

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁ EN EL PROCEDIMIENTO ABIERTO PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL COMPLEJO ASISTENCIAL UNIVERSITARIO DE PALENCIA

1. OBJETO DEL CONTRATO

Suministro de productos alimenticios para el Complejo Asistencial Universitario de Palencia.

2. LOTES, CONSUMO ANUAL ESTIMADO Y PRECIOS UNITARIOS.

Las cantidades serán orientativas y en ningún caso vinculantes para la Administración. Cualquier variación al alza o a la baja, según las necesidades reales, no limitará las obligaciones del contratista ni dará lugar a compensación económica alguna.

En las unidades de medida licitadas se admitirá un nivel de tolerancia de +/- un 10% sobre la medida indicada.

3.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS.

Lote 1 CONSERVAS

Lote: 1/1. Código: 1878

Producto: ACEITE DE GIRASOL

Descripción: Aceite procedente de las semillas del girasol, sometido a un refinado completo. Deberá tener un aspecto limpio y transparente a la temperatura de quince a veinte grados centígrados, olor y sabor agradables, con los aromas propios y característicos.

Características:

Aspecto: Límpido, mantenido a 20 +/- 2 .C durante 24 horas.

Olor y sabor: Normales, con aromas propios y característicos sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.

Color: No superior a 25 unidades amarillas y 2 unidades rojas

Grado de acidez: Máximo 0,2 % (expresado en ácido oleico)

Índice de peróxidos: (meq. De O₂/Kg de grasa) Igual o inferior a 10

Humedad y materiales volátiles: máximo 0,1 %

Impurezas: (solubles en éter de petróleo) Máximo 0,005 %

Índice de saponificación: 188 -194

Índice de refracción: 1,472 -1,474

Porcentaje en peso de ácidos grasos:

C 16:0 5-8 %

C 16:1 <0,2%

C 18:0 3-6 %

C 18:1 18-37,4 %
C 18:2 50-70 %
C 18:3 0,2-1,7 %
C 20:0 0,2-1,2 %
C 22:0 <1 %

Estará libre de parásitos en cualquiera de sus formas, así como de microorganismos patógenos y sus toxinas.

Metales pesados: No contendrá residuos en cantidades superiores a:

Hierro: 10 p.p.m.
Cobre: 0,4 p.p.m.
Plomo: 0,1 p.p.m.
Arsénico: 0,1 p.p.m.

Aditivos y coadyudantes: estarán incluidos en las listas positivas aprobadas por el Ministerio de Sanidad.

Envasado, etiquetado y rotulación: cumplirá los requisitos descritos en el RD. 212/92 y además deberán estar los envases cerrados y precintados de forma que el precinto quede inutilizado después de su apertura. Los envases serán de 25 kgs.

Transporte: deberá cumplir las condiciones generales exigidas en el capítulo VI del Código Alimentario Español.

Lote: 1/2. Código: 2189
Producto: ACEITE DE OLIVA

Se servirá del tipo "Intenso"

Descripción Aceite de oliva virgen, obtenido del fruto del olivo, Olea europea L., únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios que no produzcan la alteración del aceite, que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado. No se admitirá el aceite de oliva lampante.

Características

Aspecto: límpido, mantenido a 20 +/- 2 C durante 24 horas

Olor y sabor: normales, con aromas propios y característicos sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.

Color: sin límites en la escala ABT

Grado de acidez: igual o inferior a 1 (expresado en ácido oleico)

Índice de peróxidos: igual o inferior a 20 (meq. De O2/KG de grasa)

Absorbancia al UV (K 270): Igual o inferior a 0,25

Humedad y materias volátiles: igual o inferior a 0,2

Impurezas: (solubles en éter de petróleo) igual o inferior a 0,1

Residuos de jabón: negativo

Índice de Saponificación: 184 - 196

Índice de yodo: 75 -90

Índice de refracción (a 20C) 1,4677 -1,4705

Composición de ácido palmítico: 7 -19 %

Ácidos grasos Acido palmitoleico: 0,3 - 3%

Ácido esteárico: 0,5 -5%
Ácido oleico: 61 - 83 %
Ácido linoleico: 61 -83%
Ácido linoléico: igual o inferior a 1.5 %

Densidad relativa: 0,914 - 0,919

Estará libre de parásitos en cualquiera de sus formas, así como de microorganismos patógenos y sus toxinas.

Metales pesados: no contendrá residuos en cantidades superiores a:

Hierro: 10 p.p.m.
Cobre: 0,4 p.p.m.
Plomo: 0,1 p.p.m.
Arsénico: 0,1 p.p.m.

Lote: 1/3. Código: 7061

Producto: ACEITUNAS

Se servirán en envases de 1 kg.

Organolépticas:

El olor, color y sabor serán los característicos de la elaboración, teniendo en cuenta el proceso a que ha sido sometido la materia prima

La superficie del alimento no poseerá manchas, lesiones, defectos de pelado en su caso ni restos de ataques de parásitos animales ni vegetales.

Las piezas no estarán malformadas, aplastadas, deformadas, con defectos de cortado o deshuesado, rotas.

Homogeneidad del producto contenido. Tendrá aspecto homogéneo en cuanto color, tamaño, coloración, consistencia y cualquier otro atributo que defina su categoría.

Presentación:

Los productos irán perfectamente envasados donde no aparezcan defectos o alteraciones como: abombamientos, oxidaciones, microfugas o deformaciones.

Estos envases irán perfectamente etiquetados donde se identifique obligatoriamente:

Al proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio, su número de registro sanitario.

Denominación del producto y su categoría comercial.

Lista de ingredientes en orden decreciente de sus masas, incluidos los aditivos.

Peso neto y escurrido en su caso (si lleva líquido de cobertura)

Fecha de envasado y fecha de caducidad o de consumo preferente.

De lote

El embalaje deberá contener información de:

Denominación del producto o marca

Número y contenido neto de los envases

Nombre o razón social o denominaciones de la empresa

Instrucciones para la conservación en caso de ser necesario.

Serán cajas de cartón o se puede admitir también un retractilado con plástico para facilitar la descarga y los movimientos en almacén.

Microbiológicas:

El proveedor realizará periódicamente análisis en los que controle los parámetros establecidos, para cada tipo de conserva, en la norma de calidad correspondiente con los límites permitidos. Regulará también la migración de metales pesados desde el envase hacia el alimento, y los tipos y proporciones de los aditivos empleados.

Condiciones de transporte:

Se evitará que entren en contacto alimento que por su distinta naturaleza puedan contaminar los unos a los otros y nunca se transportarán conjuntamente alimentos con otras sustancias químicas o elementos tóxicos que puedan contaminar a los primeros. Deberán asegurar lo no afección de las conservas por los agentes atmosféricos, polvo, suciedad, sustancia olorosas, gases de escape...

Descarga de mercancía:

La descarga de mercancía se hará en perfectas condiciones de limpieza e higiene y en ningún momento entrarán en contacto con el suelo.

Dichas mercancías siempre se recepcionarán por los gobernantes.

El repartidor o transportista deberá estar adecuadamente vestido, mantendrá suficiente grado de limpieza e higiene y en ningún caso fumará, comerá o mascará chicle durante la descarga y entrega de la mercancía.

Documentación relacionada:

La legislación aplicable es la correspondiente a los Reales Decretos, principalmente los que tratan sobre:

Condiciones generales sobre desinsectación de locales y vehículos de transporte.

Condiciones generales de almacenamiento (no frigorífico) de alimentos y productos alimentarios. Y modificaciones al respecto.

Norma técnica general para las conservas vegetales.

Norma de calidad para cada grupo de alimentos en conserva

Lote: 1/4. Código: 488

Producto: AGUA MINERAL BOTELLA 1,5 litros

Presentación:

Deberá presentarse en envases autorizados de plástico, de la capacidad indicada, cerrados, rotulados y precintados.

Figurará en los mismos la fecha de envasado en caracteres indelebles, así como la fecha de caducidad, no pudiendo ésta ser inferior a 6 meses contados a partir de la recepción del producto.

Deberá reunir las condiciones físicas, químicas y microbiológicas que se señalan como toleradas en el Código Alimentario Español

Cumplirán con la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercialización de aguas de bebida envasadas, establecida en el R.D. nº 1.164/1.991 y modificaciones posteriores.

Lote: 1/5. Código: 487

Producto: ARROZ

Descripción: granos maduros procedentes de las variedades de la especie Oryza sativa y dispuestos para su venta.

Características : deberá presentarse Sano (esencialmente exento de mohos, podredumbres, insectos y parásitos), entero, limpio, exento de olores y sabores extraños y seco (el contenido de humedad no sobrepasará el 15 %)

Calibrado: arroz de grano medio o corto

Categoría: extra o primera

Envasado, cada envase deberá contener arroz del mismo tipo, la misma clase de elaboración y de la misma categoría comercial. El acondicionamiento será tal que asegure una protección conveniente al producto. En todo caso, se ajustará a lo contemplado en la Orden 12 Noviembre 1980.

Etiquetado, cada envase llevará en el exterior las indicaciones siguientes:

Denominación del producto, seguido de la clase de elaboración.

Nombre o razón social del fabricante o distribuidor

Número de Registro Sanitario

Peso neto

Categoría comercial

Transporte: se realizará en condiciones tales que garantice la correcta recepción del producto.

Lote: 1/6. Código: 4697

Producto: AZUCAR

Se servirá en envase de 1 kg.

Descripción: sacarosa obtenida de la caña de azúcar y de la remolacha azucarera, azúcar blanquilla procedente de los primeros productos de extracción.

Características :

Organolépticas; típicas de color blanco o ligeramente amarillento, soluble totalmente en agua.

Ingredientes: contendrá un mínimo de 99,7% de sacarosa calculada sobre materia seca y el residuo insoluble en agua caliente no será superior al 0,15%.

Envasado, los envases serán los adecuados para asegurar la correcta conservación y la no alteración de las características definitivas. Bolsas individuales de 8 ó más gr.

Etiquetado, cada envase llevará en el exterior las indicaciones siguientes:

Denominación del producto, seguido de la clase de elaboración.

Nombre o razón social del fabricante o distribuidor

Número de Registro Sanitario

Peso neto

Categoría comercial

Transporte: se realizará en condiciones tales que garantice la correcta recepción del producto.

Lote: 1/7. Código: 4295

Producto: BACALAO SECO

Se servirán únicamente lomos.

Lote: 1/8. Código: 506

Producto: BONITO LATA

Se servirán en latas de 1 kg.

Organolépticas:

El olor, color y sabor serán los característicos de la elaboración, teniendo en cuenta el proceso a que ha sido sometido la materia prima.

La superficie del alimento no poseerá manchas, lesiones, defectos de pelado en su caso ni restos de ataques de parásitos animales ni vegetales.

Las piezas no estarán malformadas, aplastadas, deformadas, con defectos de cortado o deshuesado, rotas.

Homogeneidad del producto contenido. Tendrá aspecto homogéneo en cuanto color, tamaño, coloración, consistencia y cualquier otro atributo que defina su categoría.

Presentación:

Los productos irán perfectamente envasados donde no aparezcan defectos o alteraciones como: abombamientos, oxidaciones, microfugas o deformaciones.

Estos envases irán perfectamente etiquetados donde se identifique obligatoriamente: Al proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio, su número de registro sanitario.

Denominación del producto y su categoría comercial.

Lista de ingredientes en orden decreciente de sus masas, incluidos los aditivos.

Peso neto y escurrido en su caso (si lleva líquido de cobertura)

Fecha de envasado y fecha de caducidad o de consumo preferente.

De lote

El embalaje deberá contener información de:

Denominación del producto o marca

Número y contenido neto de los envases

Nombre o razón social o denominaciones de la empresa

Instrucciones para la conservación en caso de ser necesario.

Serán cajas de cartón o se puede admitir también un retractilado con plástico para facilitar la descarga y los movimientos en almacén.

Microbiológicas:

El proveedor realizará periódicamente análisis en los que controle los parámetros establecidos, para cada tipo de conserva, en la norma de calidad correspondiente con los límites permitidos. Regulará también la migración de metales pesados desde el envase hacia el alimento, y los tipos y proporciones de los aditivos empleados.

Condiciones de transporte:

Se evitará que entren en contacto alimento que por su distinta naturaleza puedan contaminar los unos a los otros y nunca se transportarán conjuntamente alimentos con otras sustancias químicas o elementos tóxicos que puedan contaminar a los primeros.

Deberán asegurar lo no afección de las conservas por los agentes atmosféricos, polvo, suciedad, sustancia olorosas, gases de escape...

Descarga de mercancía:

La descarga de mercancía se hará en perfectas condiciones de limpieza e higiene y en ningún momento entrarán en contacto con el suelo.

Dichas mercancías siempre se recepcionarán por los gobernantes.

El repartidor o transportista deberá estar adecuadamente vestido, mantendrá suficiente grado de limpieza e higiene y en ningún caso fumará, comerá o mascará chicle durante la descarga y entrega de la mercancía.

Documentación relacionada:

La legislación aplicable es la correspondiente a los Reales Decretos, principalmente los que tratan sobre:

Condiciones generales sobre desinsectación de locales y vehículos de transporte.

Condiciones generales de almacenamiento (no frigorífico) de alimentos y productos alimentarios. Y modificaciones al respecto.

Norma técnica general para las conservas vegetales.

Norma de calidad para cada grupo de alimentos en conserva.

Lote: 1/9. Código: 5761

Producto: PASTA PARA SOPA

Descripción: 100% sémola de trigo.

Características:

Calidad suprema

Estar en perfecto estado de consumo

Proceder de materia prima que no esté alterada, ni presente síntomas de descomposición, con la madurez y el tamaño convenientes.

Exentos de material extraños

Estar envasado, en condiciones técnicas apropiadas, con materiales que resistan el tratamiento y la acción de los componentes del producto.

Aditivos:

Deberán cumplir las normas establecidas por la legislación vigente.

Envasado: Serán cajas de cartón o plástico. Conforme a los reglamentos y disposiciones legales vigentes.

Etiquetado:

Los envases irán perfectamente etiquetados. En el etiquetado, deberá figurar, como mínimo, lo siguiente:

Al proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio y su número de registro sanitario.

Denominación del producto y su categoría comercial

Fecha de envasado y fecha de caducidad o de consumo preferente.

Identificación del lote.

Transporte:

Se realizará en condiciones tales que garantice la correcta recepción del producto según la reglamentación vigente.

Lote: 1/10. Código: 516

Producto: PURÉ DE PATATA

Descripción: producto deshidratado de patata al 99%.

Características: olor, color y sabor típicos sin olores ni sabores extraños.

Normas microbiológicas: ausencia de patógenos.

Aditivos: sólo podrá llevar aquellos que estén autorizados por el Ministerio de Sanidad.

Envasado: deberán cumplir las normas establecidas por la legislación vigente.

Envases de 5 kg.

Etiquetado, cada envase llevará en el exterior las indicaciones siguientes:

Denominación del producto, seguido de la clase de elaboración

Nombre o razón social del fabricante o distribuidor

Número de Registro Sanitario

Peso neto

Categoría comercial

Transporte: se realizará en condiciones tales que garantice la correcta recepción del producto.

Lote: 1/11. Código: 12955

Producto: ESPAGUETIS

Se servirán en envases de 5 kg.

Descripción: 100% sémola de trigo.

Características:

Calidad suprema

Estar en perfecto estado de consumo

Proceder de materia prima que no esté alterada, ni presente síntomas de descomposición, con la madurez y el tamaño convenientes.

Exentos de material extraños

Estar envasado, en condiciones técnicas apropiadas, con materiales que resistan el tratamiento y la acción de los componentes del producto.

Aditivos:

Deberán cumplir las normas establecidas por la legislación vigente.

Envasado: Serán cajas de cartón o plástico. Conforme a los reglamentos y disposiciones legales vigentes.

Etiquetado:

Los envases irán perfectamente etiquetados. En el etiquetado, deberá figurar, como mínimo, lo siguiente:

Al proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio y su número de registro sanitario.

Denominación del producto y su categoría comercial

Fecha de envasado y fecha de caducidad o de consumo preferente.

Identificación del lote.

Transporte:

Se realizará en condiciones tales que garantice la correcta recepción del producto según la reglamentación vigente.

Lote: 1/12. Código: 472

Producto: ESPARRAGOS BLANCOS 17/24 1ª

Se servirán en envase de 1 kg.

Descripción:

Son los turiones constituidos por cabeza y tallo, cortados transversalmente cuya longitud total supera los 12 cm.

Organolépticas:

El olor, color y sabor serán los característicos de la elaboración, teniendo en cuenta el proceso a que ha sido sometida la materia prima.

La superficie del alimento no poseerá manchas, lesiones, defectos de pelado en su caso ni restos de ataques de parásitos animales ni vegetales.

Las piezas no estarán malformadas, aplastadas, deformadas, con defectos de cortado o deshuesado, rotas.

Homogeneidad del producto contenido. Tendrá aspecto homogéneo en cuanto color, tamaño, coloración, consistencia y cualquier otro atributo que defina su categoría.

Presentación:

Los productos irán perfectamente envasados donde no aparezcan defectos o alteraciones como: abombamientos, oxidaciones, microfugas o deformaciones.

Estos envases irán perfectamente etiquetados donde se identifique obligatoriamente:
Al proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio, su número de registro sanitario.
Denominación del producto y su categoría comercial.

Lista de ingredientes en orden decreciente de sus masas, incluidos los aditivos.

Peso neto y escurrido en su caso (si lleva líquido de cobertura)

Fecha de envasado y fecha de caducidad o de consumo preferente.

Número de lote

El embalaje deberá contener información de:

Denominación del producto o marca

Número y contenido neto de los envases

Nombre o razón social o denominaciones de la empresa

Instrucciones para la conservación en caso de ser necesario.

Serán cajas de cartón o se puede admitir también un retractilado con plástico para facilitar la descarga y los movimientos en almacén.

Documentación relacionada:

La legislación aplicable es la correspondiente a los Reales Decretos, principalmente los que tratan sobre:

Condiciones generales sobre desinsectación de locales y vehículos de transporte.

Condiciones generales de almacenamiento (no frigorífico) de alimentos y productos alimentarios. Y modificaciones al respecto.

Norma técnica general para las conservas vegetales.

Norma de calidad para cada grupo de alimentos en conserva

Lote: 1/13. Código: 20052

Producto: FLAN (PREPARADO EN POLVO)

Envasado: se suministrarán en paquetes de 1 kg

Sin gluten ni huevo.

Lote: 1/14. Código: 5864

Producto: GARBANZOS

Descripción: Granos secos procedentes de las variedades de la especie Cicer arietinum y destinados al consumo humano.

Características : deberán presentarse sanos, enteros, limpios (exentos de trazas visibles de productos de tratamiento). Desprovistos de defectos externos o internos que causen perjuicio a su valor comercial.

Exentos de humedad anormal (el contenido de humedad no sobrepasará el 14 %)

Desprovistos de olores y sabores extraños

No estarán dañados por picaduras o mordeduras de insectos o roedores, envejecidos o partidos.

Calibrado: diámetro mínimo 5 mm.

Tolerancia de calidad:

2 % en granos partidos

0.5 % en granos picados

0.5 % en materias orgánicas extrañas

1 % en materias minerales extrañas
0.5 % en granos deformes
0.5 % en granos enmohecidos
12 % en granos de distinta coloración
5 % en granos de distinta variedad

Envasado: la mercancía deberá presentarse en envases de 1 kg. El contenido del envase deber ser homogéneo y contendrá granos del mismo origen y variedad. En todo caso se ajustará a lo contemplado en la Orden de 28 septiembre de 1977.

Etiquetado, cada envase llevará en el exterior las indicaciones siguientes:

Denominación del producto, seguido de la clase de elaboración
Nombre o razón social del fabricante o distribuidor
Número de Registro Sanitario
Peso neto
Categoría comercial

Transporte: se realizará en condiciones tales que garantice la correcta recepción del producto.

Lote: 1/15. Código: 5863

Producto: HARINA

Descripción: harina de trigo (*Triticum aestivum estuum*) o mezcla de esta con *Triticum durum* en la proporción máxima de 4/1 (80% y 20%).

Características : la humedad de la harina no excederá del 15%. El gluten seco no será inferior al 5,5%. El contenido de cenizas, insolubles en ácido clorhídrico al 10% referido a sustancia seca, no será superior al 3%.

Aditivos: las harinas estarán exentas de toda clase de impurezas cualquiera que sea su origen.

Envasado: se suministrarán en paquetes de 1 kg

Etiquetado, cada envase llevará en el exterior las indicaciones siguientes:

Denominación del producto, seguido de la clase de elaboración
Nombre o razón social del fabricante o distribuidor
Número de Registro Sanitario
Peso neto
Categoría comercial

Transporte: se realizará en condiciones tales que garantice la correcta recepción del producto.

Lote: 1/16. Código: 10342

Producto: JUDIAS BLANCAS

Descripción: semillas secas, y separadas de las vainas procedentes de la especie *Phaseolus vulgaris L.*, enteras o mondadas destinadas al consumo humano.

Características:

Deberán presentarse: sanas, enteras, limpias (exentas de trazas visibles de productos de tto.), desprovistas de defectos externos o internos que causen perjuicio a su valor comercial.

Sin envejecimiento

Sin enmohecimiento

Desprovistos de olores y sabores extraños

No estarán dañadas por picaduras o mordeduras de insectos o roedores, envejecidos o partidos.

Humedad: máximo 17 %

Categoría: extra

Calibrado: calibre mínimo 5 mm

Envasado: la mercancía deberá presentarse en envases de kg. El contenido del envase debe ser homogéneo y contendrá granos del mismo origen y variedad. En todo caso se ajustará a lo contemplado en la Orden de 16 Noviembre de 1983.

Etiquetado, cada envase llevará en el exterior las indicaciones siguientes:

Denominación del producto

Identificación de la empresa

Número de Registro Sanitario

Peso neto

Categoría comercial

Fecha de duración mínima

Instrucciones para la conservación

Identificación del lote de envasado

País de origen

Transporte: se realizará en condiciones tales que garantice la correcta recepción del producto.

Lote: 1/17. Código: 10343

Producto: JUDIAS PINTAS

Descripción: semillas secas, y separadas de las vainas procedentes de la especie Phaseolus vulgaris L., enteras o mondadas destinadas al consumo humano.

Características:

Deberán presentarse: sanas, enteras, limpias (exentas de trazas visibles de productos de tto.), desprovistas de defectos externos o internos que causen perjuicio a su valor comercial.

Sin envejecimiento

Sin enmohecimiento

Desprovistos de olores y sabores extraños

No estarán dañadas por picaduras o mordeduras de insectos o roedores, envejecidos o partidos.

Humedad: máximo 17 %

Categoría: extra

Calibrado: calibre mínimo 5 mm

Envasado: la mercancía deberá presentarse en envases de kg. El contenido del envase debe ser homogéneo y contendrá granos del mismo origen y variedad. En todo caso se ajustará a lo contemplado en la Orden de 16 Noviembre de 1983.

Etiquetado, cada envase llevará en el exterior las indicaciones siguientes:

Denominación del producto

Identificación de la empresa

Número de Registro Sanitario

Peso neto

Categoría comercial

Fecha de duración mínima

Instrucciones para la conservación

Identificación del lote de envasado

País de origen

Transporte: se realizará en condiciones tales que garantice la correcta recepción del producto.

Lote: 1/18. Código: 4910

Producto: LENTEJAS

Descripción: semillas secas, trilladas y limpias de las diferentes variedades de la especie Lens sculenta Moench destinadas al consumo humano.

Características: deberán presentarse sanas, enteras, limpias (exentas de trazas visibles de productos de tratamiento)

Desprovistos de defectos externos o internos que causen perjuicio a su valor comercial.

Sin envejecimiento

Sin enmohoecimiento

Desprovistos de olores y sabores extraños

No estarán dañados por picaduras o mordeduras de insectos o roedores, envejecidos o partidos.

Exentas de humedad anormal

Exentas de materias extrañas

Calibrado: diámetro mínimo 5 mm

Categoría: extra o primera

Envasado: la mercancía deberá presentarse en envases de 1 kg. El contenido del envase deber ser homogéneo y contendrá granos del mismo origen y variedad. En todo caso se ajustará a lo contemplado en la Orden de 14 Mayo 1968.

Etiquetado, cada envase llevará en el exterior las indicaciones siguientes:

Denominación del producto, seguido de la clase de elaboración

Nombre o razón social del fabricante o distribuidor

Número de Registro Sanitario

Peso neto

Categoría comercial

Transporte: se realizará en condiciones tales que garantice la correcta recepción del producto.

Lote: 1/19. Código: 5731

Producto: MACARRONES

Se servirán en envases de 5 kg.

Descripción: 100% sémola de trigo.

Características:

Calidad suprema

Estar en perfecto estado de consumo

Proceder de materia prima que no esté alterada, ni presente síntomas de descomposición, con la madurez y el tamaño convenientes.

Exentos de material extrañas

Estar envasado, en condiciones técnicas apropiadas, con materiales que resistan el tratamiento y la acción de los componentes del producto.

Aditivos:

Deberán cumplir las normas establecidas por la legislación vigente.

Envasado: Serán cajas de cartón o plástico. Conforme a los reglamentos y disposiciones legales vigentes.

Etiquetado:

Los envases irán perfectamente etiquetados. En el etiquetado, deberá figurar, como mínimo, lo siguiente:

Al proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio y su número de registro sanitario.

Denominación del producto y su categoría comercial

Fecha de envasado y fecha de caducidad o de consumo preferente.

Identificación del lote.

Transporte:

Se realizará en condiciones tales que garantice la correcta recepción del producto según la reglamentación vigente.

Lote: 1/20. Código: 7913

Producto: MAHONESA

Se servirán en envase de 2 kg.

Organolépticas:

El olor, color y sabor serán los característicos de la elaboración, teniendo en cuenta el proceso a que ha sido sometido la materia prima

La superficie del alimento no poseerá manchas, lesiones, defectos de pelado en su caso ni restos de ataques de parásitos animales ni vegetales.

Las piezas no estarán malformadas, aplastadas, deformadas, con defectos de cortado o deshuesado, rotas.

Homogeneidad del producto contenido. Tendrá aspecto homogéneo en cuanto color, tamaño, coloración, consistencia y cualquier otro atributo que defina su categoría.

Presentación:

Los productos irán perfectamente envasados donde no aparezcan defectos o alteraciones como: abombamientos, oxidaciones, microfugas o deformaciones.

Estos envases irán perfectamente etiquetados donde se identifique obligatoriamente:

Al proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio, su número de registro sanitario.

Denominación del producto y su categoría comercial.

Lista de ingredientes en orden decreciente de sus masas, incluidos los aditivos.

Peso neto y escurrido en su caso (si lleva líquido de cobertura)

Fecha de envasado y fecha de caducidad o de consumo preferente.

De lote

El embalaje deberá contener información de:

Denominación del producto o marca

Número y contenido neto de los envases

Nombre o razón social o denominaciones de la empresa

Instrucciones para la conservación en caso de ser necesario.

Serán cajas de cartón o se puede admitir también un retractilado con plástico para facilitar la descarga y los movimientos en almacén.

Microbiológicas:

El proveedor realizará periódicamente análisis en los que controle los parámetros establecidos, para cada tipo de conserva, en la norma de calidad correspondiente con los límites permitidos. Regulará también la migración de metales pesados desde el envase hacia el alimento, y los tipos y proporciones de los aditivos empleados.

Condiciones de transporte:

Se evitará que entren en contacto alimento que por su distinta naturaleza puedan contaminar los unos a los otros y nunca se transportarán conjuntamente alimentos con otras sustancias químicas o elementos tóxicos que puedan contaminar a los primeros. Deberán asegurar lo no afección de las conservas por los agentes atmosféricos, polvo, suciedad, sustancia olorosas, gases de escape...

Descarga de mercancía:

La descarga de mercancía se hará en perfectas condiciones de limpieza e higiene y en ningún momento entrarán en contacto con el suelo.

Dichas mercancías siempre se recepcionarán por los gobernantes.

El repartidor o transportista deberá estar adecuadamente vestido, mantendrá suficiente grado de limpieza e higiene y en ningún caso fumará, comerá o mascará chicle durante la descarga y entrega de la mercancía.

Documentación relacionada:

La legislación aplicable es la correspondiente a los Reales Decretos, principalmente los que tratan sobre:

Condiciones generales sobre desinsectación de locales y vehículos de transporte.

Condiciones generales de almacenamiento (no frigorífico) de alimentos y productos alimentarios. Y modificaciones al respecto.

Norma técnica general para las conservas vegetales.

Norma de calidad para cada grupo de alimentos en conserva

Lote: 1/21. Código: 474

Producto: MELOCOTON CONSERVA

Se servirán en envase de 3 kg.

Organolépticas:

El olor, color y sabor serán los característicos de la elaboración, teniendo en cuenta el proceso a que ha sido sometido la materia prima

La superficie del alimento no poseerá manchas, lesiones, defectos de pelado en su caso ni restos de ataques de parásitos animales ni vegetales.

Las piezas no estarán malformadas, aplastadas, deformadas, con defectos de cortado o deshuesado, rotas.

Homogeneidad del producto contenido. Tendrá aspecto homogéneo en cuanto color, tamaño, coloración, consistencia y cualquier otro atributo que defina su categoría.

Presentación:

Los productos irán perfectamente envasados donde no aparezcan defectos o alteraciones como: abombamientos, oxidaciones, microfugas o deformaciones.

Estos envases irán perfectamente etiquetados donde se identifique obligatoriamente:

Al proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio, su número de registro sanitario.

Denominación del producto y su categoría comercial.

Lista de ingredientes en orden decreciente de sus masas, incluidos los aditivos.

Peso neto y escurrido en su caso (si lleva líquido de cobertura)

Fecha de envasado y fecha de caducidad o de consumo preferente.

De lote

El embalaje deberá contener información de:

Denominación del producto o marca

Número y contenido neto de los envases



Nombre o razón social o denominaciones de la empresa

Instrucciones para la conservación en caso de ser necesario.

Serán cajas de cartón o se puede admitir también un retractilado con plástico para facilitar la descarga y los movimientos en almacén.

Microbiológicas:

El proveedor realizará periódicamente análisis en los que controle los parámetros establecidos, para cada tipo de conserva, en la norma de calidad correspondiente con los límites permitidos. Regulará también la migración de metales pesados desde el envase hacia el alimento, y los tipos y proporciones de los aditivos empleados.

Condiciones de transporte:

Se evitará que entren en contacto alimento que por su distinta naturaleza puedan contaminar los unos a los otros y nunca se transportarán conjuntamente alimentos con otras sustancias químicas o elementos tóxicos que puedan contaminar a los primeros. Deberán asegurar lo no afección de las conservas por los agentes atmosféricos, polvo, suciedad, sustancia olorosas, gases de escape...

Descarga de mercancía:

La descarga de mercancía se hará en perfectas condiciones de limpieza e higiene y en ningún momento entrarán en contacto con el suelo.

Dichas mercancías siempre se recepcionarán por los gobernantes.

El repartidor o transportista deberá estar adecuadamente vestido, mantendrá suficiente grado de limpieza e higiene y en ningún caso fumará, comerá o mascará chicle durante la descarga y entrega de la mercancía.

Documentación relacionada:

La legislación aplicable es la correspondiente a los Reales Decretos, principalmente los que tratan sobre:

Condiciones generales sobre desinsectación de locales y vehículos de transporte.

Condiciones generales de almacenamiento (no frigorífico) de alimentos y productos alimentarios. Y modificaciones al respecto.

Norma técnica general para las conservas vegetales.

Norma de calidad para cada grupo de alimentos en conserva

Lote: 1/22. Código: 5804

Producto: PIMENTÓN

Descripción: producto de pimientos secos, sanos y molidos.

Características: olor, color y sabor típicos sin olores ni sabores extraños.

Normas microbiológicas: ausencia de patógenos.

Envasado: deberán cumplir las normas establecidas por la legislación vigente.

Etiquetado, cada envase llevará en el exterior las indicaciones siguientes:

Denominación del producto, seguido de la clase de elaboración

Nombre o razón social del fabricante o distribuidor

Número de Registro Sanitario

Peso neto

Categoría comercial

Transporte: se realizará en condiciones tales que garantice la correcta recepción del producto.

**Lote: 1/23. Código: 22818
Producto: PIMIENTOS CONSERVA**

Se servirán piezas enteras en envase de 3 kg.

Organolépticas:

El olor, color y sabor serán los característicos de la elaboración, teniendo en cuenta el proceso a que ha sido sometido la materia prima

La superficie del alimento no poseerá manchas, lesiones, defectos de pelado en su caso ni restos de ataques de parásitos animales ni vegetales.

Las piezas no estarán malformadas, aplastadas, deformadas, con defectos de cortado o deshuesado, rotas.

Homogeneidad del producto contenido. Tendrá aspecto homogéneo en cuanto color, tamaño, coloración, consistencia y cualquier otro atributo que defina su categoría.

Presentación:

Los productos irán perfectamente envasados donde no aparezcan defectos o alteraciones como: abombamientos, oxidaciones, microfugas o deformaciones.

Estos envases irán perfectamente etiquetados donde se identifique obligatoriamente:

Al proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio, su número de registro sanitario.

Denominación del producto y su categoría comercial.

Lista de ingredientes en orden decreciente de sus masas, incluidos los aditivos.

Peso neto y escurrido en su caso (si lleva líquido de cobertura)

Fecha de envasado y fecha de caducidad o de consumo preferente.

De lote

El embalaje deberá contener información de:

Denominación del producto o marca

Número y contenido neto de los envases

Nombre o razón social o denominaciones de la empresa

Instrucciones para la conservación en caso de ser necesario.

Serán cajas de cartón o se puede admitir también un retractilado con plástico para facilitar la descarga y los movimientos en almacén.

Microbiológicas:

El proveedor realizará periódicamente análisis en los que controle los parámetros establecidos, para cada tipo de conserva, en la norma de calidad correspondiente con los límites permitidos. Regulará también la migración de metales pesados desde el envase hacia el alimento, y los tipos y proporciones de los aditivos empleados.

Condiciones de transporte:

Se evitará que entren en contacto alimento que por su distinta naturaleza puedan contaminar los unos a los otros y nunca se transportarán conjuntamente alimentos con otras sustancias químicas o elementos tóxicos que puedan contaminar a los primeros.

Deberán asegurar lo no afección de las conservas por los agentes atmosféricos, polvo, suciedad, sustancia olorosas, gases de escape...

Descarga de mercancía:

La descarga de mercancía se hará en perfectas condiciones de limpieza e higiene y en ningún momento entrarán en contacto con el suelo.

Dichas mercancías siempre se recepcionarán por los gobernantes.

El repartidor o transportista deberá estar adecuadamente vestido, mantendrá suficiente grado de limpieza e higiene y en ningún caso fumará, comerá o mascará chicle durante la descarga y entrega de la mercancía.

Documentación relacionada:

La legislación aplicable es la correspondiente a los Reales Decretos, principalmente los que tratan sobre:

Condiciones generales sobre desinsectación de locales y vehículos de transporte.

Condiciones generales de almacenamiento (no frigorífico) de alimentos y productos alimentarios. Y modificaciones al respecto.

Norma técnica general para las conservas vegetales.

Norma de calidad para cada grupo de alimentos en conserva

Lote: 1/24. Código: 1222

Producto: PIÑA EN SU JUGO

Se servirán presentadas en rodajas en su jugo, en envase de 3 kg.

Organolépticas:

El olor, color y sabor serán los característicos de la elaboración, teniendo en cuenta el proceso a que ha sido sometido la materia prima

La superficie del alimento no poseerá manchas, lesiones, defectos de pelado en su caso ni restos de ataques de parásitos animales ni vegetales.

Las piezas no estarán malformadas, aplastadas, deformadas, con defectos de cortado o deshuesado, rotas.

Homogeneidad del producto contenido. Tendrá aspecto homogéneo en cuanto color, tamaño, coloración, consistencia y cualquier otro atributo que defina su categoría.

Presentación:

Los productos irán perfectamente envasados donde no aparezcan defectos o alteraciones como: abombamientos, oxidaciones, microfugas o deformaciones.

Estos envases irán perfectamente etiquetados donde se identifique obligatoriamente:

Al proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio, su número de registro sanitario.

Denominación del producto y su categoría comercial.

Lista de ingredientes en orden decreciente de sus masas, incluidos los aditivos.

Peso neto y escurrido en su caso (si lleva líquido de cobertura)

Fecha de envasado y fecha de caducidad o de consumo preferente.

De lote

El embalaje deberá contener información de:

Denominación del producto o marca

Número y contenido neto de los envases

Nombre o razón social o denominaciones de la empresa

Instrucciones para la conservación en caso de ser necesario.

Serán cajas de cartón o se puede admitir también un retractilado con plástico para facilitar la descarga y los movimientos en almacén.

Microbiológicas:

El proveedor realizará periódicamente análisis en los que controle los parámetros establecidos, para cada tipo de conserva, en la norma de calidad correspondiente con

los límites permitidos. Regulará también la migración de metales pesados desde el envase hacia el alimento, y los tipos y proporciones de los aditivos empleados.

Condiciones de transporte:

Se evitará que entren en contacto alimento que por su distinta naturaleza puedan contaminar los unos a los otros y nunca se transportarán conjuntamente alimentos con otras sustancias químicas o elementos tóxicos que puedan contaminar a los primeros. Deberán asegurar lo no afección de las conservas por los agentes atmosféricos, polvo, suciedad, sustancia olorosas, gases de escape...

Descarga de mercancía:

La descarga de mercancía se hará en perfectas condiciones de limpieza e higiene y en ningún momento entrarán en contacto con el suelo.

Dichas mercancías siempre se recepcionarán por los gobernantes.

El repartidor o transportista deberá estar adecuadamente vestido, mantendrá suficiente grado de limpieza e higiene y en ningún caso fumará, comerá o mascará chicle durante la descarga y entrega de la mercancía.

Documentación relacionada:

La legislación aplicable es la correspondiente a los Reales Decretos, principalmente los que tratan sobre:

Condiciones generales sobre desinsectación de locales y vehículos de transporte.

Condiciones generales de almacenamiento (no frigorífico) de alimentos y productos alimentarios. Y modificaciones al respecto.

Norma técnica general para las conservas vegetales.

Norma de calidad para cada grupo de alimentos en conserva

Lote: 1/25. Código: 468

Producto: QUESO RALLADO

Se servirán envases de 500 o 1.000 gr.

Lote: 1/26. Código: 5828

Producto: SAL

Descripción: producto cristalino constituido fundamentalmente por cloruro sódico en condiciones que le hacen apto para usos alimenticios. Podrá proceder de yacimientos salinos naturales o evaporación de agua de mar, siendo posteriormente refinada.

Características

Organolépticas: cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino franco.

Contenido en NaCl: mínimo 97 % (sobre sustancia seca)

Residuo insoluble: máximo 5 g/kg

Nitrógeno total: máximo 20 mg/kg

Metales pesados:

Plomo.- máximo 2 mg/kg

Arsénico.- máximo 1 mg/kg

Mercurio.- máximo 0.1 mg/kg

Aditivos: tanto los ingredientes como los aditivos utilizados cumplirán las normas exigidas por la legislación vigente.

Norma microbiológica: gérmenes totales: Máximo 20.000 ufc/g, gérmenes patógenos: Ausencia/g

Envasado: los envases deberán ser adecuados para asegurar la correcta conservación y la no alteración de las características definidas. Podrán ser de cartón, plástico u otro material autorizado.

Serán de 1 kg.

Etiquetado: deberá figurar en el etiquetado de los envases lo siguiente:

Denominación del producto

Lista de ingredientes

Cantidad neta

Número de Registro Sanitario

Fecha de caducidad

Instrucciones para la conservación

Identificación de la empresa

Lote de fabricación

Transporte: se realizará en condiciones tales que garantice la correcta recepción del producto. Nunca podrá realizarse a granel.

Lote: 1/27. Código: 5692

Producto: SÉMOLA

Se presentarán en envases de 250 gr.

Características:

Calidad suprema

Estar en perfecto estado de consumo

Proceder de materia prima que no esté alterada, ni presente síntomas de descomposición, con la madurez y el tamaño convenientes.

Exentos de material extraños

Estar envasado, en condiciones técnicas apropiadas, con materiales que resistan el tratamiento y la acción de los componentes del producto.

Aditivos:

Deberán cumplir las normas establecidas por la legislación vigente.

Envasado: Serán cajas de cartón o plástico. Conforme a los reglamentos y disposiciones legales vigentes.

Etiquetado:

Los envases irán perfectamente etiquetados. En el etiquetado, deberá figurar, como mínimo, lo siguiente:

Al proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio y su número de registro sanitario.

Denominación del producto y su categoría comercial

Fecha de envasado y fecha de caducidad o de consumo preferente.

Identificación del lote.

Transporte:

Se realizará en condiciones tales que garantice la correcta recepción del producto según la reglamentación vigente.

Lote: 1/28. Código: 5841

Producto: TOMATE FRITO CONSERVA

Se servirán en envase de 2 a 3 kg.

Organolépticas:

El olor, color y sabor serán los característicos de la elaboración, teniendo en cuenta el proceso a que ha sido sometido la materia prima

La superficie del alimento no poseerá manchas, lesiones, defectos de pelado en su caso ni restos de ataques de parásitos animales ni vegetales.

Las piezas no estarán malformadas, aplastadas, deformadas, con defectos de cortado o deshuesado, rotas.

Homogeneidad del producto contenido. Tendrá aspecto homogéneo en cuanto color, tamaño, coloración, consistencia y cualquier otro atributo que defina su categoría.

Presentación:

Los productos irán perfectamente envasados donde no aparezcan defectos o alteraciones como: abombamientos, oxidaciones, microfugas o deformaciones.

Estos envases irán perfectamente etiquetados donde se identifique obligatoriamente:

Al proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio, su número de registro sanitario.

Denominación del producto y su categoría comercial.

Lista de ingredientes en orden decreciente de sus masas, incluidos los aditivos.

Peso neto y escurrido en su caso (si lleva líquido de cobertura)

Fecha de envasado y fecha de caducidad o de consumo preferente.

De lote

El embalaje deberá contener información de:

Denominación del producto o marca

Número y contenido neto de los envases

Nombre o razón social o denominaciones de la empresa

Instrucciones para la conservación en caso de ser necesario.

Serán cajas de cartón o se puede admitir también un retractilado con plástico para facilitar la descarga y los movimientos en almacén.

Microbiológicas:

El proveedor realizará periódicamente análisis en los que controle los parámetros establecidos, para cada tipo de conserva, en la norma de calidad correspondiente con los límites permitidos. Regulará también la migración de metales pesados desde el envase hacia el alimento, y los tipos y proporciones de los aditivos empleados.

Condiciones de transporte:

Se evitará que entren en contacto alimento que por su distinta naturaleza puedan contaminar los unos a los otros y nunca se transportarán conjuntamente alimentos con otras sustancias químicas o elementos tóxicos que puedan contaminar a los primeros.

Deberán asegurar lo no afección de las conservas por los agentes atmosféricos, polvo, suciedad, sustancia olorosas, gases de escape...

Descarga de mercancía:

La descarga de mercancía se hará en perfectas condiciones de limpieza e higiene y en ningún momento entrará en contacto con el suelo.

Dichas mercancías siempre se recepcionarán por los gobernantes.

El repartidor o transportista deberá estar adecuadamente vestido, mantendrá suficiente grado de limpieza e higiene y en ningún caso fumará, comerá o mascará chicle durante la descarga y entrega de la mercancía.

Documentación relacionada:

La legislación aplicable es la correspondiente a los Reales Decretos, principalmente los que tratan sobre:

Condiciones generales sobre desinsectación de locales y vehículos de transporte.

Condiciones generales de almacenamiento (no frigorífico) de alimentos y productos alimentarios. Y modificaciones al respecto.

Norma técnica general para las conservas vegetales.

Norma de calidad para cada grupo de alimentos en conserva

Lote: 1/29. Código: 5109

Producto: TOMATE TRITURADO NATURAL CONSERVA

Se servirán enteros, en envase de 3 a 5 kg.

Organolépticas:

El olor, color y sabor serán los característicos de la elaboración, teniendo en cuenta el proceso a que ha sido sometido la materia prima

La superficie del alimento no poseerá manchas, lesiones, defectos de pelado en su caso ni restos de ataques de parásitos animales ni vegetales.

Las piezas no estarán malformadas, aplastadas, deformadas, con defectos de cortado o deshuesado, rotas.

Homogeneidad del producto contenido. Tendrá aspecto homogéneo en cuanto color, tamaño, coloración, consistencia y cualquier otro atributo que defina su categoría.

Presentación:

Los productos irán perfectamente envasados donde no aparezcan defectos o alteraciones como: abombamientos, oxidaciones, microfugas o deformaciones.

Estos envases irán perfectamente etiquetados donde se identifique obligatoriamente:

Al proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio, su número de registro sanitario.

Denominación del producto y su categoría comercial.

Lista de ingredientes en orden decreciente de sus masas, incluidos los aditivos.

Peso neto y escurrido en su caso (si lleva líquido de cobertura)

Fecha de envasado y fecha de caducidad o de consumo preferente.

De lote

El embalaje deberá contener información de:

Denominación del producto o marca

Número y contenido neto de los envases

Nombre o razón social o denominaciones de la empresa

Instrucciones para la conservación en caso de ser necesario.

Serán cajas de cartón o se puede admitir también un retractilado con plástico para facilitar la descarga y los movimientos en almacén.

Microbiológicas:

El proveedor realizará periódicamente análisis en los que controle los parámetros establecidos, para cada tipo de conserva, en la norma de calidad correspondiente con los límites permitidos. Regulará también la migración de metales pesados desde el envase hacia el alimento, y los tipos y proporciones de los aditivos empleados.

Condiciones de transporte:

Se evitará que entren en contacto alimento que por su distinta naturaleza puedan contaminar los unos a los otros y nunca se transportarán conjuntamente alimentos con otras sustancias químicas o elementos tóxicos que puedan contaminar a los primeros. Deberán asegurar lo no afección de las conservas por los agentes atmosféricos, polvo, suciedad, sustancia olorosas, gases de escape...

Descarga de mercancía:

La descarga de mercancía se hará en perfectas condiciones de limpieza e higiene y en ningún momento entrarán en contacto con el suelo.

Dichas mercancías siempre se recepcionarán por los gobernantes.

El repartidor o transportista deberá estar adecuadamente vestido, mantendrá suficiente grado de limpieza e higiene y en ningún caso fumará, comerá o mascará chicle durante la descarga y entrega de la mercancía.

Documentación relacionada:

La legislación aplicable es la correspondiente a los Reales Decretos, principalmente los que tratan sobre:

Condiciones generales sobre desinsectación de locales y vehículos de transporte.

Condiciones generales de almacenamiento (no frigorífico) de alimentos y productos alimentarios. Y modificaciones al respecto.

Norma técnica general para las conservas vegetales.

Norma de calidad para cada grupo de alimentos en conserva

Lote: 1/30. Código: 3026

Producto: VINAGRE

Descripción: vinagre de vino tinto acidez 5%.

Características

Olor, color y sabor típicos sin olores ni sabores extraños.

Normas microbiológicas: patógenos, ausencia/gramo.

Aditivos: sólo podrá llevar aquellos que estén autorizados por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

Envasado: deberá cumplir las normas establecidas por la legislación vigente.
Envase de 1 litro.

Etiquetado, deberá figurar en el etiquetado de los envases lo siguiente:

Denominación del producto

Lista de ingredientes

Cantidad neta

Número de Registro Sanitario

Fecha de caducidad

Instrucciones para la conservación

Identificación de la empresa

Lote de fabricación

Transporte: se realizará en condiciones tales que garantice la correcta recepción del producto. Nunca podrá realizarse a granel.

Lote: 1/31. Código: 12974
Producto: VINO BLANCO

Descripción: Bebida resultante de la fermentación alcohólica, completa o parcial, de la uva fresca o del mosto. Su graduación alcohólica natural no será inferior a 9 grados.

Características

Organolépticas: típicas, sin olores, colores ni sabores extraños. Exento de impurezas o sustancias extrañas. Se admitirán las prácticas de fabricación contempladas en el anexo 6 del Decreto 835/1972 y sus actualizaciones posteriores.

No se admitirán las prácticas recogidas en el artículo 62 de dicho Decreto.

SO₂ total: máximo 200 mg/l

Error máximo admisible en graduación alcohólica: 2%

Envasado: estará envasado en brick de 1 litro.

Etiquetado, deberá figurar en el etiquetado de los envases lo siguiente:

Contenido neto expresado en volumen

Nombre o razón social del envasador

Número de Registro Sanitario de envasadores o embotelladores

Clase y graduación del producto

Denominación de origen (si procede)

Transporte: se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto.

Lote 2 DESAYUNOS

Lote: 2/1. Código: 4278

Producto: AZUCAR SOBRE MONODOSIS

En sobres de 8/10 gr.

Descripción: sacarosa obtenida de la caña de azúcar y de la remolacha azucarera, azúcar blanquilla procedente de los primeros productos de extracción.

Características :

Organolépticas; típicas de color blanco o ligeramente amarillento, soluble totalmente en agua.

Ingredientes: contendrá un mínimo de 99,7% de sacarosa calculada sobre materia seca y el residuo insoluble en agua caliente no será superior al 0,15%.

Envaseado, los envases serán los adecuados para asegurar la correcta conservación y la no alteración de las características definitivas. Paquetes de 1 kg.

Etiquetado, cada envase llevará en el exterior las indicaciones siguientes:

Denominación del producto, seguido de la clase de elaboración.

Nombre o razón social del fabricante o distribuidor

Número de Registro Sanitario

Peso neto

Categoría comercial

Transporte: se realizará en condiciones tales que garantice la correcta recepción del producto.

Descripción: sacarosa obtenida de la caña de azúcar y de la remolacha azucarera, azúcar blanquilla procedente de los primeros productos de extracción.

Características :

Organolépticas; típicas de color blanco o ligeramente amarillento, soluble totalmente en agua.

Ingredientes: contendrá un mínimo de 99,7% de sacarosa calculada sobre materia seca y el residuo insoluble en agua caliente no será superior al 0,15%.

Envaseado, los envases serán los adecuados para asegurar la correcta conservación y la no alteración de las características definitivas. Etiquetado, cada envase llevará en el exterior las indicaciones siguientes:

Denominación del producto, seguido de la clase de elaboración.

Nombre o razón social del fabricante o distribuidor

Número de Registro Sanitario

Peso neto

Categoría comercial

Transporte: se realizará en condiciones tales que garantice la correcta recepción del producto.

Lote: 2/2. Código: 2962

Producto: CACAO SOLUBLE

No debe contener glúten.

Descripción: preparado alimenticio al cacao.

Características: soluble de cacao.

Aditivos: deberán cumplir las normas establecidas por la legislación vigente.

Envasado: en sobres de 15 gr.

Etiquetado: los envases irán perfectamente etiquetados, deberá figurar, como mínimo, lo siguiente:

Proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio y número de registro sanitario.

Denominación del producto y su categoría comercial.

Lista de ingredientes, incluidos los aditivos.

Fecha de envasado y fecha de caducidad o de consumo preferente.

Identificación del lote.

Transporte: se realizará en condiciones tales que garantice la correcta recepción del producto según la reglamentación vigente.

Lote: 2/3. Código: 2850

Producto: CAFÉ DESCAFEINADO

Descripción: producto soluble en agua, obtenido por deshidratación de la infusión acuosa de café descafeinado tostado. Contendrá como máximo 0,3% de cafeína y 4% de humedad.

Características:

Aditivos: tanto los ingredientes como los aditivos utilizados cumplirán las normas exigidas por la legislación vigente.

Envasado: los envases deberán ser adecuados para asegurar que no puedan modificar sus características, transmitir sabores u olores y ocasionar alteraciones al producto y herméticos. Serán sobres de 2 gramos y se ajustarán en su contenido, características y precintado a lo establecido en el Código Alimentario Español y disposiciones correspondientes.

Etiquetado, deberá figurar en el etiquetado de los envases lo siguiente:

Denominación del producto.

Lista de ingredientes.

Cantidad neta y masa neta escurrida.

Fecha de envasado y fecha de caducidad o consumo preferente.

Instrucciones para la conservación.

Identificación de la empresa.

Identificación del lote de fabricación.

Transporte: se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto. Se ajustará, en todo momento a la reglamentación vigente.

Lote: 2/4. Código: 13032

Producto: EDULCORANTE (sobres)

Presentación en sobres de 1 gr.

Lote: 2/5. Código: 4283

Producto: GALLETAS

Producto elaborado a base de harinas, azúcares y grasas comestibles, con o sin adición de otros productos alimenticios, formando una masa elástica a consecuencia del desarrollo del gluten.

Características:

Grupo. Galletas María, testada y troqueladas.
Organolépticas: típicas, sin sabores ni olores anómalos,
Cenizas: Máximo 1,5 %
Humedad: Máximo 6%
Metales pesados: arsénico máximo 1 p.p.m., plomo máximo 1 p.p.m., mercurio máximo 1 p.p.m.
Aditivos. Deberán cumplir las normas establecidas por la legislación vigente.
Envasado: los envases deberán ser adecuados para asegurar la correcta conservación y la no alteración de las características definidas y estar debidamente autorizados por el Ministerio de Sanidad.
Presentación: paquetes de 4/5 unidades envueltos en film de plástico alimenticio (peso aproximado de 20 gr.)
Etiquetado: Los envases irán perfectamente etiquetados. En el etiquetado, deberá figurar, como mínimo, lo siguiente:
Denominación del producto
Lista de ingredientes
Cantidad neta
Instrucciones para la conservación
Identificación de la empresa
Identificación del lote de fabricación
Transporte: se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto.

Lote: 2/6. Código: 5809

Producto: MANZANILLA

Descripción: manzanilla en sobres de 1 a 2 gr.

Características: deberá cumplir las normas establecidas por la legislación vigente.

Aditivos: cumplirán las normas exigidas por la legislación vigente.

Envasado: los envases deberán ser adecuados para asegurar que no puedan modificar sus características. Se ajustarán a lo establecido por la legislación vigente.

Etiquetado, deberá figurar en el etiquetado de los envases lo siguiente:

Proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio y número de registro sanitario.

Denominación del producto y categoría comercial.

Lista de ingredientes.

Fecha de envasado y fecha de caducidad o consumo preferente.

Identificación del lote de fabricación.

Transporte: se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto. Se ajustará, en todo momento a la reglamentación vigente.

Lote: 2/7. Código: 482

Producto: MARGARINA EN PORCIONES

Descripción: producto graso obtenido exclusivamente de grasas vegetales comestibles.

Características: deberá cumplir las normas establecidas por la legislación vigente.

Consistencia: sólida y homogénea.

Envasado: los envases podrán ser de cualquier material autorizado y el tamaño de 10 gr.

Etiquetado, deberá figurar en el etiquetado de los envases lo siguiente:

Proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio y número de registro sanitario.

Denominación del producto y categoría comercial.

Fecha de envasado y fecha de caducidad o consumo preferente.

Identificación del lote de fabricación.

Transporte: se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto. Se ajustará, en todo momento a la reglamentación vigente.

Lote: 2/8. Código: 2976

Producto: MEMBRILLO EN PORCIONES

Envasado: Se servirán porciones de 20 gr.

Lote: 2/9. Código: 505

Producto: MERMELADA EN PORCIONES

Descripción: producto preparado por cocción de frutas enteras troceadas trituradas, tamizadas o no, a las que se han incorporado azúcares hasta conseguir un producto gelificado o casi gelificado. Vendrán envasados en recipientes herméticos y esterilizados adecuadamente por tratamiento térmico.

Características:

Olor y sabor: típicos.

Proporción de fruta: mínimo 35%.

Categoría: primera.

Aditivos: tanto los ingredientes como los aditivos utilizados cumplirán las normas exigidas por la legislación vigente.

Norma microbiológica:

Patógenos: Ausencia/g

Mohos: Máximo 30 ufc/g

Envasado: los envases deberán ser adecuados para el fin a que fuesen destinados incorporando un sellado hermético.

Una vez abierto el envase no se podrá volver a cerrar.

Las tarrinas tendrán un contenido neto mínimo de 17 g.

Etiquetado: deberá figurar en el etiquetado de los envases lo siguiente:

Denominación del producto.

Lista de ingredientes.

Cantidad neta y masa neta escurrida.

Fecha de caducidad.

Instrucciones para la conservación.

Identificación de la empresa.

Identificación del lote de fabricación.

Transporte: se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto.

Lote: 2/10. Código: 13182
Producto: PAN TOSTADO INTEGRAL

Descripción Es el pan, elaborado con harina integral, que después de su cocción en moldes con tapa es cortado en rebanadas y sometido a tostación y envasado.

Características :

Organolépticas: agradables y características del producto.

Acidez: máximo 0,5 % (expresada en ácido láctico).

Aditivos: deberán responder a las normas de calidad y pureza prescritas por el Ministerio de Sanidad.

No presentará enmohecimientos, residuos de insectos, sus huevos y larvas o cualquier otra materia extraña que denote su deficiente estado higiénico-sanitario.

Envasado: cada dos rebanadas de producto vendrán envueltas en una lámina de plástico u otro material autorizado por el Ministerio de Sanidad con un peso aproximado de 10 g por paquete.

Etiquetado, deberá figurar en el etiquetado de los envases lo siguiente:

Denominación del producto.

Lista de ingredientes.

Cantidad neta.

Fecha de caducidad.

Instrucciones para la conservación.

Identificación de la empresa.

Identificación del lote de fabricación.

Transporte: se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto.

Lote: 2/11. Código: 485
Producto: PAN TOSTADO SIN SAL

Descripción Es el pan que después de su cocción en moldes con tapa es cortado en rebanadas y sometido a tueste y envasado y no se le ha añadido sal en su elaboración.

Características :

Organolépticas: agradables y características del producto.

Acidez: máximo 0,5 % (expresada en ácido láctico).

Aditivos: deberán responder a las normas de calidad y pureza prescritas por el Ministerio de Sanidad.

No presentará enmohecimientos, residuos de insectos, sus huevos y larvas o cualquier otra materia extraña que denote su deficiente estado higiénico-sanitario.

Envasado: cada dos rebanadas de producto vendrán envueltas en una lámina de plástico u otro material autorizado por el Ministerio de Sanidad con un peso aproximado de 10 g por paquete.

Etiquetado, deberá figurar en el etiquetado de los envases lo siguiente:

Denominación del producto.

Lista de ingredientes.

Cantidad neta.

Fecha de caducidad.

Instrucciones para la conservación.

Identificación de la empresa.

Identificación del lote de fabricación.

Transporte: se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto.

Lote: 2/12. Código: 5812

Producto: TÉ

Descripción: son las hojas jóvenes y las yemas, sanas y limpias de las distintas especies del género *Camellia Sinensis* en buen estado de conservación, convenientemente preparadas para el consumo humano y poseyendo el aroma y gusto característico de su variedad y zona de producción.

Características :

Organolépticas: típicas. Estarán exentas de materias extrañas a la composición legal y tradicional del producto.

Humedad: máximo 10 %

Cenizas: máximo 9 %

Nitrógeno: mínimo 2.6 %

Cafeína: mínimo 1 %

Extracto acuoso: mínimo 32 %

Taninos: mínimo 4 %

Metales pesados:

Plomo: máximo 5 mg/kg

Arsénico: máximo 1 mg/kg

Norma microbiológica:

Recuento aerobios mesófilos: máximo 1 ufc/g

Bacillus cereus: máximo 1 ufc/g

E. Coli: máximo 1 ufc/g

Salmonella: ausencia/ 25g

Recuento mohos: máximo 1 ufc/g

Envasado: los envases podrán ser de cartón, material celulósico, sulfurizado, parafinado, metalizado o plastificado, de celofán, de compuestos macromoleculares o cualquier otro autorizado. Serán bolsas de 1 a 2 gramos.

Etiquetado, deberá figurar en el etiquetado de los envases lo siguiente:

Denominación del producto

Lista de ingredientes

Cantidad neta

Fecha de duración mínima

Instrucciones para la conservación

Identificación de la empresa

Identificación del lote de fabricación

Transporte: se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto. Nunca podrá realizarse a granel. Se ajustará, en todo momento, a lo estipulado en el RD. 1354/1983 en su Título IV.

Lote: 2/13. Código: 5815

Producto: TILA

Descripción: Producto obtenido a partir de la flor y bráctea de las distintas variedades de la especie *Tila argentum* y *Tila officinalis* en buen estado de conservación,

convenientemente preparadas para el consumo humano y que se utilizan en alimentación por su acción fisiológica u organoléptica.

Características

Organolépticas: típicas. Estarán exentas de materias extrañas a la composición legal y tradicional del producto.

Humedad: máximo 15 %

Cenizas: máximo 14 %

Metales pesados:

Plomo: máximo 5 mg/kg

Arsénico: máximo 1 mg/kg

Envasado, los envases podrán ser de cartón, material celulósico, sulfurizado, parafinado, metalizado o plastificado, de celofán, de compuestos macromoleculares o cualquier otro autorizado. Serán bolsas de 1 a 2 gramos.

Etiquetado, deberá figurar en el etiquetado de los envases lo siguiente:

Denominación del producto

Lista de ingredientes

Cantidad neta

Fecha de duración mínima

Instrucciones para la conservación

Identificación de la empresa

Identificación del lote de fabricación

Transporte: se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto. Nunca podrá realizarse a granel. Se ajustará, en todo momento, a lo estipulado en el RD. 1354/1983 en su Título IV.

Lote: 2/14. Código: 2772

Producto: ZUMO

Descripción: líquido o jugo obtenido mecánicamente a partir de frutas sanas, limpias y maduras, no fermentados, con color y sabor típicos del fruto del que proceden.

Características

Organolépticas: típicas, sin olores, colores ni sabores extraños. Exento de impurezas o sustancias extrañas que prejuzguen un deficiente estado higiénico-sanitario.

Zumo: Naranja (a 20.C): Mínimo 10.Brix

Limón: Mínimo 6.Brix

Piña: Mínimo 10.Brix

Manzana: Mínimo 10.Brix

Melocotón: Mínimo 10.Brix

Uva: Mínimo 15.Brix

Metales pesados:

Arsénico: máximo 0,3 p.p.m.

Plomo: máximo 0,5 p.p.m. ó 1,0 para zumo de limón

Cobre: máximo 5 p.p.m.

Estaño: máximo 250 p.p.m.

Hierro: máximo 15 p.p.m.

Norma microbiológica: patógenos: Ausencia/ml

Envasado, los envases sólo podrán ser de vidrio, metálicos de materiales macromoleculares o complejos o cualquier otro autorizado, herméticamente cerrados y precintados. La capacidad será de 1.000 cc.

Etiquetado, deberá figurar en el etiquetado de los envases lo siguiente:

Denominación del producto
Número de Registro Sanitario
Lista de ingredientes
Contenido neto expresado en volumen
Identificación del lote de fabricación
Fecha de duración mínima
Identificación de la empresa

Transporte: se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto. Se ajustará, en todo momento, a lo estipulado en el RD. 667/1983 en su título VI.

Lote: 2/15. Código: 2853
Producto: ZUMO S/AZUCAR 200CC.

Descripción: líquido o jugo obtenido mecánicamente a partir de frutas sanas, limpias y maduras, no fermentados, con color y sabor típicos del fruto del que proceden.

Características

Organolépticas: típicas, sin olores, colores ni sabores extraños. Exento de impurezas o sustancias extrañas que prejuzguen un deficiente estado higiénico-sanitario.

| | |
|------------|----------------------------------|
| Zumo: | Naranja (a 20.C): Mínimo 10.Brix |
| Limón: | Mínimo 6.Brix |
| Piña: | Mínimo 10.Brix |
| Manzana: | Mínimo 10.Brix |
| Melocotón: | Mínimo 10.Brix |
| Uva: | Mínimo 15.Brix |

Metales pesados:

Arsénico: máximo 0,3 p.p.m.
Plomo: máximo 0,5 p.p.m. ó 1,0 para zumo de limón
Cobre: máximo 5 p.p.m.
Estaño: máximo 250 p.p.m.
Hierro: máximo 15 p.p.m.

Norma microbiológica: patógenos: Ausencia/ml

Envasado, los envases sólo podrán ser de vidrio, metálicos de materiales macromoleculares o complejos o cualquier otro autorizado, herméticamente cerrados y precintados. La capacidad será de 200 cc.

Etiquetado, deberá figurar en el etiquetado de los envases lo siguiente:

Denominación del producto
Número de Registro Sanitario
Lista de ingredientes
Contenido neto expresado en volumen
Identificación del lote de fabricación
Fecha de duración mínima
Identificación de la empresa

Transporte: se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto. Se ajustará, en todo momento, a lo estipulado en el RD. 667/1983 en su título VI.

LOTE 3 FRUTA

Condiciones Generales para todos los artículos.

En función de la época del año y de las dietas correspondientes, deberán suministrarse al Centro los productos de diversos tipos que deben cumplir las siguientes garantías en cuanto a la calidad:

- a) Se podrá consumir dentro de las 48 horas siguientes a la recepción en su justo punto de maduración y sin posibilidad de deterioro en los cinco días siguientes a su recepción.
- b) No presentarán restos de productos químicos utilizados para su mantenimiento, así como ningún tipo de suciedad, haciendo extensible la limpieza a los envases que los contengan.
- c) Las piezas serán enteras, sin partes dañadas.
- d) Los productos alimenticios deberán cumplir toda la normativa vigente en la materia, y en especial, las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias que les sean de aplicación.

Presentación:

Los productos irán perfectamente etiquetados donde se identifiquen al proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio y su número de registro sanitario.

Condiciones de transporte:

Los vehículos serán isotermos.

Se evitará que entren en contacto alimentos que por su distinta naturaleza puedan contaminar los unos a los otros y nunca se transportaran conjuntamente alimentos con otras sustancias químicas o elementos tóxicos que puedan contaminar los unos a los otros y nunca se transportarán conjuntamente alimentos con otras sustancias químicas o elementos tóxicos que puedan contaminar a los primeros.

Deberán asegurar lo no afección de los productos por los agentes atmosféricos, polvo, suciedad, sustancias olorosas, gases de escape...

Tendrán paredes de materiales sólidos y lisos, suelos impermeables y no resbaladizos, techo puerta e impermeable, puertas con cierre hermético.

Descarga de la mercancía:

La descarga de la mercancía se hará en perfectas condiciones de limpieza e higiene y en ningún momento entraran en contacto con el suelo.

Dichas mercancías siempre se recepcionarán por los gobernantes.

El repartidor o transportista deberá estar adecuadamente vestido (ropa de uso exclusivo de trabajo siempre que vaya a entrar en contacto directo con el producto fresco), mantendrá suficiente grado de limpieza e higiene y en ningún caso fumará, comerá o mascará chicle durante la descarga y entrega de la mercancía.

La entrega de la mercancía se realizará hasta las 12 horas como máximo.

Documentación relacionada:

La legislación aplicable es la correspondiente a los Reales Decretos, principalmente los que tratan sobre condiciones generales sobre desinsectación de locales y vehículos de transporte terrestre.

Lote: 3/1. Código: 5781
Producto: ALBARICOQUES

Categoría 1^a

Lote: 3/2. Código: 18483
Producto: CAQUI

Categoría 1^a

Lote: 3/3. Código: 10503
Producto: CEREZAS

Categoría 1^a

Lote: 3/4. Código: 10504
Producto: CIRUELAS

Categoría 1^a

Lote: 3/5. Código: 5695
Producto: FRESAS

Categoría 1^a

Lote: 3/6. Código: 4289
Producto: KIWI

Categoría 1^a

Lote: 3/7. Código: 3245
Producto: LIMONES

Categoría 1^a, sin ceras en su exterior.

Lote: 3/8. Código: 2813
Producto: MANDARINAS

Categoría 1^a, preferentemente de la variedad clementina.

Lote: 3/9. Código: 2800
Producto: MANZANAS

Se servirán clase golden, calibre 20 o reineta calibre 18 para asar según se pida oportunamente.

Lote: 3/10. Código: 4291
Producto: MELOCOTONES

Categoría 1^a, calibre 20

Lote: 3/11. Código: 13339
Producto: MELONES

Categoría 1^a, preferentemente de la variedad "piel de sapo"

Lote: 3/12. Código: 2975
Producto: NARANJA DE MESA

Categoría 1^a. Sin ceras. Tipo navel calibre 4

Lote: 3/13. Código: 4711
Producto: NECTARINAS

Categoría 1^a, calibre 30

Lote: 3/14. Código: 10518
Producto: PARAGUAYAS

Categoría 1^a

Lote: 3/15. Código: 2496
Producto: PERAS

Variedad según temporada. Categoría 1^a

Lote: 3/16. Código: 13341
Producto: PIÑA

Categoría 1^a

Lote: 3/17. Código: 4290
Producto: PLÁTANOS

Categoría 1^a. Origen de Canarias.

Lote: 3/18. Código: 13328
Producto: SANDIAS

Categoría 1^a

Lote: 3/19. Código: 5782
Producto: UVA DE MESA

Categoría 1^a

LOTE 4 VERDURAS Y HORTALIZAS

Condiciones Generales para todos los artículos.

Organoléptica:

La epidermis estará integra no presentando lesiones o traumatismos de origen físico o mecánico.

No tendrán artrópodos, gusanos, moluscos ni partes o excrementos de cualquiera de ellos.

No tendrán partes marchitas ni materias extrañas adheridas a superficie.

Presentación:

Los productos irán perfectamente etiquetados donde se identifiquen al proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio y su número de registro sanitario.

Condiciones de transporte:

Los vehículos serán isotermos.

Se evitará que entren en contacto alimentos que por su distinta naturaleza puedan contaminar los unos a los otros y nunca se transportaran conjuntamente alimentos con otras sustancias químicas o elementos tóxicos que puedan contaminar los unos a los otros y nunca se transportarán conjuntamente alimentos con otras sustancias químicas o elementos tóxicos que puedan contaminar a los primeros.

Deberán asegurar lo no afección de los productos por los agentes atmosféricos, polvo, suciedad, sustancias olorosas, gases de escape...

Tendrán paredes de materiales sólidos y lisos, suelos impermeables y no resbaladizos, techo puerta e impermeable, puertas con cierre hermético.

Descarga de la mercancía:

La descarga de la mercancía se hará en perfectas condiciones de limpieza e higiene y en ningún momento entraran en contacto con el suelo.

Dichas mercancías siempre se recepcionarán por los gobernantes.

El repartidor o transportista deberá estar adecuadamente vestido (ropa de uso exclusivo de trabajo siempre que vaya a entrar en contacto directo con el producto fresco), mantendrá suficiente grado de limpieza e higiene y en ningún caso fumará, comerá o mascará chicle durante la descarga y entrega de la mercancía.

La entrega de la mercancía se realizará hasta las 12 horas como máximo.

Documentación relacionada:

La legislación aplicable es la correspondiente a los Reales Decretos, principalmente los que tratan sobre condiciones generales sobre desinsectación de locales y vehículos de transporte terrestre.

Lote: 4/1. Código: 5786
Producto: ACELGAS

Lote: 4/2. Código: 13215
Producto: AJOS

Lote: 4/3. Código: 6935
Producto: APIO

Lote: 4/4. Código: 3582
Producto: CALABACÍN

Lote: 4/5. Código: 507
Producto: CEBOLLAS

Lote: 4/6. Código: 13189
Producto: CEBOLLETAS

Lote: 4/7. Código: 515
Producto: LECHUGA

Lote: 4/8. Código: 2218
Producto: PATATAS

Lote: 4/9. Código: 9067
Producto: PEPINOS

Lote: 4/10. Código: 490
Producto: PIMIENTOS

Lote: 4/11. Código: 2784
Producto: PUERROS

Lote: 4/12. Código: 9068
Producto: REPOLLO

Lote: 4/13. Código: 517
Producto: TOMATES

Lote: 4/14. Código: 520
Producto: ZANAHORIAS

LOTE 5 AVES Y HUEVOS

Lote: 5/1 Código: 4287

Producto: CONEJO

Descripción: Ejemplares de conejo común o europeo (*Oryctolagus cuniculus*)

Características:

Organolépticas: llegara perfectamente desangrada, eviscerada y desollada. No poseerá huesos rotos, heridas, cortes o arañazos ni hemorragias internas o externas. La carne será de color rosa claro no presentando tumefacciones. Los músculos de consistencia firme y olor y sabor característicos.

Presentación: los productos irán perfectamente etiquetados donde se identifique al proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio, su número de registro sanitario, la fecha de sacrificio o envasado y la de caducidad o consumo preferente.

Se transportarán en cajas de plástico duro o de poliexpan embalado todo ello en plástico que protege del exterior.

Piezas desolladas de 1,250 kg preparadas según se indique.

Analíticas: El proveedor realizará periódicamente análisis en los que controle que su producto esta en perfectas condiciones higiénico-sanitarias.

Condiciones de transporte:

Los vehículos serán isotérmicos y frigoríficos, tendrán paredes de materiales sólidos y lisos, suelos impermeables y no resbaladizos, techo fuerte e impermeable y puertas con cierre hermético. Se evitara que entren en contacto alimentos que por su distinta naturaleza puedan contaminar los unos a los otros y nunca se transportaran conjuntamente alimentos con otras sustancias químicas o elementos tóxicos que puedan contaminar a los primeros.

Todos los vehículos deberán asegurar la no afección de las carnes por los agentes atmosféricos, polvo, suciedad, sustancias olorosas, gases de escape...

Descarga de mercancía:

Está se hará en perfectas condiciones de limpieza e higiene y en ningún momento entraran en contacto con el suelo. El repartidor o transportista deberá estar adecuadamente vestido, mantendrá suficiente grado de limpieza e higiene y en ningún caso fumará, comerá o mascará chicle durante la descarga y entrega de la mercancía.

Documentación relacionada:

La legislación aplicable es la correspondiente a los Reales Decretos, principalmente los que tratan sobre:

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas.

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y otros de origen animal.

Condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios.

Condiciones generales sobre desinsectación de locales y vehículos de transporte terrestre.

Reglamentación técnica sanitaria de mataderos, salas de despiece, industrialización, almacenamiento, conservación, distribución y comercialización de sus carnes.

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas.

Lote: 5/ 2 Código: 2973

Producto: FILETES DE PECHUGA DE POLLO

Descripción: Producto de carne blanca obtenido del pollo, correspondiente a la masa muscular de la pechuga, limpio, sin piel, libre de grasa, sin hematomas ni tendones, conservada adecuadamente en refrigeración entre 0 y 4°C. En ningún caso podrá utilizarse el producto que haya sufrido procesos de congelación o ultracongelación.

Convenientemente fileteado en piezas de 150 gr.

Características:

Organolépticas: llegara perfectamente sangrada, eviscerada y desplumada. No poseerá huesos rotos, heridas, cortes o arañazos ni hemorragias internas o externas. La piel será de color rosa claro no presentando tumefacciones debida a un escaldado excesivo. Los músculos de consistencia firme y olor y sabor característicos. Tendrá suficiente grasa en la pechuga y patas para evitar que se vea la carne a través de la piel.

Los pollos serán de categoría A, tipo I, de mataderos y salas de despice homologadas por la CEE

Presentación: los productos irán perfectamente etiquetados donde se identifique al proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio, su número de registro sanitario, la fecha de sacrificio o envasado y la de caducidad o consumo preferente.

Se transportarán en cajas de plástico duro o de poliexpan embalado todo ello en plástico que protege del exterior.

Analíticas: El proveedor realizará periódicamente análisis en los que controle que su producto esta en perfectas condiciones higiénico-sanitarias.

Condiciones de transporte:

Los vehículos serán isotérmicos y frigoríficos, tendrán paredes de materiales sólidos y lisos, suelos impermeables y no resbaladizos, techo fuerte e impermeable y puertas con cierre hermético. Se evitara que entren en contacto alimentos que por su distinta naturaleza puedan contaminar los unos a los otros y nunca se transportaran conjuntamente alimentos con otras sustancias químicas o elementos tóxicos que puedan contaminar a los primeros.

Todos los vehículos deberán asegurar la no afección de las carnes por los agentes atmosféricos, polvo, suciedad, sustancias olorosas, gases de escape...

Descarga de mercancía:

Está se hará en perfectas condiciones de limpieza e higiene y en ningún momento entraran en contacto con el suelo. El repartidor o transportista deberá estar adecuadamente vestido, mantendrá suficiente grado de limpieza e higiene y en ningún caso fumará, comerá o mascará chicle durante la descarga y entrega de la mercancía.

Documentación relacionada:

La legislación aplicable es la correspondiente a los Reales Decretos, principalmente los que tratan sobre:

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas.

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y otros de origen animal.

Condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios.

Condiciones generales sobre desinsectación de locales y vehículos de transporte terrestre.

Reglamentación técnica sanitaria de mataderos de Aves, salas de despiece, industrialización, almacenamiento, conservación, distribución y comercialización de sus carnes.

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral.

Lote: 5/ 3 Código: 2974

Producto: GALLINAS

Descripción: Producto fresco obtenido a partir de la gallina, a la cual se le ha cortado las patas y el cuello, conservada adecuadamente en refrigeración entre 0 y 4°C. El cuerpo del ave se ha sometido a insensibilización, desangrado, escaldado, desplume, eviscerado y enfriamiento. En ningún caso podrá utilizarse el producto que haya sufrido procesos de congelación o ultracongelación.

Características:

Organolépticas: Llegara perfectamente sangrada, eviscerada y desplumada. No poseerá huesos rotos, heridas, cortes o arañazos ni hemorragias internas o externas. La piel será de color rosa claro no presentando tumefacciones debida a un escaldado excesivo. Los músculos de consistencia firme y olor y sabor característicos. Tendrá suficiente grasa en la pechuga y patas para evitar que se vea la carne a través de la piel.

Los pollos serán de categoría A, tipo I, de mataderos y salas de despiece homologadas por la CEE

Presentación: los productos irán perfectamente etiquetados donde se identifique al proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio, su número de registro sanitario, la fecha de sacrificio o envasado y la de caducidad o consumo preferente.

Se transportarán en cajas de plástico duro o de poliexpan embalado todo ello en plástico que protege del exterior.

Analíticas: El proveedor realizará periódicamente análisis en los que controle que su producto está en perfectas condiciones higiénico-sanitarias.

Condiciones de transporte:

Los vehículos serán isotérmicos y frigoríficos, tendrán paredes de materiales sólidos y lisos, suelos impermeables y no resbaladizos, techo fuerte e impermeable y puertas con cierre hermético. Se evitara que entren en contacto alimentos que por su distinta naturaleza puedan contaminar los unos a los otros y nunca se transportaran conjuntamente alimentos con otras sustancias químicas o elementos tóxicos que puedan contaminar a los primeros.

Todos los vehículos deberán asegurar la no afección de las carnes por los agentes atmosféricos, polvo, suciedad, sustancias olorosas, gases de escape...

Descarga de mercancía:

Está se hará en perfectas condiciones de limpieza e higiene y en ningún momento entraran en contacto con el suelo. El repartidor o transportista deberá estar adecuadamente vestido, mantendrá suficiente grado de limpieza e higiene y en ningún caso fumará, comerá o mascará chicle durante la descarga y entrega de la mercancía.

Documentación relacionada:

La legislación aplicable es la correspondiente a los Reales Decretos, principalmente los que tratan sobre:

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas.

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y otros de origen animal.

Condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios.

Condiciones generales sobre desinsectación de locales y vehículos de transporte terrestre.

Reglamentación técnica sanitaria de mataderos de Aves, salas de despiece, industrialización, almacenamiento, conservación, distribución y comercialización de sus carnes.

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral.

Lote: 5/ 4 Código: 9257
Producto: JAMONCITOS DE POLLO

Descripción: Producto de carne blanca obtenido del pollo, correspondiente a la masa muscular del contramuslo limpio, sin hematomas ni tendones, conservada adecuadamente en refrigeración entre 0 y 4°C. En ningún caso podrá utilizarse el producto que haya sufrido procesos de congelación o ultracongelación.

Características:

Organolépticas: Llegara perfectamente sangrada, eviscerada y desplumada. No poseerá huesos rotos, heridas, cortes o Arañazos ni hemorragias internas o externas. La piel será de color rosa claro no presentando tumefacciones debida a un escaldado excesivo. Los músculos de consistencia firme y olor y sabor característicos. Tendrá suficiente grasa en la pechuga y patas para evitar que se vea la carne a través de la piel.

Los pollos serán de categoría A, tipo I, de mataderos y salas de despiece homologadas por la CEE

Presentación: los productos irán perfectamente etiquetados donde se identifique al proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio, su número de registro sanitario, la fecha de sacrificio o envasado y la de caducidad o consumo preferente.

Se transportarán en cajas de plástico duro o de poliexpan embalado todo ello en plástico que protege del exterior.

Analíticas: El proveedor realizará periódicamente análisis en los que controle que su producto esta en perfectas condiciones higiénico-sanitarias.

Condiciones de transporte:

Los vehículos serán isotérmicos y frigoríficos, tendrán paredes de materiales sólidos y lisos, suelos impermeables y no resbaladizos, techo fuerte e impermeable y puertas con cierre hermético. Se evitara que entren en contacto alimentos que por su distinta naturaleza puedan contaminar los unos a los otros y nunca se transportaran conjuntamente alimentos con otras sustancias químicas o elementos tóxicos que puedan contaminar a los primeros.

Todos los vehículos deberán asegurar la no afección de las carnes por los agentes atmosféricos, polvo, suciedad, sustancias olorosas, gases de escape...

Descarga de mercancía:

Está se hará en perfectas condiciones de limpieza e higiene y en ningún momento entraran en contacto con el suelo. El repartidor o transportista deberá estar adecuadamente vestido, mantendrá suficiente grado de limpieza e higiene y en ningún caso fumará, comerá o mascará chicle durante la descarga y entrega de la mercancía.

Documentación relacionada:

La legislación aplicable es la correspondiente a los Reales Decretos, principalmente los que tratan sobre:

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas.

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y otros de origen animal.

Condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios.

Condiciones generales sobre desinsectación de locales y vehículos de transporte terrestre.

Reglamentación técnica sanitaria de mataderos de Aves, salas de despiece, industrialización, almacenamiento, conservación, distribución y comercialización de sus carnes.

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral.

Lote: 5/ 5 Código: 2977

Producto: MUSLOS DE POLLO

Descripción: Producto de carne blanca obtenido del pollo, correspondiente a la masa muscular del muslo limpio, sin hematomas ni tendones, conservada adecuadamente en refrigeración entre 0 y 4°C. En ningún caso podrá utilizarse el producto que haya sufrido procesos de congelación o ultracongelación. Se servirán piezas de 250 gr.

Características:

Organolépticas: Llegara perfectamente sangrada, eviscerada y desplumada. No poseerá huesos rotos, heridas, cortes o arañazos ni hemorragias internas o externas. La piel será de color rosa claro no presentando tumefacciones debida a un escaldado excesivo. Los músculos de consistencia firme y olor y sabor característicos. Tendrá suficiente grasa en la pechuga y patas para evitar que se vea la carne a través de la piel.

Los pollos serán de categoría A, tipo I, de mataderos y salas de despiece homologadas por la CEE

Presentación: los productos irán perfectamente etiquetados donde se identifique al proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio, su número de registro sanitario, la fecha de sacrificio o envasado y la de caducidad o consumo preferente.

Se transportarán en cajas de plástico duro o de poliexpan embalado todo ello en plástico que protege del exterior.

Analíticas: El proveedor realizará periódicamente análisis en los que controle que su producto esté en perfectas condiciones higiénico-sanitarias.

Condiciones de transporte:

Los vehículos serán isotérmicos y frigoríficos, tendrán paredes de materiales sólidos y lisos, suelos impermeables y no resbaladizos, techo fuerte e impermeable y puertas con cierre hermético. Se evitara que entren en contacto alimentos que por su distinta naturaleza puedan contaminar los unos a los otros y nunca se transportaran conjuntamente alimentos con otras sustancias químicas o elementos tóxicos que puedan contaminar a los primeros.

Todos los vehículos deberán asegurar la no afección de las carnes por los agentes atmosféricos, polvo, suciedad, sustancias olorosas, gases de escape...

Descarga de mercancía:

Está se hará en perfectas condiciones de limpieza e higiene y en ningún momento entraran en contacto con el suelo. El repartidor o transportista deberá estar

adecuadamente vestido, mantendrá suficiente grado de limpieza e higiene y en ningún caso fumará, comerá o mascará chicle durante la descarga y entrega de la mercancía.
Documentación relacionada:

La legislación aplicable es la correspondiente a los Reales Decretos, principalmente los que tratan sobre:

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas.

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y otros de origen animal.

Condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios.

Condiciones generales sobre desinsectación de locales y vehículos de transporte terrestre.

Reglamentación técnica sanitaria de mataderos de Aves, salas de despiece, industrialización, almacenamiento, conservación, distribución y comercialización de sus carnes.

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral.

Lote: 5/ 6 Código: 9066

Producto: PAVO FRESCO

Descripción: Producto de carne obtenido del pavo, correspondiente a la masa muscular del muslo y contramuslo limpio, sin hematomas ni tendones, conservada adecuadamente en refrigeración entre 0 y 4°C. En ningún caso podrá utilizarse el producto que haya sufrido procesos de congelación o ultracongelación.

Se servirán muslos deshuesados para guisar.

Características:

Organolépticas: Llegara perfectamente sangrada, eviscerada y desplumada. No poseerá huesos rotos, heridas, cortes o Arañazos ni hemorragias internas o externas. La piel será de color rosa claro no presentando tumefacciones debida a un escaldado excesivo. Los músculos de consistencia firme y olor y sabor característicos. Tendrá suficiente grasa en la pechuga y patas para evitar que se vea la carne a través de la piel.

Los pollos serán de categoría A, tipo I, de mataderos y salas de despiece homologadas por la CEE

Presentación: los productos irán perfectamente etiquetados donde se identifique al proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio, su número de registro sanitario, la fecha de sacrificio o envasado y la de caducidad o consumo preferente.

Se transportarán en cajas de plástico duro o de poliexpan embalado todo ello en plástico que protege del exterior.

Analíticas: El proveedor realizará periódicamente análisis en los que controle que su producto esté en perfectas condiciones higiénico-sanitarias.

Condiciones de transporte:

Los vehículos serán isotérmicos y frigoríficos, tendrán paredes de materiales sólidos y lisos, suelos impermeables y no resbaladizos, techo fuerte e impermeable y puertas con cierre hermético. Se evitara que entren en contacto alimentos que por su distinta naturaleza puedan contaminar los unos a los otros y nunca se transportaran conjuntamente alimentos con otras sustancias químicas o elementos tóxicos que puedan contaminar a los primeros.

Todos los vehículos deberán asegurar la no afección de las carnes por los agentes atmosféricos, polvo, suciedad, sustancias olorosas, gases de escape...

Descarga de mercancía:

Está se hará en perfectas condiciones de limpieza e higiene y en ningún momento entraran en contacto con el suelo. El repartidor o transportista deberá estar adecuadamente vestido, mantendrá suficiente grado de limpieza e higiene y en ningún caso fumará, comerá o mascará chicle durante la descarga y entrega de la mercancía.

Documentación relacionada:

La legislación aplicable es la correspondiente a los Reales Decretos, principalmente los que tratan sobre:

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas.

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y otros de origen animal.

Condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios.

Condiciones generales sobre desinsectación de locales y vehículos de transporte terrestre.

Reglamentación técnica sanitaria de mataderos de Aves, salas de despiece, industrialización, almacenamiento, conservación, distribución y comercialización de sus carnes.

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral.

Lote: 5/ 7 Código: 2797

Producto: POLLO

Descripción: Producto fresco obtenido a partir pollo faenado, conservado adecuadamente en refrigeración entre 0 y 4°C. El cuerpo del pollo después de someterlo al proceso de faenado, el cual incluye insensibilización, desangrado, escaldado, desplume, eviscerado y enfriamiento, al cual se le ha cortado las patas y el cuello. En ningún caso podrá utilizarse el producto que haya sufrido procesos de congelación o ultracongelación.

Se servirán piezas de un máximo de 1.400 kg.

Características:

Organolépticas: Llegara perfectamente sangrada, eviscerada y desplumada. No poseerá huesos rotos, heridas, cortes o Arañazos ni hemorragias internas o externas. La piel será de color rosa claro no presentando tumefacciones debida a un escaldado excesivo. Los músculos de consistencia firme y olor y sabor característicos. Tendrá suficiente grasa en la pechuga y patas para evitar que se vea la carne a través de la piel.

Los pollos serán de categoría A, tipo I, de mataderos y salas de despiece homologadas por la CEE

Presentación: los productos irán perfectamente etiquetados donde se identifique al proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio, su número de registro sanitario, la fecha de sacrificio o envasado y la de caducidad o consumo preferente.

Se transportarán en cajas de plástico duro o de poliexpan embalado todo ello en plástico que protege del exterior.

Analíticas: El proveedor realizará periódicamente análisis en los que controle que su producto esté en perfectas condiciones higiénico-sanitarias.

Condiciones de transporte:

Los vehículos serán isotérmicos y frigoríficos, tendrán paredes de materiales sólidos y lisos, suelos impermeables y no resbaladizos, techo fuerte e impermeable y puertas con cierre hermético. Se evitara que entren en contacto alimentos que por su distinta naturaleza puedan contaminar los unos a los otros y nunca se transportaran conjuntamente alimentos con otras sustancias químicas o elementos tóxicos que puedan contaminar a los primeros.

Todos los vehículos deberán asegurar la no afección de las carnes por los agentes atmosféricos, polvo, suciedad, sustancias olorosas, gases de escape...

Descarga de mercancía:

Está se hará en perfectas condiciones de limpieza e higiene y en ningún momento entraran en contacto con el suelo. El repartidor o transportista deberá estar adecuadamente vestido, mantendrá suficiente grado de limpieza e higiene y en ningún caso fumará, comerá o mascará chicle durante la descarga y entrega de la mercancía.

Documentación relacionada:

La legislación aplicable es la correspondiente a los Reales Decretos, principalmente los que tratan sobre:

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas.

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnico y otros de origen animal.

Condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios.

Condiciones generales sobre desinsectación de locales y vehículos de transporte terrestre.

Reglamentación técnica sanitaria de mataderos de Aves, salas de despiece, industrialización, almacenamiento, conservación, distribución y comercialización de sus carnes.

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral.

Lote: 5/8 Código: 12938

Producto: HUEVOS

Descripción: Huevo fresco de gallina, sin aditivos. Serán de categoría A, clase M con un peso entre 60/65 gr. Con la fecha de consumo preferente bien visible en cada unidad.

Características

Organolépticas: típicas, sin olores ni sabores extraños.

Cascara y cutícula: normal, limpias e intactas

Cámara de aire: altura fija no superior a 6 milímetros; si extra menor de 4 milímetros;

Yema: visible al trasluz como una sombra, sin contorno claramente discernible, que se mueva solo levemente al girar el huevo y al volver a colocarlo en una posición central.

Clara: transparente y translúcida

Germen: desarrollo imperceptible

Materias extrañas: no permitido

Olor extraño: no permitido

Aditivos

Ninguno

Envasado / embalado

Ninguno

Presentación

Los estuches deberán ser resistentes a los golpes, estar secos, limpios y en buen estado de mantenimiento y estar fabricados con materiales que protejan a los huevos de olores extraños y posibles alteraciones de la calidad.

Etiquetado

Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los estuches vendrán marcados con la siguiente información: 1. Código del c. Embalaje; 2. Categoría de calidad (categoría a, a, frescos); 3. Categoría de peso; 4. Fecha de duración mínima; • consumir preferentemente antes del • consumir preferentemente antes de

Fin de; 5. Huevos lavados en los países autorizados (si lo son); 6. Indicación que recomienda a los consumidores que conserven los huevos en el frigorífico; 7. Sistema de cría de gallinas: • huevos de gallinas camperas • huevos de gallinas criadas en suelo • huevos de gallina criadas en jaula • jaulas acondicionadas; 8. Explicación del significado del código del productor dentro o fuera del estuche; 9. Extra, o extra frescos hasta 9º día después de la puesta

Cada uno de los huevos vendrá marcado según la normativa de la unión europea.

Transporte

Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente.

LOTE 6 CARNE

Lote: 6/1 Código: 9095

Producto: CARNE DE CERDO PARA ASAR

Descripción: es el producto elaborado con las piezas de la maza y el lomo, libre de tendones, fresco, conservado en refrigeración. En ningún caso podrá haber sido sometido a manipulaciones no permitidas. Se obtendrá de canales sacrificadas y faenadas higiénicamente. No podrá utilizarse el producto que haya sufrido procesos de congelación o ultracongelación

Características :

Procederá de canales clasificadas según Norma de Calidad:

- Por su conformación a los tipos U (muy buena) o R (buena)
- Por su grado de engrasamiento: 3 (cubierto) ó 4 (graso)

Color: presentará un color del rojo púrpura brillante al rojo cereza, con grasa de color blanco a blanco-cremoso. Podrá presentar un moderado nivel de grasa intramuscular

Consistencia: firme al tacto y ligeramente húmeda y de textura fina

Norma microbiológica:

Recuento aerobios mesófilos: máximo 1.000.000 ufc/g

Enterobacterias: máximo 100 ufc/g

E. Coli: máximo 10 ufc/g

S. Aureus: máximo 100 ufc/g

Salmonella-Shigella: ausencia /25g

Clostridium Perfringens: máximo 10 ufc/g

Envasado: vendrá en envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD. 147/93 Capítulo XII

Etiquetado: en los envases figurará una etiqueta con el peso total del envase, denominación comercial de la pieza, clase o tipo de canal de procedencia, la fecha de envasado y una reproducción impresa del sello previsto en la letra a) de Registro General Sanitario de Alimentos de la sala de despiece, situado encima del envase o en una etiqueta aplicada sobre el mismo

Se incluirá también el origen de las canales y, en los casos en que los casos en que las piezas procedan de canales avaladas por denominaciones de calidad específicas, éstas aparecerán en las etiquetas del envase

Transporte: se realizará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto. La temperatura de recepción no deberá sobrepasar en ningún caso los 7°C. Se ajustará a lo expuesto en el RD. 147/93 Capítulo XV

Lote: 6/2 Código: 635

Producto: CARNE TERNERA FRESCA PARA GUISTAR

Descripción: pieza comercial de vacuno correspondiente a la falda, aguja, morcillo y brazuelo, limpia, habiéndose eliminado una parte de la grasa de cobertura; conservada adecuadamente en refrigeración. En ningún caso podrá utilizarse el producto que haya sufrido procesos de congelación o ultracongelación

Características :

Procederá de canales clasificadas según Norma de Calidad:

- Por su conformación a los tipos U (muy buena) o R (buena)
- Por su grado de engrasamiento: 3 (cubierto) ó 4 (graso)

Color: presentará un color del rojo púrpura brillante al rojo cereza, con grasa de color blanco a blanco-cremoso. Podrá presentar un moderado nivel de grasa intramuscular

Consistencia: firme al tacto y ligeramente húmeda y de textura fina

Norma microbiológica:

Recuento aerobios mesófilos: máximo 1.000.000 ufc/g

Enterobacterias: máximo 100 ufc/g

E. Coli: máximo 10 ufc/g

S. Aureus: máximo 100 ufc/g

Salmonella-Shigella: ausencia /25g

Clostridium Perfringens: máximo 10 ufc/g

Envasado: vendrá en envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD. 147/93 Capítulo XII

Etiquetado: en los envases figurará una etiqueta con el peso total del envase, denominación comercial de la pieza, clase o tipo de canal de procedencia, la fecha de envasado y una reproducción impresa del sello previsto en la letra a) de Registro General Sanitario de Alimentos de la sala de despiece, situado encima del envase o en una etiqueta aplicada sobre el mismo

Se incluirá también el origen de las canales y, en los casos en que los casos en que las piezas procedan de canales avaladas por denominaciones de calidad específicas, éstas aparecerán en las etiquetas del envase

Transporte: se realizará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto. La temperatura de recepción no deberá sobrepasar en ningún caso los 7°C. Se ajustará a lo expuesto en el RD. 147/93 Capítulo XV

Lote: 6/3 Código: 4288

Producto: CARNE DE TERNERA FRESCA

Descripción: pieza comercial de vacuno correspondiente a la contratapa, con o sin redondo y la espaldilla, limpias, habiéndose eliminado una parte de la grasa de cobertura y de depósito, así como tendones y nervios, no útiles para alimentación; conservada adecuadamente en refrigeración. En ningún caso podrá utilizarse el producto que haya sufrido procesos de congelación o ultracongelación

Características :

Procederá de canales clasificadas según Norma de Calidad:

- Por su conformación a los tipos U (muy buena) o R (buena)
- Por su grado de engrasamiento: 3 (cubierto) ó 4 (graso)

Color: presentará un color del rojo púrpura brillante al rojo cereza, con grasa de color blanco a blanco-cremoso. Podrá presentar un moderado nivel de grasa intramuscular

Consistencia: firme al tacto y ligeramente húmeda y de textura fina

Norma microbiológica:

Recuento aerobios mesófilos: máximo 1.000.000 ufc/g

Enterobacterias: máximo 100 ufc/g

E. Coli: máximo 10 ufc/g
S. Aureus: máximo 100 ufc/g
Salmonella-Shigella: ausencia /25g
Cl. Perfringens: máximo 10 ufc/g

Envasado: vendrá en envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD. 147/93 Capítulo XII

Etiquetado: en los envases figurará una etiqueta con el peso total del envase, denominación comercial de la pieza, clase o tipo de canal de procedencia, la fecha de envasado y una reproducción impresa del sello previsto en la letra a) de Registro General Sanitario de Alimentos de la sala de despiece, situado encima del envase o en una etiqueta aplicada sobre el mismo

Se incluirá también el origen de las canales y, en los casos en que los casos en que las piezas procedan de canales avaladas por denominaciones de calidad específicas, éstas aparecerán en las etiquetas del envase

Transporte: se realizará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto. La temperatura de recepción no deberá sobrepasar en ningún caso los 7°C. Se ajustará a lo expuesto en el RD. 147/93 Capítulo XV

Lote: 6/4 Código: 5096

Producto: CHULETA DE CERDO

Descripción:

Es el corte de carne realizado perpendicularmente al espinazo del cerdo que suele contener una costilla o parte de una vértebra.

Características:

Categoría: Extra o Primera

Organolépticas:

Tendrán una textura firme y un color rosado y la grasa será de color blanco.

Presentación:

Estas carnes provendrán de un matadero homologado debiendo figurar el sello que lo acredita en la factura o albarán. Las canales en caso de solicitarse llevarán la marca de haber pasado la inspección veterinaria. Se recepcionarán en barcas de plástico duro previamente forrado con lámina de film plástico de uso alimentario que envuelvan completamente los alimento protegiéndolos así del exterior.

Microbiológicas:

El proveedor realizará análisis en los que controle como mínimo:

Aeróbicos mesófilos, Clostridium perfringens, Enterobacteriso, Eschericia coli, Salmonella sp., Shigella sp., Staphylococcus aureus, Clostridios sulfuroreductores, etc.

Condiciones de transporte:

Los vehículos serán isotérmicos y frigoríficos, tendrán paredes de materiales sólidos y lisos, suelos impermeables y no resbaladizos, techo fuerte e impermeable y puertas con cierre hermético. Se evitara que entren en contacto alimentos que por su distinta naturaleza puedan contaminar los unos a los otros y nunca se transportaran conjuntamente alimentos con otras sustancias químicas o elementos tóxicos que puedan contaminar a los primeros.

Todos los vehículos deberán asegurar la no afección de las carnes por los agentes atmosféricos, polvo, suciedad, sustancias olorosas, gases de escape...

Descarga de mercancía:



Está se hará en perfectas condiciones de limpieza e higiene y en ningún momento entraran en contacto con el suelo. El repartidor o transportista deberá estar adecuadamente vestido, mantendrá suficiente grado de limpieza e higiene y en ningún caso fumará, comerá o mascará chicle durante la descarga y entrega de la mercancía. Documentación relacionada:

La legislación aplicable es la correspondiente a los Reales Decretos, principalmente los que tratan sobre:

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas.

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y otros de origen animal.

Condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios.

Condiciones generales sobre desinsectación de locales y vehículos de transporte terrestre.

Lote: 6/5 Código: 4331

Producto: CINTA DE LOMO DE CERDO

Descripción: es el producto elaborado con la pieza del paquete muscular que tiene como base el músculo "longissimus dorsi" del cerdo, o sólo con un trozo de dicha pieza, libre de tendones, fresco, conservado en refrigeración. En ningún caso podrá haber sido sometido a manipulaciones no permitidas. Se obtendrá de canales sacrificadas y faenadas higiénicamente.

Tamaño: Piezas de 3 a 4 kg

Características:

Forma:cilíndrica, más o menos regular o ligeramente aplanada

Consistencia: firme y compacta al tacto y ligeramente húmeda

Aspecto del corte: homogéneo, liso, color rosado a rojo claro, sin coloraciones anormales. La masa muscular será un todo continuo, sin trozos de músculo unidos. La grasa será de color blanco a blanco cremoso

Consistencia:

Categoría comercial: Extra (EEAA) o primera (IA)

Norma microbiológica:

E. Coli: máximo 10 ufc/g

S. Aureus: máximo 100 ufc/g

Salmonella-Shigella: ausencia /25g

Cl. Perfringens: máximo 10 ufc/g

Envasado: vendrá en envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD. 147/93 Capítulo XII

Etiquetado: en los envases figurará una etiqueta con el peso total del envase, denominación de la pieza, clase o tipo de canal de procedencia, la fecha de envasado y una reproducción impresa del sello previsto en la letra a) del punto 50 del RD. 147/93 que deberá incluir el Número de Registro General Sanitario de Alimentos de la sala de despiece. Se incluirá también el origen de las canales

Transporte: se realizará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto. La temperatura de recepción no deberá sobrepasar en ningún caso los 7°C. Se ajustará a lo expuesto en el RD. 147/93 Capítulo XV

Lote: 6/6 Código: 3562
Producto: CORDERO

Descripción: producto para guisar correspondiente a las piezas pierna y paletilla, sin hueso, limpias, habiéndose eliminado gran parte de la grasa de cobertura, así como tendones y nervios, no útiles para alimentación

Características:

Procederá de canales obtenidas de animales sacrificados y faenados de forma higiénica y marcados según la legislación vigente

Categoría: recental, canal entre 10 y 15 Kg. Extra o primera

Color: Las carnes serán de color rosado, y la grasa de color blanco cremoso

Consistencia: ligeramente húmeda

Norma microbiológica:

Recuento aerobios mesófilos: máximo 1.000.000 ufc/g

Enterobacterias: máximo 100 ufc/g

E. Coli: máximo 10 ufc/g

S. Aureus: máximo 100 ufc/g

Salmonella-Shigella: ausencia /25g

Cl. Perfringens: máximo 10 ufc/g

Envasado: vendrá en envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD. 147/93 Capítulo XII

Etiquetado: en los envases figurará una etiqueta con el peso total del envase, denominación comercial de la pieza, la fecha de envasado y el Número de Registro General Sanitario de la industria. Se incluirá también el origen de las canales y, en los casos en que las piezas procedan de canales avalados por denominación de calidad específica, éstas aparecerán en las etiquetas del envase

Transporte: se realizará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto. La temperatura de recepción no deberá sobrepasar en ningún caso los 7°C. Se ajustará a lo expuesto en el RD. 147/93 Capítulo XV

Lote: 6/7 Código: 13186
Producto: CHORIZOS FRESCOS

Descripción:

Producto elaborado a partir de magro de paleta de cerdo limpio de grasa y de tendones, y de panceta descortezada, adiconado de sal, pimentón y otras especies, condimentos y aditivos autorizados, amasado y embutido en tripas naturales y artificiales.

Características:

Categoría extra.

Organolépticas: típicas, sin olores ni sabores extraños.

Humedad: máximo 45%

Grasa: máximo 57% (sobre peso seco)

Proteínas: mínimo 20%

Sal: máximo 5%

Aditivos: tanto los ingredientes, como los aditivos utilizados, cumplirán las normas establecidas por la legislación vigente.

Envasado: piezas de 120 gr. Los envases deberán ser adecuados para asegurar la correcta conservación y la no alteración de las características definidas.

Etiquetado:

Los envases irán perfectamente etiquetados. En el etiquetado, deberá figurar, como mínimo, lo siguiente:

Denominación del producto

Lista de ingredientes

Número de registro sanitario

Cantidad neta

Instrucciones para la conservación

Fecha de caducidad

Identificación de la empresa

Identificación del lote de fabricación.

Transporte:

Se realizará en condiciones tales que garantice la correcta recepción del producto según la reglamentación vigente.

Lote: 6/8 Código: 9098

Producto: HUESOS

Descripción: Huesos de vacuno correspondientes a la babilla, rodillas o extremidades (de caña) cortados en trozos adecuados y envasados en plástico alimenticio u otro material adecuado, conservados en refrigeración.

Características : cumplirá las aplicables a las piezas comerciales de vacuno

Envasado: vendrá en envases autorizados.

Etiquetado: en los envases figurará una etiqueta con la siguiente información:

Denominación del producto

Nombre o razón social del distribuidor

Número de Registro Sanitario

Peso Neto

Transporte: se realizará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto.

La temperatura de recepción oscilará entre 0 y 5-C

Lote: 6/9 Código: 5854

Producto: MORCILLAS

Descripción: producto para guisar compuesto por grasa de cerdo, tocino, cebolla, sangre, arroz, pimentón, sal, azúcar, especias, proteína vegetal y condimentos y aditivos autorizados, amasado y embutido en tripas naturales y artificiales. Serán frescas y de 1ª categoría.

Características:

Organolépticas:

Tendrán una textura consistente sin llegar a estar apelmazado y un color rojo granate con tonos oscuros y la grasa será de color blanco.

Presentación:

Microbiológicas:

El proveedor realizará análisis en los que controle como mínimo:

Aeróbicos mesófilos, Clostridium perfringens, Enterobacterias, Escherichia coli, Salmonella sp., Shigella sp., Staphylococcus aureus, Clostridios sulfuroreductores, etc.

Condiciones de transporte:

Los vehículos serán isotérmicos y frigoríficos, tendrán paredes de materiales sólidos y lisos, suelos impermeables y no resbaladizos, techo fuerte e impermeable y puertas con cierre hermético. Se evitara que entren en contacto alimentos que por su distinta naturaleza puedan contaminar los unos a los otros y nunca se transportaran conjuntamente alimentos con otras sustancias químicas o elementos tóxicos que puedan contaminar a los primeros.

Todos los vehículos deberán asegurar la no afección del producto por los agentes atmosféricos, polvo, suciedad, sustancias olorosas, gases de escape...

Descarga de mercancía:

Está se hará en perfectas condiciones de limpieza e higiene y en ningún momento entraran en contacto con el suelo. El repartidor o transportista deberá estar adecuadamente vestido, mantendrá suficiente grado de limpieza e higiene y en ningún caso fumará, comerá o mascará chicle durante la descarga y entrega de la mercancía.

Documentación relacionada:

La legislación aplicable es la correspondiente a los Reales Decretos, principalmente los que tratan sobre:

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y otros de origen animal.

Condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios.

Condiciones generales sobre desinsectación de locales y vehículos de transporte terrestre.

Lote: 6/10 Código: 9064

Producto: SALCHICHAS

Descripción:

Producto elaborado a partir de magro de paleta de cerdo limpio de grasa y de tendones, y de panceta descortezada, adicionado de sal, pimentón y otras especies, condimentos y aditivos autorizados, amasado y embutido en tripas naturales y artificiales.

Características:

Organolépticas:

Tendrán una textura firme y un color rosado y la grasa será de color blanco.

Presentación:

Estas carnes provendrán de un matadero homologado debiendo figurar el sello que lo acredita en la factura o albarán. Las canales en caso de solicitarse llevarán la marca de haber pasado la inspección veterinaria. Se recepcionarán en barcas de plástico duro previamente forrado con lámina de film plástico de uso alimentario que envuelvan completamente los alimento protegiéndolos así del exterior.

Microbiológicas:

El proveedor realizará análisis en los que controle como mínimo:

Aeróbicos mesófilos, Clostridium perfringens, Enterobacteriso, Escherichia coli, Salmonella sp., Shigella sp., Staphylococcus aureus, Clostridios sulfuroreductores, etc.

Condiciones de transporte:

Los vehículos serán isotérmicos y frigoríficos, tendrán paredes de materiales sólidos y lisos, suelos impermeables y no resbaladizos, techo fuerte e impermeable y puertas con cierre hermético. Se evitara que entren en contacto alimentos que por su distinta naturaleza puedan contaminar los unos a los otros y nunca se transportaran conjuntamente alimentos con otras sustancias químicas o elementos tóxicos que puedan contaminar a los primeros.

Todos los vehículos deberán asegurar la no afección de las carnes por los agentes atmosféricos, polvo, suciedad, sustancias olorosas, gases de escape...

Descarga de mercancía:

Está se hará en perfectas condiciones de limpieza e higiene y en ningún momento entraran en contacto con el suelo. El repartidor o transportista deberá estar adecuadamente vestido, mantendrá suficiente grado de limpieza e higiene y en ningún caso fumará, comerá o mascará chicle durante la descarga y entrega de la mercancía.

Documentación relacionada:

La legislación aplicable es la correspondiente a los Reales Decretos, principalmente los que tratan sobre:

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas.

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y otros de origen animal.

Condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios.

Condiciones generales sobre desinsectación de locales y vehículos de transporte terrestre.

Lote: 6/11 Código: 9065

Producto: TOCINO

Descripción: es la parte de acumulación de grasa que se encuentra entre la carne y el cuero del cerdo.

Presentación:

Estas carnes provendrán de un matadero homologado debiendo figurar el sello que lo acredita en la factura o albarán. Las canales en caso de solicitarse llevarán la marca de haber pasado la inspección veterinaria. Se recepcionarán en barcas de plástico duro previamente forrado con lámina de film plástico de uso alimentario que envuelvan completamente los alimento protegiéndolos así del exterior.

Microbiológicas:

El proveedor realizará análisis en los que controle como mínimo:

Aeróbicos mesófilos, Clostridium perfringens, Enterobacteriso, Eschericia coli, Salmonella sp., Shigella sp., Staphylococcus aureus, Clostridios sulfuroreductores, etc.

Condiciones de transporte:

Los vehículos serán isotérmicos y frigoríficos, tendrán paredes de materiales sólidos y lisos, suelos impermeables y no resbaladizos, techo fuerte e impermeable y puertas con cierre hermético. Se evitara que entren en contacto alimentos que por su distinta naturaleza puedan contaminar los unos a los otros y nunca se transportaran conjuntamente alimentos con otras sustancias químicas o elementos tóxicos que puedan contaminar a los primeros.

Todos los vehículos deberán asegurar la no afección de las carnes por los agentes atmosféricos, polvo, suciedad, sustancias olorosas, gases de escape...

Descarga de mercancía:

Está se hará en perfectas condiciones de limpieza e higiene y en ningún momento entraran en contacto con el suelo. El repartidor o transportista deberá estar

adecuadamente vestido, mantendrá suficiente grado de limpieza e higiene y en ningún caso fumará, comerá o mascará chicle durante la descarga y entrega de la mercancía.

Documentación relacionada:

La legislación aplicable es la correspondiente a los Reales Decretos, principalmente los que tratan sobre:

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas.

Condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y otros de origen animal.

Condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios.

Condiciones generales sobre desinsectación de locales y vehículos de transporte terrestre.

LOTE 7 EMBUTIDOS

Lote: 7/1 Código: 5790

Producto: FIAMBRE PECHUGA DE PAVO BAJO EN SAL

Se servirán piezas enteras.

Descripción: Pechuga de pavo cocida elaborado con pechugas de pavo limpias de restos y libres de grasa en un 99%

Características

Categoría: Primera. Estará conforme a lo que establece el C.A.E., Cap. 10, orden de 05-11-81, sobre normas de calidad de derivados cárnicos tratados por el calor.

Aditivos: En su proporción lleva incorporados condimentos, especias y aditivos autorizados, que han sido sometidos en su fabricación a la acción del calor, alcanzado en su punto crítico una temperatura de coagulación total o parcial en sus proteínas cárnicas.

Envasado: Vendrá en envases autorizados, al vacío, de 4-7 kilos.

Etiquetado, en los envases figurará una etiqueta con la siguiente información:

Denominación del producto

Nombre o razón social del fabricante o distribuidor

Número de Registro Sanitario

Peso Neto

Instrucciones para su conservación

Lista de ingredientes

Transporte: se realizará en condiciones tales que garantice la correcta recepción del producto según la reglamentación vigente. La temperatura de recepción oscilará entre 0 y 5º C.

Lote: 7/2. Código: 5107

Producto: JAMON COCIDO SIN SAL

Se servirán piezas enteras. Calidad extra.

Descripción: productos preparados con piezas de carne identificadas correspondientes al despiece total o parcial de los miembros posteriores de cerdos aptos para el consumo, separados de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose la carne triturada o picada.

Deberán quitarse los huesos, cartílagos, tendones y ligamentos sueltos.

El tratamiento térmico deberá ser suficiente para lograr la coagulación de las proteínas cárnicas. Podrá someterse a la acción de salmueras, tratarse con especias, recubrirse con gelificantes o envasarse con líquidos de gobierno.

Características:

Categoría: Extra.

Organolépticas: típicas, sin olores ni sabores extraños.

Consistencia: firme y compacta al tacto.

Aspecto de corte: de ser susceptible de cortarse en lonchas y que éstas presenten color sonrosado, fundamentalmente, solidez y ligazón suficientes.

Debe carecer de grasa añadida y gelificantes en su interior.

Proteínas: mínimo 14%

Sin sal

Relación humedad/proteína: máximo 4,68 %

Azúcares totales: máximo 2%

Fosfatos totales: máximo 4500 p.p.m.

Gelificantes: 0,5 %

Aditivos: tanto los ingredientes como los aditivos utilizados cumplirán las normas exigidas por la legislación vigente.

Envasado: los envases deberán ser adecuados para asegurar la correcta conservación y la no alteración de las características definidas.

Presentación: Piezas de 6 Kg, envasadas al vacío.

Etiquetado:

Los envases irán perfectamente etiquetados. En el etiquetado, deberá figurar, como mínimo, lo siguiente:

Denominación del producto.

Lista de ingredientes

Número de registro sanitario

Cantidad neta

Instrucciones para la conservación

Fecha de caducidad

Identificación de la empresa

Identificación del lote de fabricación

Transporte: Se realizará en condiciones tales que garantice la correcta recepción del producto según la reglamentación vigente.

Lote: 7/3. Código: 9100
Producto: PALETA COCIDA 1^a

Se servirán piezas enteras.

Descripción: productos preparados con piezas de carne identificadas correspondientes al despiece total o parcial de los miembros anteriores de cerdos aptos para el consumo.

Deberán quitarse los huesos, cartílagos, tendones y ligamentos sueltos.

El tratamiento térmico deberá ser suficiente para lograr la coagulación de las proteínas cárnica. Podrá someterse a la acción de salmueras, tratarse con especias, recubrirse con gelificantes o envasarse con líquidos de gobierno.

Características:

Categoría: Primera.

Organolépticas: típicas, sin olores ni sabores extraños.

Consistencia: firme y compacta al tacto.

Aspecto de corte: de ser susceptible de cortarse en lonchas y que éstas presenten color sonrosado, fundamentalmente, solidez y ligazón suficientes.

Debe carecer de grasa añadida y gelificantes en su interior.

Proteínas: mínimo 14%

Sal: máximo 2,5 %

Relación humedad/proteína: máximo 4,68 %

Azúcares totales: máximo 2%

Fosfatos totales: máximo 4500 p.p.m.

Gelificantes: 0,5 %

Aditivos: tanto los ingredientes como los aditivos utilizados cumplirán las normas exigidas por la legislación vigente.

Envasado: los envases deberán ser adecuados para asegurar la correcta conservación y la no alteración de las características definidas.

Presentación: Piezas de 6 Kg, envasadas al vacío.

Etiquetado:

Los envases irán perfectamente etiquetados. En el etiquetado, deberá figurar, como mínimo, lo siguiente:

Denominación del producto.

Lista de ingredientes

Número de registro sanitario

Cantidad neta

Instrucciones para la conservación

Fecha de caducidad

Identificación de la empresa

Identificación del lote de fabricación

Transporte: Se realizará en condiciones tales que garantice la correcta recepción del producto según la reglamentación vigente.

Lote: 7/4 Código: 4332

Producto: QUESO FRESCO (Granel)

Descripción:

Por separación del suero después de la coagulación de la leche natural por acción del cuajo u otros coagulantes apropiados, con o sin hidrólisis previa de la lactosa.

Características:

Leche de vaca, cuajo, sal, cloruro cálcico y conservante (E-202). Las materias primas no están modificadas genéticamente.

Aditivos: producto sin aditivos.

Envasado:

Deberá cumplir con la legislación vigente.

Etiquetado:

Estos envases deberán ir perfectamente etiquetados donde se identifique obligatoriamente:

Denominación del producto y su categoría comercial

Al proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio y su número de registro sanitario.

Lista de ingredientes en orden decreciente de sus masas.

Cantidad neta

Fecha de envasado y fecha de caducidad o de consumo preferente

Identificación del lote.

Transporte:

Se realizará en condiciones tales que garantice la correcta recepción del producto según la reglamentación vigente.

Lote: 7/5 Código: 9062

Producto: QUESO FRESCO TARRINA

Descripción:

Por separación del suero después de la coagulación de la leche natural por acción del cuajo u otros coagulantes apropiadas, con o sin hidrólisis previa de la lactosa.

Características:

Leche de vaca, cuajo, sal, cloruro cálcico y conservante (E-202). Las materias primas no están modificadas genéticamente.

Aditivos: producto sin aditivos.

Envasado:

Deberá cumplir con la legislación vigente.

Presentación:

En tarrina de 60 grs.

Etiquetado:

Estos envases deberán ir perfectamente etiquetados donde se identifique obligatoriamente:

Denominación del producto y su categoría comercial

Al proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio y su número de registro sanitario.

Lista de ingredientes en orden decreciente de sus masas.

Cantidad neta

Fecha de envasado y fecha de caducidad o de consumo preferente

Identificación del lote.

Transporte:

Se realizará en condiciones tales que garantice la correcta recepción del producto según la reglamentación vigente.

LOTE 8 LECHE

Lote: 8/1 Código: 39189

Producto: LECHE SEMIDESNATADA PASTEURIZADA

Descripción: 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

Características :

Materia grasa: máximo 0.30 % (m/m)

Extracto seco magro: máximo 8.35 % (m/m)

Lactosa: mínimo 2.90 % (m/m)

Proteínas: mínimo 4.30 % (m/m)

Cenizas: mínimo 0.67 % (m/m)

Acidez: máximo 0.19 % (expresada en gramos de ácido láctico por 100 ml)

Norma microbiológica:

Salmonella: Ausencia/25 ml

Recuento aerobios mesófilos: Máximo 10 ufc/ml.

Patógenos: ausencia/ml

Envasado: el envase podrá ser de plástico, aluminio o cualquier otro material autorizado. El tamaño de los envases será de 5 ó 10 litros

Etiquetado y transporte: deberá cumplir los requisitos exigidos en el RD.1679/94 de 22 de julio, Capítulos IV y V

LOTE 9 PESCADO

PESCADO Y MARISCO

Condiciones Generales para todos los artículos.

Presentación: en el momento de la recepción los productos pesqueros frescos no podrán superar la temperatura de fusión del hielo. Los productos irán perfectamente etiquetados donde se identifique al proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio, su número de registro sanitario.

Los pescados frescos se podrán envasar en cajas de plástico o de otros materiales autorizados. El hielo y la sal empleados para el transporte reunirán las condiciones higiénicas sanitarias pertinentes y serán troceados y colocados en capas alternas con el pescado. Las capas inferiores y superiores de las cajas estarán constituidas por hielo.

Descarga de mercancía:

Esta se hará en perfectas condiciones de limpieza e higiene y en ningún momento entraran en contacto con el suelo. Dichas mercancías siempre se recepcionarán por los gobernantes. El repartidor o transportista deberá estar adecuadamente vestido, mantendrá suficiente grado de limpieza e higiene y en ningún caso fumará o máscara chicle durante la descarga y entrega de la mercancía.

Documentación relacionada:

La legislación aplicable es la correspondiente a los Reales Decretos, principalmente los que traten sobre:

Normas de calidad para el pescado y productos derivados.

Condiciones sanitarios de producción y comercialización de productos de la pesca y otros de origen animal.

Condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios.

Condiciones generales sobre desinsectación de locales y vehículos de transporte terrestre.

Lote: 9/1. Código: 3040

Producto: ALMEJAS

Tipo arrocera.

Lote: 9/2. Código: 3586

Producto: BONITO FRESCO

Piezas enteras sin cabeza, preparadas según se indique.

Características Organolépticas:

La piel tendrá una pigmentación brillante sin coloración; el mucos que la recubre será transparente y acuoso. Los ojos serán convexos, la córnea transparente y la pupila brillante y negra. Las branquias tendrán color rojo brillante. La espina central no se separará fácilmente de la carne. El peritoneo estará perfectamente adherido a la carne. El pH de las masas musculares variará entre 6,5 y 6,7.

Lote: 9/3. Código: 2972
Producto: CONGRIÓ

Piezas enteras de 5 kg, se troceará según se indique.

Características Organolépticas:

La piel tendrá una pigmentación brillante sin coloración; el mucos que la recubre será transparente y acuoso. Los ojos serán convexos, la cornea transparente y la pupila brillante y negra. Las branquias tendrán color rojo brillante. La carne será translúcida, firme, elástica; la espina central no se separará fácilmente de la carne. El peritoneo estará perfectamente adherido a la carne. El pH de las masas musculares variará entre 6,5 y 6,7.

Lote: 9/4. Código: 2828
Producto: DORADA

Se servirán piezas de ración de 300 gr.

Características Organolépticas:

La piel tendrá una pigmentación brillante sin coloración; el mucos que la recubre será transparente y acuoso. Los ojos serán convexos, la cornea transparente y la pupila brillante y negra. Las branquias tendrán color rojo brillante. La carne será translúcida, firme, elástica; la espina central no se separará fácilmente de la carne. El peritoneo estará perfectamente adherido a la carne. El pH de las masas musculares variará entre 6,5 y 6,7.

Lote: 9/5. Código: 4293
Producto: GALLO

Se servirán piezas de ración de 300 gr.

Características Organolépticas:

La piel tendrá una pigmentación brillante sin coloración; el mucos que la recubre será transparente y acuoso. Los ojos serán convexos, la cornea transparente y la pupila brillante y negra. Las branquias tendrán color rojo brillante. La carne será translúcida, firme, elástica; la espina central no se separará fácilmente de la carne. El peritoneo estará perfectamente adherido a la carne. El pH de las masas musculares variará entre 6,5 y 6,7.

Lote: 9/6. Código: 2504
Producto: LUBINA

Se servirán piezas de ración de 300 gr.

Características Organolépticas:

La piel tendrá una pigmentación brillante sin coloración; el mucos que la recubre será transparente y acuoso. Los ojos serán convexos, la cornea transparente y la pupila brillante y negra. Las branquias tendrán color rojo brillante. La carne será translúcida, firme, elástica; la espina central no se separará fácilmente de la carne. El peritoneo estará perfectamente adherido a la carne. El pH de las masas musculares variará entre 6,5 y 6,7.

Lote: 9/7. Código: 2978
Producto: SALMÓN

Piezas de 3 kg., preparadas según se indique.

Características Organolépticas:

La piel tendrá una pigmentación brillante sin coloración; el mucos que la recubre será transparente y acuoso. Los ojos serán convexos, la cornea transparente y la pupila brillante y negra. Las branquias tendrán color rojo brillante. La carne será translúcida, firme, elástica; la espina central no se separará fácilmente de la carne. El peritoneo estará perfectamente adherido a la carne. El pH de las masas musculares variará entre 6,5 y 6,7.

Lote: 9/8. Código: 2831
Producto: TRUCHA

Se servirán piezas de ración de 250-300 gr.

Características Organolépticas:

La piel tendrá una pigmentación brillante sin coloración; el mucos que la recubre será transparente y acuoso. Los ojos serán convexos, la cornea transparente y la pupila brillante y negra. Las branquias tendrán color rojo brillante. La carne será translúcida, firme, elástica; la espina central no se separará fácilmente de la carne. El peritoneo estará perfectamente adherido a la carne. El pH de las masas musculares variará entre 6,5 y 6,7.

LOTE 10 CONGELADOS

PRODUCTOS CONGELADOS

Condiciones Generales para todos los artículos.

Organolépticas:

Tras la apertura de la bolsa, el producto no tendrá cristales de hielo en el interior, ni agregados de porciones de alimento.

Presentación:

Los productos irán perfectamente envasados en bolsas de plástico y etiquetados donde se identifique al proveedor (fabricante o distribuidor), su domicilio su número de registro sanitario, la fecha de consumo preferente, el número de lote, peso neto, la temperatura de conservación exigida para un tiempo determinado y con un equipo específico.

Especificación de producto ultracongelado o de congelación rápida.

Irán embalados en caja de cartón precintado y rotulado.

El pescado irá envasado en film, normalmente interfoliado y embalado en caja de cartón precintada y rotulada.

Condiciones de transporte:

Los vehículos serán frigoríficos. Se conectará la cámara frigorífica con temperatura interior constante no mayor a -18º C. Se admitirán variaciones de temperatura en el producto de +3ºC.

Se evitará que entren en contacto alimentos que por su distinta naturaleza puedan contaminar los unos a los otros y nunca se transportaran conjuntamente alimentos con otras sustancias o elementos que puedan contaminar los primeros.

Los vehículos deberán estar equipados con un dispositivo apropiado de medida y registro de la temperatura interior de la caja. El elemento de lectura del dispositivo deberá ser montado en un lugar fácilmente visible.

Todos los vehículos deberán llevar escrito su característica frigorífica.

Tendrán pareces de materiales sólidos y lisos, suelos impermeables y no resbaladizos, techo fuerte e impermeable, puertas con cierre hermético.

Descarga de mercancía:

Esta se hará en perfectas condiciones de limpieza e higiene y en ningún momento entraran en contacto con el suelo. Dichas mercancías siempre se recepcionarán por los gobernantes. El repartidor o transportista deberá estar adecuadamente vestido, mantendrá suficiente grado de limpieza e higiene y en ningún caso fumará, comerá o mascará chicle durante la descarga y entrega de la mercancía.

Esta descarga de mercancía se hará en el menor tiempo posible para no romper la cadena de frío.

Lote: 10/1. Código: 3412

Producto: ALCACHOFAS CONGELADAS

Se servirán cortadas en cuartos.

Lote: 10/2. Código: 2559

Producto: FILETE DE BACALAO CONGELADO

Filetes entre 200 y 300 gr.

Lote: 10/3. Código: 53983

Producto: CREMA DE CALABAZA CONGELADA

Lote: 10/4. Código: 13206

Producto: CHAMPIÑÓN CONGELADO ENTERO

Lote: 10/5. Código: 5842

Producto: COLIFLOR CONGELADA

Se servirá presentada en floretes.

Lote: 10/6. Código: 2964

Producto: EMPANADILLAS CONGELADAS

Producto precocinado compuesto de un relleno a base de bonito o atún, huevo, tomate y/o pimiento rojo, envuelto por una capa de masa fabricada por agua, harina y sal, ultracongelado.

Lote: 10/7. Código: 12947

Producto: ENSALADILLA CONGELADA

Lote: 10/8. Código: 4703

Producto: ESPINACAS CONGELADAS

Elaborada a partir de hojas, con 8 cm. de peciolo como máximo, procedentes de la variedad spinacea olerácea, sanas, limpias y ultracongeladas. Se servirán cortadas.

Lote: 10/9. Código: 5785

Producto: GAMBAS ARROCERAS CONGELADAS

Se servirán enteras y con piel.

Lote: 10/10. Código: 5095

Producto: GUISANTES CONGELADOS

Producto obtenido de guisantes frescos a partir de semillas de pisum sativum, sanos, limpios y ultracongelados.

Lote: 10/11. Código: 18713

Producto: HALIBUT FILETE CONGELADO

Filetes entre 200 y 300 gr.

Lote: 10/12. Código: 5100

Producto: JUDIAS VERDES PLANAS CONGELADAS

Producto obtenido de frutos tiernos de phaseolus vulgaris, phaseolus coccineus o phaseolus multiflorus despuntadas y desprovistas de hebras, limpias, sanas, cortadas en trozos de longitud entre 2,8 y 6,5 cm. Ultracongeladas. Se servirá la variedad plana.

Lote: 10/13. Código: 1073
Producto: LOMOS MERLUZA CONGELADA

Presentación comercial de la merluza y pescadilla (merlucius spp), ultracongeladas en altamar y mantenidas en todo momento a temperatura adecuada.
No se admitirán prensados.

Lote: 10/14. Código: 5725
Producto: MEJILLONES CONGELADOS SIN CONCHA

Mejillón desprovisto de sus valvas, obtenido a partir exclusivamente de las especies "mytilus edilis" y "mytilus gallo provincialis"
Tipo comercial: Mediano

Lote: 10/15. Código: 4710
Producto: MENESTRA CONGELADA

Lote: 10/16. Código: 4294
Producto: MERLUZA CONGELADA

Presentación comercial (piezas enteras) de la merluza y pescadilla (merlucius spp), ultracongeladas en altamar y mantenidas en todo momento a temperatura adecuada.

Lote: 10/17. Código: 21444
Producto: MERLUZA FILETE CON PIEL CONGELADO

Filetes entre 200 y 300 gr.

Lote: 10/18. Código: 18482
Producto: TUBO DE CALAMAR CONGELADO

Tamaño de tubo entre 22 y 26 cm

Lote: 10/19. Código: 5697
Producto: ZANAHORIAS CONGELADAS
Se servirán presentadas en dados.

LOTE 11 PAN

Lote: 11/1 Código: 22729
Producto: SUIZOS 60 gr

Descripción:

Producto de bollería elaborado básicamente con masa de harinas comestibles fermentadas y cocidas a las que se les han añadido o no otros alimentos, complementos panarios y/o aditivos autorizados. En su elaboración no interviene ninguna clase de relleno.

Características:

Organolépticas: agradables y características del producto.

Acidez: Máximo 0,5% (expresada en ácido láctico)

Peso (piezas 60 +/- 5gr).

No presentará enmohecimientos, residuos de insectos, sus huevos y larvas o cualquier otra materia extraña que denote su deficiente estado higiénico-sanitario.

Aditivos: deberán responder a las normas de calidad y pureza prescritas por el Ministerio de Sanidad.

Envasado: Cada bollo vendrá envuelto en una bolsa de plástico alimenticio perfectamente cerrada para evitar el contacto con productos o instalaciones que puedan alterar sus características. A su vez, las bolsas vendrán alojadas en cestas de mimbre, plástico o cualquier otro material que impida la absorción de humedad y no podrán sobresalir por encima de aquellos.

Etiquetado:

Los envases irán perfectamente etiquetados. En el etiquetado, deberá figurar, como mínimo, lo siguiente:

Denominación del producto

Lista de ingredientes

Cantidad neta

Instrucciones para la conservación

Identificación de la empresa

Identificación del lote de fabricación.

Transporte: Se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto. Los recipientes no podrán estar en contacto con el suelo o sobre los mostradores.

Lote: 11/2 Código: 2822

Producto: PAN 40 GR. CON SAL, ENVASADO

Descripción: 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, de consumo habitual en el día.

Características organolépticas: agradables y características del producto.

Acidez: máximo 0,5 % (expresada en ácido láctico)

Peso (pieza): 40 +/- 4g

Aditivos: deberán responder a las normas de calidad y pureza prescritas por el Ministerio de Sanidad.

No presentará enmohecimientos, residuos de insectos, sus huevos y larvas o cualquier otra materia extraña, que denote su deficiente estado higiénico-sanitario.

Envasado: cada pieza vendrá envuelta en una bolsa de plástico alimenticio perfectamente cerrada para evitar el contacto con productos o instalaciones que puedan alterar sus características. A su vez, las bolsas vendrán alojadas en cestas de mimbre, plástico o cualquier otro material que impida la absorción de humedad y no podrán sobresalir por encima de aquéllos.

Etiquetado: deberá figurar en el etiquetado de los envases lo siguiente:

Denominación del producto

Lista de ingredientes

Cantidad neta

Instrucciones para la conservación

Identificación de la empresa

Identificación del lote de fabricación

Transporte: se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto. Los recipientes no podrán estar en contacto con el suelo o sobre los mostradores.

Lote: 11/3 Código: 2498

Producto: PAN 60 GR. CON SAL, ENVASADO

Descripción: 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, de consumo habitual en el día.

Características organolépticas: agradables y características del producto.

Acidez: máximo 0,5 % (expresada en ácido láctico)

Peso (pieza): 60 +/- 5g

Aditivos: deberán responder a las normas de calidad y pureza prescritas por el Ministerio de Sanidad.

No presentará enmohecimientos, residuos de insectos, sus huevos y larvas o cualquier otra materia extraña, que denote su deficiente estado higiénico-sanitario.

Envasado: cada pieza vendrá envuelta en una bolsa de plástico alimenticio y perfectamente cerrada para evitar el contacto con productos o instalaciones que puedan alterar sus características. A su vez, las bolsas vendrán alojadas en cestas de mimbre, plástico o cualquier otro material que impida la absorción de humedad y no podrán sobresalir por encima de aquéllos.

Etiquetado: deberá figurar en el etiquetado de los envases lo siguiente:

Denominación del producto

Lista de ingredientes

Cantidad neta

Instrucciones para la conservación

Identificación de la empresa

Identificación del lote de fabricación

Transporte: se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto. Los recipientes no podrán estar en contacto con el suelo o sobre los mostradores.

Lote: 11/4 Código: 22719

Producto: PAN 20 GR. CON SAL, ENVASADO

Descripción: 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, de consumo habitual en el día.

Características organolépticas: agradables y características del producto.

Acidez: máximo 0,5 % (expresada en ácido láctico)

Peso (pieza): 20 +/- 2g

Aditivos: deberán responder a las normas de calidad y pureza prescritas por el Ministerio de Sanidad.

No presentará enmohecimientos, residuos de insectos, sus huevos y larvas o cualquier otra materia extraña, que denote su deficiente estado higiénico-sanitario.

Envasado: cada pieza vendrá envuelta en una bolsa de plástico alimenticio y perfectamente cerrada para evitar el contacto con productos o instalaciones que puedan alterar sus características. A su vez, las bolsas vendrán alojadas en cestas de mimbre, plástico o cualquier otro material que impida la absorción de humedad y no podrán sobresalir por encima de aquéllos.

Etiquetado: deberá figurar en el etiquetado de los envases lo siguiente:

Denominación del producto

Lista de ingredientes

Cantidad neta

Instrucciones para la conservación

Identificación de la empresa

Identificación del lote de fabricación

Transporte: se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto. Los recipientes no podrán estar en contacto con el suelo o sobre los mostradores.

Lote: 11/5 Código: 3417

Producto: PAN 60 GR. SIN SAL, ENVASADO

Descripción: producto perecedero resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, y agua potable, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria, de consumo habitual en el día.

Características organolépticas: agradables y características del producto.

Acidez: máximo 0,5 % (expresada en ácido láctico)

Peso (pieza): 60 +/- 5g

Aditivos: deberán responder a las normas de calidad y pureza prescritas por el Ministerio de Sanidad.

No presentará enmohecimientos, residuos de insectos, sus huevos y larvas o cualquier otra materia extraña, que denote su deficiente estado higiénico-sanitario.

Envasado: cada pieza vendrá envuelta en una bolsa de plástico alimenticio y perfectamente cerrada para evitar el contacto con productos o instalaciones que puedan alterar sus características. A su vez, las bolsas vendrán alojadas en cestas de mimbre, plástico o cualquier otro material que impida la absorción de humedad y no podrán sobresalir por encima de aquéllos.

Etiquetado: deberá figurar en el etiquetado de los envases lo siguiente:

Denominación del producto

Lista de ingredientes

Cantidad neta

Instrucciones para la conservación

Identificación de la empresa

Identificación del lote de fabricación

Transporte: se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto. Los recipientes no podrán estar en contacto con el suelo o sobre los mostradores.

LOTE 12 YOGURES

Lote: 12/1 Código: 4257
Producto: YOGURES

Descripción: es el producto de leche coagulada obtenida por fermentación láctica mediante la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus* a partir de leche o leche desnatada pasteurizada, leche en polvo entera o desnatada, leche concentrada pasteurizada, suero en polvo, proteínas de leche y/u otros productos procedentes del fraccionamiento de la leche. Los yogures de sabores son los yogures naturales a los que se han añadido agentes aromáticos autorizados.

Los microorganismos productores de la fermentación láctica deberán ser viables y estar presentes en el producto terminado en cantidad mínima de 10.000.000 ufc/g ó ml.

Características

pH: igual o inferior a 4.6

Materia grasa: mínimo 2 % (m/m)

Extracto seco magro: mínimo 8.5 % (m/m)

Aditivos: tanto los ingredientes como los aditivos utilizados cumplirán las normas exigidas por la legislación vigente

Norma microbiológica:

Salmonella: ausencia/25 g

Enterobacterias lactosa +: máximo 100 ufc/g

E. Coli: máximo 10 ufc/g

Envasado: se presentará debidamente envasado en recipientes cerrados de material autorizado para este fin por el Ministerio de Sanidad

Los envases tendrán un contenido neto mínimo de 125 g

Etiquetado: deberá cumplir las condiciones recogidas en el RD. 212/1992 de 6 de Marzo con las siguientes particularidades:

Llevará la expresión "yogur, yogur natural o yogur sabor a....."

Se indicará la fecha de caducidad mediante la leyenda "Fecha de caducidad" seguida del día y mes

Transporte: desde el momento de su fabricación hasta su recepción en los Almacenes de Alimentación se mantendrá a temperaturas comprendidas entre 1 y 8 °C

Lote: 12/2 Código: 50407

Producto: POSTRE DE SOJA

Postre cremoso elaborado a partir de la soja que no contiene elementos lácteos animales ni trazas de otros alérgenos.

Envasado: se presentará debidamente envasado en recipientes cerrados de material autorizado para este fin por el Ministerio de Sanidad

Los envases tendrán un contenido neto mínimo de 125 g

Etiquetado: deberá cumplir las condiciones recogidas en el RD. 212/1992 de 6 de Marzo con las siguientes particularidades:

Llevará la expresión "soja, soja sabor a....."

Se indicará la fecha de caducidad mediante la leyenda "Fecha de caducidad" seguida del día y mes

Transporte: desde el momento de su fabricación hasta su recepción en los Almacenes de Alimentación se mantendrá a temperaturas comprendidas entre 1 y 8 °C

Lote: 12/3 Código: 5112

Producto: YOGUR LÍQUIDO BIFIDUS ACTIVO

Descripción: derivado lácteo al que se le ha añadido *Bifidobacterium animalis* y se presenta en formato bebible.

Características: pH: igual o inferior a 4.6

Materia grasa:mínimo 2 % (m/m)

Extracto seco magro: mínimo 8.5 % (m/m)

Aditivos: tanto los ingredientes como los aditivos utilizados cumplirán las normas exigidas por la legislación vigente

Norma microbiológica:

Salmonella: ausencia/25 g

Enterobacterias lactosa +: máximo 100 ufc/g

E. Coli: máximo 10 ufc/g

Envasado: se presentará debidamente envasado en recipientes cerrados de material autorizado para este fin por el Ministerio de Sanidad

Los envases tendrán un contenido neto mínimo de 125 g

Etiquetado: deberá cumplir las condiciones recogidas en el RD. 212/1992 de 6 de Marzo con las siguientes particularidades:

Se indicará la fecha de caducidad mediante la leyenda "Fecha de caducidad" seguida del día y mes

Transporte: desde el momento de su fabricación hasta su recepción en los Almacenes de Alimentación se mantendrá a temperaturas comprendidas entre 1 y 8 °C.

Palencia, 15 de febrero de 2016
EL JEFE DE SECCIÓN DE HOSTELERÍA

Fdo. Carlos Villafañez Martínez.



