	
Esparrago verde	
Espinaca hoja	
Guisante medio fino	
Haba baby	
Judia 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	
Azucar	
Bebidas de refrescos (light, sin cafeina…)	
Bebidas vegetales brick individual (avena,a rroz)	
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 fresco de gallina	
Huevo líquido pasterizado y clara pasterizada	
Zumos	
Zumo de fruta	
Preparados para dietas trituradas y productos aproteicos	
Alimentos de textura modificada y alto valor nutricional	
Cereales Instantáneos para adultos	
Copos de cereal monodosis	
Flan de frutas unidosis	
Fruta triturada unidosis	
Productos aproteicos	
Postres aproteicos	
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	

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.

- 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 purpura 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 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 construidos 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 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 de! 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 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 20ºC, 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 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.

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 Especias.

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.

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.
- Alergenos: 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.

- 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 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 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 utilizaran vehículos exclusivos para el transporte de alimentos.

FICHAS TÉCNICAS DE ESPECIFICACIONES SOBRE SUMINISTROS

PESCADOS Y MARISCOS

ESPECIFICACIONES PARTICULARES

Los pescados y mariscos frescos, en su caso, deberán presentar en envases de materiales aptos para el contacto con alimentos, cubierta de hielo y tapado y el transporte se realizara en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura entre 0ºC y 4ºC

Los pescados y mariscos congelados, 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 *(Docologlossa 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.

- 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, Ommastrephe spps.)*

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 thinnus, 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-desecado (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.
- 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.

Catfish- Pez lobo *(Anahirchas lupus)*

Catfish congelado, filetes sin piel

- 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 fresca, de peso 250-300 g. con vísceras y con 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.

Dorada fresca (filete) (Sparus aurata)

Filete de dorada fresca, 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 piezas de más de 1 Kg.

- 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.

Gallineta (*Sebastes marinus*)

Filete de Gallineta congelado.

- 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.

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 fresca, de peso 250 -300 g. con vísceras 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
- 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

Marrajo *(Isurus oxyrinchus)*

Marrajo ultracongelado, presentado en filetes de 200 g., o en centros obtenidos de cortes transversales circulares, provenientes de marrajos de 30 -60 Kg.

- 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.

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.
- **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. Las piezas deben pesar mas de 1 Kg.

- 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
- 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.

- 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, Ommastrephe spp.)*

Tiras de potón 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

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, Ommastrephe 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, o si así lo requiere el centro, 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 0º - 4ºC (aves y conejos), y entre 0º - 7ºC (cerdo y ternera) para las carnes frescas/ refrigeradas y si fueran congeladas, los vehículos garantizaran la temperatura de mantenimiento de – 18ºC. 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.

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 sidoengordado, 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 pielde 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:
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 veteado, 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 vacio.

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.

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 indivuales.

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

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 envolvente 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 unidosis.

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 dorsii* » del cerdo o con un solo trozo de dicha pieza libre de tendones sometido a la acción de la sal adicionada o no de especies y condimentos que le confieran un aspecto y sabor característico siendo posteriormente protegido por un envolvente 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 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 ínferiores 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 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. Presentaran 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, refrigeradas 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-desecación que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.
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. Presentaran 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 unidosis

Producto:

PAN, BOLLERIA, HARINAS Y DERIVADOS

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.

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 maiz, 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

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

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
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.

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 especificas, 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 liquido 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 Vulgaria 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

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 unidosis, de aproximadamente 200 g.

Maíz

Maiz dulce en grano muy tierno de la variedad superdulce.

Melocotón en almíbar

Conserva de melocotón obtenida a partir de frutos sanos de "*Prunus persica Sielt 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 unidosis, 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 incorpora 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

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 unidosis, 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.
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.
Los formatos seran:

- **Tarrina tomate unidosis:** 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

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 pasterizada 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 hermophilus, 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: unidosis 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

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 encimas 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.

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 pasterizada 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 pasterizado (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**

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 pasterizada, leche concentrada pasterizada, leche total o parcialmente desnatada pasterizada, leche concentrada pasterizada total o parcialmente desnatada, con o sin adición de nata pasterizada, 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 pasterizado
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
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 ºC, 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 ºC, 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

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 escarlata); 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 escarlata); Phaseolus lunatus, L. (judía de Lima) y Vigna 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 sulenta 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.
- 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.

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: bolsas de 1 kg.

Acelga

Hojas de acelga *(fam Quenopoduiacea 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

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.

o 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 extraños 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.

o 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 cm^2

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.
- 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.

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 bien durante el transporte y manipulación, llegando en condiciones satisfactorias al lugar de destino.
- 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.
- Sanas: excluidas las cebollas que presenten podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo.
- Limpias: libres de olor, sabor o cuerpos extraños visibles.
- Exentas de cualquier daño causado por congelamiento.
- Libres de humedad externa anormal.
- Libres de plagas o daños causados por éstas.
- 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 obscuro 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 obscuro 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,

— *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.

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.

Puerro

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

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 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 envasadas, 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 calibrado y tolerancias serán las correspondientes a cada variedad dentro de su categoría comercial.
Podemos agruparlas en:

CÍTRICOS:

- Limón *(Citrus médica*) extra.
- Naranja de mesa *(Citrus aurantium*) extra, (75 mm.)
- Naranja mandarina / clementinas *(Citrus nobelis)* extra

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 conmmunis) 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 B* lanco, incluidas las satsumas (*Citrus unshiu Marcow* .), 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,

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.

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) v* ariedades: 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* .

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 presentaran 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

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.

Las patatas frescas deberán entregarse:

- Enteras y con la piel bien formada, es decir, exentas de toda ablación o ataque que tenga por efecto 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.

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 Quenopoduiacea 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
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
Calabacin (*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 pieza
Defecto menos: 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 individualemnte. 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

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 vegeal
- 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 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 champiñon (*Agaricus bisporus*) entero, floretes de coliflor, tallos de esparrago blanco y alcachofa troceada. Con los siguientes porcentajes medios por ingrediente:

- Judía verde plana: 26 %
- Zanahoria: 21 %
- Guisante: 20 %
- Champiñón: 10 %
- Coiflor: 10 %
- Esparrago 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.

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 raiz: 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 raiz cubos,

judias 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

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 analcóholicas, 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 paertir 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.

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 unidosis 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 *Cinnamomun 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

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 penétrate 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, corno 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

Cúrcuma

Rizoma sano y desecado de la *Cúrcuma zedoarla* 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 insipido 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

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 Vulgaria 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 pasterización de 76ºC a 80ºC durante 30 minutos.
En formato de porciones de 15 gramos

Nuez moscada
Semilla desprovista del arilo de la *Myristica fragans, Houttyl* , 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
Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y secas de *Origanum vulgar, 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 nahum,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

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 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 pasterizado y Clara pasterizada

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.

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 conmuni*)
- Y / o mezclas de varias frutas

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 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 azucares 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 (monodosis)

Producto resultante de someter el grano de cereal (arroz, maiz, trigo, avena,...) mondado a la acción del vapor de agua y posteriormente al laminado y tostado. Podrá llevar ingredientes autorizados.

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 aproteicos

Alimentos dietéticos destinados a pacientes que requieran una dieta de bajo contenido en proteínas.

Postres aproteicos

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:

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 encrasichoulus)*, 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. ± 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

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.

* Peso medio pieza base: 16,5g ± 2,5g
* Peso medio pieza final: 30g ± 3g
* % Ganancia media: 45%+/- 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. Ultacongelada

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, pimiento, 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. 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.
Cacahuetes	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, 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 G2 - Características materias primas HT

Pescados y mariscos	
Acedías	
Almejas cocidas congeladas sin concha	
Anillas de pota	
Atún ventresca	
Bacalao salado	
Bacalao ultracongelado	
Caella	
Catfish- pez lobo	
Cazón congelado	
Dorada	
Dorada (filete)	
Fogonero	
Gallineta	
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	
Morcilla fresca	
Morcilla de cebolla	
Panceta salada	
Pate ibérico	
Pechuga de pavo cocida	

Anexo G2 - Características materias primas HT

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	
Bolleria 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	
Roscos 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	
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 lacteos	
Batidos UHT	
Bebida de soja	
Helados	
Leche desnatada granulada	
Leches fermentadas con *Lactobacillus casei*	
Leches fermentadas con *Bifidobacterias*	

Anexo G2 - Características materias primas HT

Leche fresca pasteurizada	
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 pasterizado	
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	
Hierbabuena hoja	
Ensalada IV gama	
Escarola	
Lechuga iceberg	
Nabo	
Pepino	
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	

Anexo G2 - Características materias primas HT

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	
Champiñon	
Coliflor	
Esparrago verde	
Espinaca hoja	
Guisante medio fino	
Haba baby	
Judia 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	
Azucar	
Bebidas de refrescos (light, sin cafeina…)	
Bebidas vegetales brick individual (avena,a rroz)	
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	

Anexo G2 - Características materias primas HT

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 fresco de gallina	
Huevo líquido pasterizado y clara pasterizada	
Zumos	
Zumo de fruta	
Preparados para dietas trituradas y productos aproteicos	
Alimentos de textura modificada y alto valor nutricional	
Cereales Instantáneos para adultos	
Copos de cereal monodosis	
Flan de frutas unidosis	
Fruta triturada unidosis	
Productos aproteicos	
Postres aproteicos	
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 G2 - Características materias primas HT

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.

- 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 purpura 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 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 construidos 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 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 de! 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 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 20ºC, 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 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.

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 Especias.

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.

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.
- Alergenos: 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.
- 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 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 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 utilizaran vehículos exclusivos para el transporte de alimentos.

FICHAS TÉCNICAS DE ESPECIFICACIONES SOBRE SUMINISTROS

PESCADOS Y MARISCOS

ESPECIFICACIONES PARTICULARES

Los pescados y mariscos frescos, en su caso, deberán presentar en envases de materiales aptos para el contacto con alimentos, cubierta de hielo y tapado y el transporte se realizara en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura entre 0ºC y 4ºC

Los pescados y mariscos congelados, 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 *(Docologlossa 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.

- 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, Ommastrephe spps.)*

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 thinnus, 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-desecado (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.
- 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.

Catfish- Pez lobo *(Anahirchas lupus)*

Catfish congelado, filetes sin piel

- 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 fresca, de peso 250-300 g. con vísceras y con 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.

Dorada fresca (filete) (Sparus aurata)

Filete de dorada fresca, 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 piezas de más de 1 Kg.

- 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.

Gallineta (*Sebastes marinus*)

Filete de Gallineta congelado.

- 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.

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 fresca, de peso 250 -300 g. con vísceras 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
- 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

Marrajo *(Isurus oxyrinchus)*

Marrajo ultracongelado, presentado en filetes de 200 g., o en centros obtenidos de cortes transversales circulares, provenientes de marrajos de 30 -60 Kg.

- 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.

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.
- **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

Anexo G2 - Características materias primas HT

Perca *(Lates niloticus)*

Filetes de perca ultracongelada, presentada en filetes sin piel. Las piezas deben pesar mas de 1 Kg.

- 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
- 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.

- 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, Ommastrephe spp.)*

Tiras de potón 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

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, Ommastrephe 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, o si así lo requiere el centro, 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 0º - 4ºC (aves y conejos), y entre 0º - 7ºC (cerdo y ternera) para las carnes frescas/ refrigeradas y si fueran congeladas, los vehículos garantizaran la temperatura de mantenimiento de – 18ºC. 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.

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 sidoengordado, 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 pielde 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:
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 veteado, 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 vacio.

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.

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 indivuales.

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

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 envolvente 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 unidosis.

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 dorsii* » del cerdo o con un solo trozo de dicha pieza libre de tendones sometido a la acción de la sal adicionada o no de especies y condimentos que le confieran un aspecto y sabor característico siendo posteriormente protegido por un envolvente 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 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

Anexo G2 - Características materias primas HT

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 ínferiores 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 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. Presentaran 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, refrigeradas 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-desecación que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.
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. Presentaran 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 unidosis

Producto:

PAN, BOLLERIA, HARINAS Y DERIVADOS

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.

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 maiz, 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

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

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
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.

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 especificas, 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 liquido 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 Vulgaria 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

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 unidosis, de aproximadamente 200 g.

Maíz

Maiz dulce en grano muy tierno de la variedad superdulce.

Melocotón en almíbar

Conserva de melocotón obtenida a partir de frutos sanos de "*Prunus persica Sielt 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 unidosis, 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 incorpora 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

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 unidosis, 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.
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.
Los formatos seran:

- **Tarrina tomate unidosis:** 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

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 pasterizada 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 hermophilus, 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: unidosis 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

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 encimas 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.

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 pasterizada 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 pasterizado (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**

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 pasterizada, leche concentrada pasterizada, leche total o parcialmente desnatada pasterizada, leche concentrada pasterizada total o parcialmente desnatada, con o sin adición de nata pasterizada, 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 pasterizado
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
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 ºC, 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 ºC, 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

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 escarlata); 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 escarlata); Phaseolus lunatus, L. (judía de Lima) y Vigna 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 sulenta 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.
- 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.

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: bolsas de 1 kg.

Acelga

Hojas de acelga *(fam Quenopoduiacea 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

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.

o 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 extraños 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.

o 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 cm^2

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.
- 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.

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 bien durante el transporte y manipulación, llegando en condiciones satisfactorias al lugar de destino.
- 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.
- Sanas: excluidas las cebollas que presenten podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo.
- Limpias: libres de olor, sabor o cuerpos extraños visibles.
- Exentas de cualquier daño causado por congelamiento.
- Libres de humedad externa anormal.
- Libres de plagas o daños causados por éstas.
- 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 obscuro 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 obscuro 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,

— *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.

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.

Puerro

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

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 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 envasadas, 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 calibrado y tolerancias serán las correspondientes a cada variedad dentro de su categoría comercial.
Podemos agruparlas en:

CÍTRICOS:

- Limón *(Citrus médica*) extra.
- Naranja de mesa *(Citrus aurantium*) extra, (75 mm.)
- Naranja mandarina / clementinas *(Citrus nobelis)* extra

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 conmmunis) 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 B* lanco, incluidas las satsumas (*Citrus unshiu Marcow* .), 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,

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.

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) v* ariedades: 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* .

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 presentaran 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

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.

Las patatas frescas deberán entregarse:

- Enteras y con la piel bien formada, es decir, exentas de toda ablación o ataque que tenga por efecto 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.

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 Quenopoduiacea 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
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
Calabacin (*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 pieza
Defecto menos: 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 individualemnte. 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

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 vegeal
- 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 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 champiñon (*Agaricus bisporus*) entero, floretes de coliflor, tallos de esparrago blanco y alcachofa troceada. Con los siguientes porcentajes medios por ingrediente:

- Judía verde plana: 26 %
- Zanahoria: 21 %
- Guisante: 20 %
- Champiñón: 10 %
- Coiflor: 10 %
- Esparrago 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.

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 raiz: 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 raiz cubos,

judias 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

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 analcóholicas, 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 paertir 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.

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 unidosis 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 *Cinnamomun 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

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 penétrate 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, corno 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

Cúrcuma

Rizoma sano y desecado de la *Cúrcuma zedoarla* 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 insipido 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

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 Vulgaria 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 pasterización de 76ºC a 80ºC durante 30 minutos.
En formato de porciones de 15 gramos

Nuez moscada
Semilla desprovista del arilo de la *Myristica fragans, Houttyl* , 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
Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y secas de *Origanum vulgar, 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 nahum,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

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 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 pasterizado y Clara pasterizada

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.

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 conmuni*)
- Y / o mezclas de varias frutas

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 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 azucares 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 (monodosis)

Producto resultante de someter el grano de cereal (arroz, maiz, trigo, avena,...) mondado a la acción del vapor de agua y posteriormente al laminado y tostado. Podrá llevar ingredientes autorizados.

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 aproteicos

Alimentos dietéticos destinados a pacientes que requieran una dieta de bajo contenido en proteínas.

Postres aproteicos

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:

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 encrasichoulus)*, 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. ± 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

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.

* Peso medio pieza base: 16,5g ± 2,5g
* Peso medio pieza final: 30g ± 3g
* % Ganancia media: 45%+/- 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. Ultacongelada

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, pimiento, 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. 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

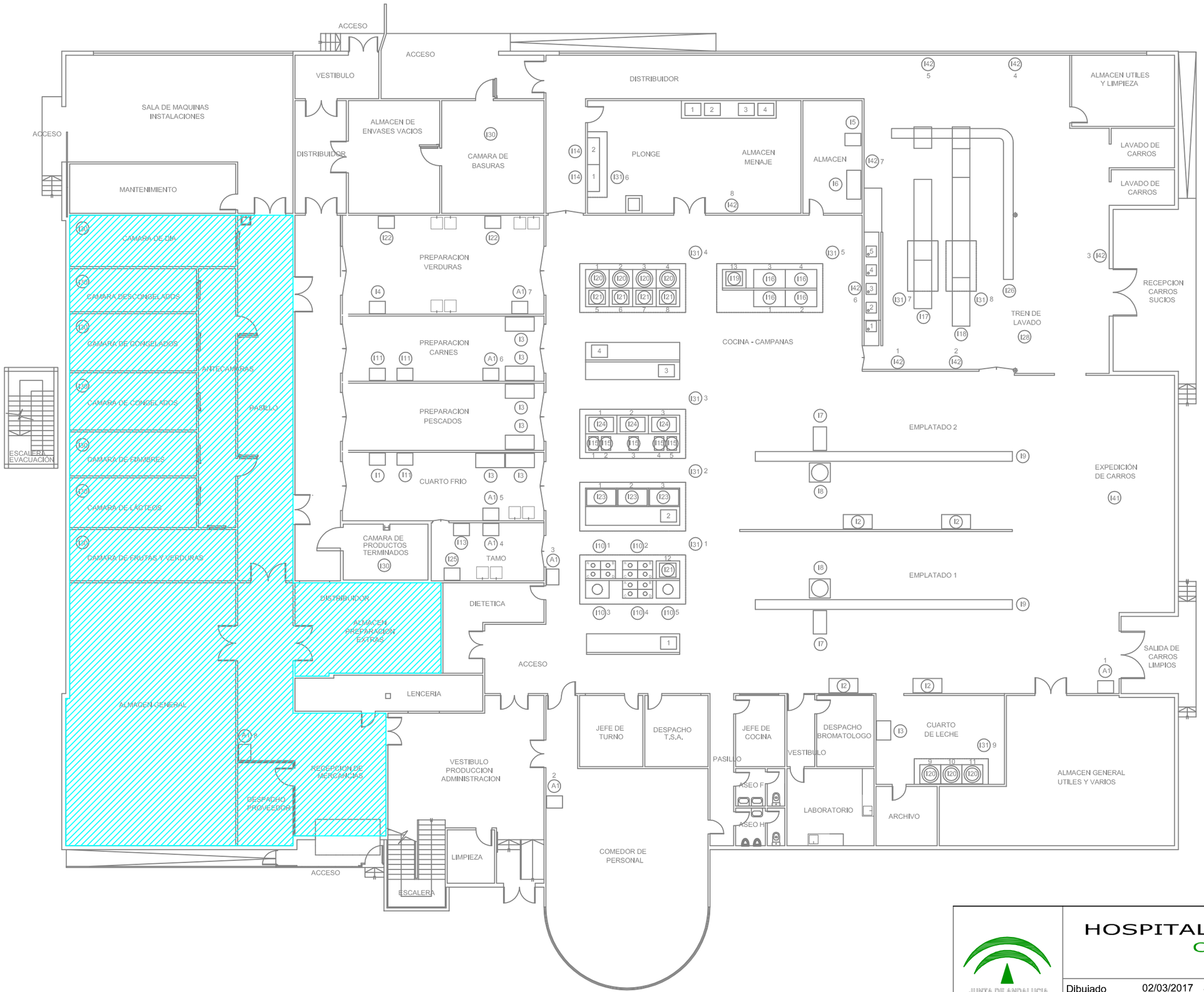
Son aquellas cuya parte comestible posee en su composición menos del 50 por 100 de agua. Se distinguen las siguientes variedades de consumo:

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.
Cacahuetes	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, 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 HUVR



A1 — LAVAMANOS
I1 — ABRELATAS
I2 — ARMARIO CALIENTE
I3 — ARMARIO FRIGORIFICO
I4 — CORTA VERDURAS
I5 — BATIDORA GIRAFA
I6 — ARCON CONGELADOR
I7 — CARRO BAÑO MARIA
I8 — CARRO CALIENTA PLATOS
I9 — CINTA EMPLATADORA
I10 — FUEGOS DIRECTOS
I11 — CORTA FIAMBRES
I13 — EXPRIMIDOR
I14 — LAVACACEROLAS
I15 — FREIDORAS
I16 — HORNOS
I17 — TUNEL LAVADO BANDEJAS
I18 — TUNEL LAVADO LAVAVAJILLAS
I19 — MARMITA ELECTRICA
I20 — MARMITA BAÑO MARIA
I21 — MARMITA FUEGO DIRECTO
I22 — PELA PATATAS
I23 — PLANCHAS
I24 — SARTEN BASCULANTE
I25 — TERMOSELLADORA
I26 — TRACTOR DE SUCIO
I28 — TUNEL DE LAVADO
I30 — CAMARAS FRIGORIFICAS
I31 — CAMPANAS EXTRACTORAS
I41 — CARROS DE DISTRIBUCION
I42 — VENTILADOR

JUNTA DE ANDALUCIA
Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERIA DE SALUD

SUBDIRECCIÓN DE INGENIERÍA
SERVICIO DE PROYECTOS Y OBRAS

HOSPITAL U. VIRGEN DEL ROCIO
COCINA CENTRAL

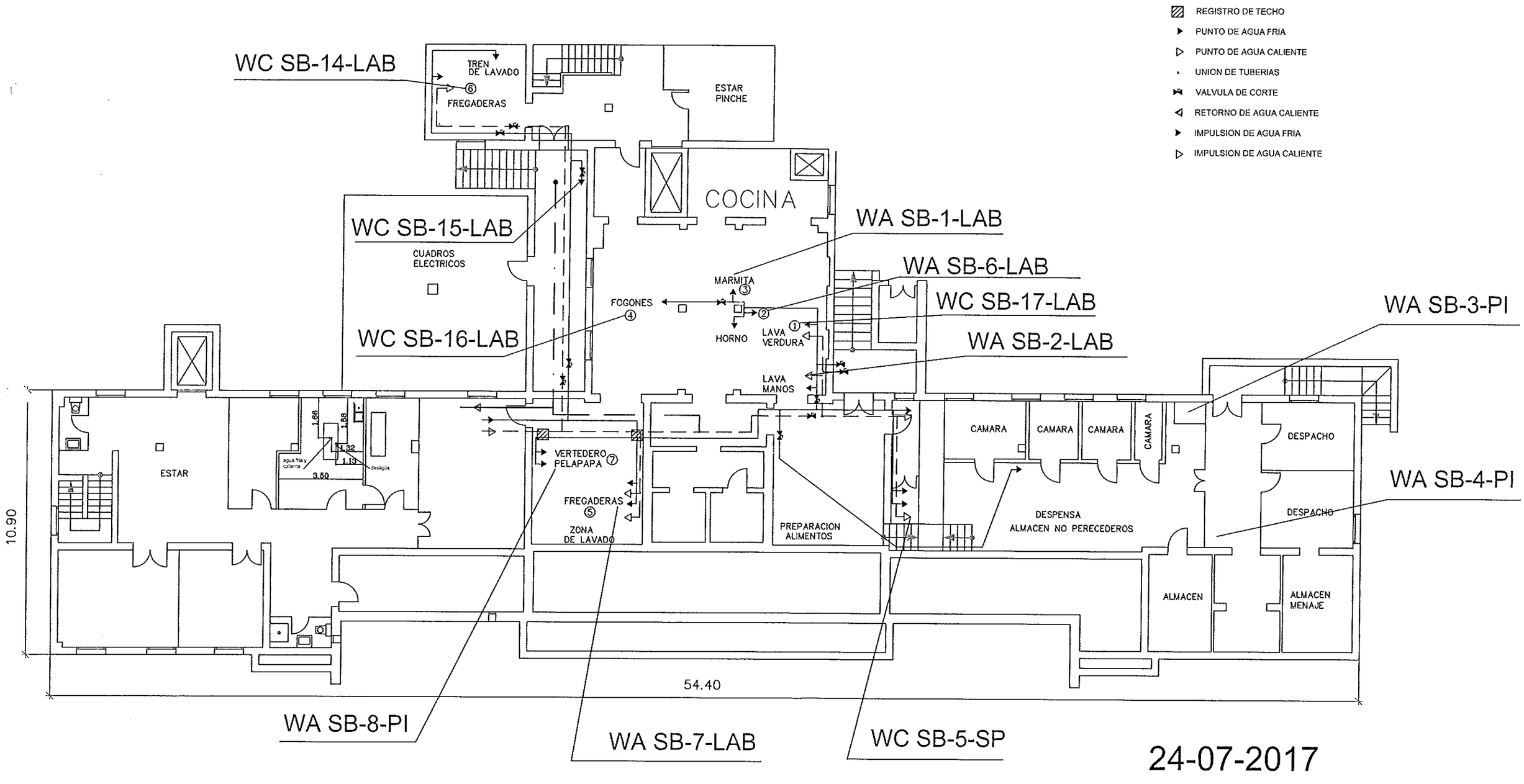
Avda. Manuel Siurot, nº 43 - 41013 SEVILLA

Dibujado	02/03/2017	José M. Camero Vidal	ESCALA 1/200
Comprobado	02/03/2017	Francisco J. LLuch Moreno	
V. Aprobada	02/03/2017		

COCINA CENTRAL
PLANTA BAJA ESTADO ACTUAL

01

Anexo H2 - Plano cocina Hospital el Tomillar



ANEXO I1-PRODUCTOS DE CERCANÍA HUVR

El licitador se compromete al suministro del 100% de los siguientes productos provinciales 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:

NÚMERO	PRODUCTO	AREA DE PRODUCCIÓN	ACEPTADO: SI/NO
1	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	SEVILLA	
2		SEVILLA	
3		SEVILLA	
4		SEVILLA	
5		SEVILLA	
6		SEVILLA	
7		SEVILLA	
8		SEVILLA	
9		SEVILLA	
10		SEVILLA	

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 DE CERCANÍA HT

El licitador se compromete al suministro del 100% de los siguientes productos provinciales 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:

NÚMERO	PRODUCTO	AREA DE PRODUCCIÓN	ACEPTADO: SI/NO
1	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	SEVILLA	
2		SEVILLA	
3		SEVILLA	
4		SEVILLA	
5		SEVILLA	
6		SEVILLA	
7		SEVILLA	
8		SEVILLA	
9		SEVILLA	
10		SEVILLA	

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.