




	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>ALBÓNDIGAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Carne picada ternera y cerdo (carne magra de ternera, magro de cerdo, harina de arroz y maíz, dextrina, dextrosa, sulfito sódico (E-221), antioxidante (E-301) y colorante cochinilla (E-120)) Puede contener trazas de leche, gluten, huevo y soja  Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico))  Pimienta negra, Ajo, Perejil, Guisantes, Zanahorias, Tomate, Sal  Huevos (huevo de gallina, corrector de acidez (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio))  Pan rallado de leña (agua, harina de trigo (gluten), mejorante ultra vit, antiapelmazante E -170, emulsionante E 472e, funcion E300, encimas sal y levadura)  Vino blanco (sulfitos)  Tomate frito (tomate, aceite de girasol (sofrito con cebolla y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal)  Caldo de carne (sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), aromas, extracto de levadura, azúcar, grasa de palma, cebolla, especias (apio)) Puede contener gluten, huevo y leche</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se coge la carne picada se salpimenta (sal y pimienta negra), se añade el ajo, perejil, huevo y el pan. Se mezcla todo y se van haciendo bolitas. Se harinan y se fríen.  Por otro lado se hace una salsa con una sartén con aceite, se pone cebolla, tomate, guisantes, zanahorias, ajo, tomate frito y harina. Se añade un chorrito de vino blanco, agua y caldo de carne.  Luego a la salsa las albóndigas y se deja cocer durante 15-20min.  Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE		X
SOJA		X
APIO	X	
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>ALETA RELLENA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Aleta de ternera</p> <p>Carne picada ternera y cerdo (carne magra de ternera, magro de cerdo, harina de arroz y maíz, dextrina, dextrosa, sulfito sódico (E-221), antioxidante (E-301) y colorante cochinilla (E-120)) Puede contener trazas de leche, cereales con gluten, huevo y soja</p> <p>Huevo duro (huevos frescos de gallina, salmuera (agua, sal, correctores de acidez (ácido cítrico y ácido acético)))</p> <p>Pimiento de piquillo (pimientos del piquillo, agua, sal, acidulante (ácido cítrico) y estabilizante (cloruro cálcico))</p> <p>Sal, Pimienta negra, Zanahoria, Cebolla, Puerro</p> <p>Caldo de carne (sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), aromas, extracto de levadura, azúcar, grasa de palma, cebolla, especias (apio)) Puede contener gluten, huevo y leche</p> <p>Vino blanco (sulfitos), Aceite</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se coge la aleta que viene rellena (pimiento de piquillo, huevo duro y carne picada ternera y cerdo), se salpimenta (sal y pimienta negra) y se coloca en una fuente con zanahoria, cebolla, puerro, caldo de carne, un chorro de vino blanco y otro de aceite. Se introduce en el horno 220°C durante 15-20 minutos.</p> <p>Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas, luego se corta en rodajas y se echa por encima la salsa de la zanahoria, cebolla y el puerro que lo hemos pasado con la batidora.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		X
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE		X
SOJA		X
APIO	X	
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>ALITAS DE POLLO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p style="text-align: center;"> Alitas de pollo  Ajo  Perejil  Pimentón  Sal  Preparado de paella (pimentón, perejil, pimienta, cúrcuma, tomillo, alholva, cebolla y ajo) </p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p style="text-align: center;"> Se aliñan las alitas con ajo, perejil, pimentón y sal.  Se hornean en fuente 15 minutos a 220°C. </p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>ALMEJAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Almejas (moluscos)          Agua, Sal, Cebolla, Ajo, Perejil, Laurel          Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico), Vino blanco (sulfitos)          Caldo de pescado (sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), lactosa, pescado, grasa de palma, cebolla, especias (contiene apio), aromas, salsa de soja (contiene soja y trigo), jarabe de caramelo) Puede contener moluscos, crustáceos, huevo y leche          Tomate frito (tomate, aceite de girasol (sofrito con cebolla y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal)          Azafrán          Colorante amarillo (almidón de maíz, sal y colorantes (E-102 y E-129))(Pueden tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>La almeja fresca se pone en un cuenco con agua y sal. Pasadas 2 horas se escurre y se prepara en una sartén un sofrito de cebolla, ajo, perejil, harina de trigo, vino blanco, caldo de pescado, tomate frito, azafrán, colorante amarillo, hoja de laurel y agua. Cuando rompe a hervir se añaden las almejas. Cuando vuelve a romper a hervir se dejan como 20 minutos hasta su completa elaboración.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		X
PESCADO	X	
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO	X	
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		X
MOLUSCOS	X	
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>AROS DE CEBOLLA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p style="text-align: center;">Cebolla  Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico)  Huevo (huevo de gallina, corrector de acidez (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio)  Aceite de girasol</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p style="text-align: center;">Cortamos los aros de la cebolla y se rebozan con harina y huevo. Se frien.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>ARROZ TRES DELICIAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Arroz          Laurel, Ajo, Cebolla, Sal, Guisantes, Zanahoria          Jamón york (paleta de cerdo, agua, fécula de patata, sal, proteína de soja, azúcar, dextrosa de maíz, aromas, estabilizantes (E-451, E-407 Y E-420) potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-316 y E-331), conservador (E-250), colorante (E-120)) Contiene trazas de proteína de leche Huevos (huevo de gallina, corrector de acidez (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio)          Aceite de girasol</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se cuece el arroz con agua, una hoja de laurel, una cabeza de ajos, cebolla y pizca de sal. En otro recipiente se cuecen los guisantes, las zanahorias en dados y en otro recipiente los cuadraditos de jamón york con huevos rotos.          Una vez cocido el arroz, se rehoja con ajo y aceite de girasol. Luego se añade todo el resto de productos (guisantes, zanahorias, jamón york, huevo) y se se mezcla.          Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE		X
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>ATÚN CON TOMATE</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Atún, Calabacín, Pimiento rojo y verde, Cebolla, Tomate frito(Tomate, aceite de girasol (sofrito con cebollas y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal), Harina, Pimienta blanca, Aceite, Sal	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Troceado del atún en tacos,envolver en harina y freir, Sofreír las verduras y cocer el atún con las verduras y el tomate frito.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotérmo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>BACALAO EN SALSA / CON TOMATE FRITO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p style="text-align: center;">           Bacalao (pescado)            Sal            Pimienta blanca            Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico))            Tomate            Cebolla            Zanahoria            Aceite de girasol         </p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p style="text-align: center;">           Se descongela el bacalao en refrigeración durante toda la noche.            Se corta el bacalao en trozos. Se salpimenta con sal y pimienta blanca. Se reboza con harina de trigo. Se coloca en una fuente y se añade una mezcla de tomate natural, cebolla, zanahoria y un chorrito de aceite. Dicha mezcla previamente ha sido cocinada, pasada por la turmix y se añade en la fuente por encima y se introduce en el horno durante 10 minutos a 170-180°C.            Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas         </p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>BACALAO EN SALSA VERDE</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>  Bacalao (pescado) Sal Pimienta blanca Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico)) Ajo, Perejil, Cebolla Azafrán Vino blanco (sulfitos) Aceite de girasol	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>  Se descongela el bacalao en refrigeración durante toda la noche. Se corta el bacalao en trozos. Se salpimenta con sal y pimienta blanca. Se reboza con harina de trigo. Se coloca en una fuente y se añade una mezcla de ajo, perejil, cebolla, azafrán, vino blanco y un chorrito de aceite. Dicha mezcla previamente ha sido cocinada, pasada por la turmix y se añade en la fuente por encima y se introduce en el horno durante 10 minutos a 170-180°C. Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>BERENJENAS REBOZADAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Berenjenas Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico)) Huevo (huevo de gallina, corrector de acidez (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio)) Aceite de girasol Miel	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se lavan las berenjenas, se cortan en rodajas, se echa agua. Se enharinan con harina de trigo y huevo. Se fríen con aceite de girasol. También se pueden servir con miel.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>CABALLAS/CHICHARROS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Cebolla Tomate Chicharros/Caballa (pescado) Sal Pimienta blanca Vino blanco (sulfitos) Aceite de girasol	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se pone en una fuente una cama de aros de cebolla, discos de tomate natural. Se añeden los chicharros o las caballas previamente salpimentados (sal y pimienta blanca). Se añade un chorrito de vino blanco y de aceite y se introducen en el horno durante 15 minutos a 220°C.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>CALLOS A LA MADRILEÑA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Callos  Pimiento verde, Pimiento rojo, Cebolla, Clavo, Cayena  Chorizo (carne de cerdo, tocino, pimentón, sal común, ajo, dextrosa, dextrina, estabilizante (E-451) y antioxidante (E-316))  Morcilla (tocino, cebolla, sangre, pimentón y sal común)  Jamón serrano  Laurel  Ajo</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se lavan bien los callos y se colocan en un recipiente junto con: pimiento verde, pimiento rojo, cebolla, clavo, cayena, chorizo, morcilla, punta de jamón y hoja de laurel. Se cuece durante 3 horas. Una vez cocidos se hace un refrito con cebolla, ajo y la salsa de los propios callos y se vuelven a cocinar durante 15 minutos más.  Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>CANGREJOS DE RÍO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Chorizo (carne de cerdo, tocino, pimentón, sal común, ajo, dextrosa, dextrina, estabilizante (E-451) y antioxidante (E-316))  Morcilla (tocino, cebolla, sangre, pimentón y sal común)  Butifarra (carne de cerdo, fécula, sal, proteína de soja, especias, estabilizante E-451, potenciador del sabor E-621, antioxidante E-301, conservador E-250). Puede contener sulfitos.  Aceite de girasol</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se lavan los cangrejos, se cuecen durante 20 minutos y se escurren o bien ya vienen cocidos.  Por otro lado, se prepara una salsa en una sartén con cebolla, ajo, perejil, hoja de laurel, chorizo, harina de trigo, cayena, tomate frito, dados de jamón serrano. Se sofríe durante unos 2 minutos todo con un chorrito de vino blanco y agua hasta obtener el punto requerido.  Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>CARACOLES EN SALSA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Caracoles (caracoles (moluscos), agua, sal, antioxidante (E-330 y E-331) y conservante (E-325 y E-270))  Aceite de girasol, Jamón serrano, Chorizo (carne y grasa de cerdo, sal, pimentón, orégano y ajo)  Cebolla, Perejil, Ajo, Laurel  Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico))  Caldo de pescado (sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), lactosa, pescado, grasa de palma, cebolla, especias (contiene apio), aromas, salsa de soja (contiene soja y trigo), jarabe de caramelo) Puede contener moluscos, crustáceos, huevo y leche  Tomate frito (tomate, aceite de girasol (sofrito con cebolla y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal)  Vino blanco (sulfitos)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Los caracoles que vienen lavados y cocidos. Se prepara una salsa en la sartén con aceite de girasol, jamón serrano, chorizo, cebolla perejil, ajo, laurel y se refrie. Luego se añade un poco de harina de trigo, un poco de caldo de pescado, chorrito de tomate frito y vino blanco. Se añaden los caracoles y se cuece todo durante 20 minutos.  Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		X
PESCADO	X	
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO	X	
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		X
MOLUSCOS	X	
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>CARRILLADA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Carrillada Agua Aceite de girasol Zanahoria, Pimiento rojo, Pimiento verde Cebolla, Ajo, Perejil, Laurel Tomate frito (tomate, aceite de girasol (sofrito con cebolla y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal) Caldo de carne (sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), aromas, extracto de levadura, azúcar, grasa de palma, cebolla, especias (apio)) Puede contener gluten, huevo y leche Coñac (sulfitos)	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se coge la carrillada, se lava y se pone a cocer con agua, una hoja de laurel, chorro de aceite de girasol durante 20 minutos. Una vez cocida se escurre. Luego se le añade zanahoria en discos, pimiento rojo y verde y se vuelve a cocer con agua nueva otros 20 minutos. A parte se prepara otro refrito con cebolla, ajo, perejil, chorrito de tomate frito, caldo de carne y coñac. Se mezcla todo y se dejar cocer durante 20 minutos. Cuando se obtiene el espesor deseado se retira del fuego. Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		X
HUEVO		X
PESCADO		
LECHE		X
SOJA		
APIO	X	
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>CHAMPIÑÓN AL AJILLO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Champiñón (champiñones laminados, agua, sal y corrector de acidez (ácido cítrico)  Vino blanco (sulfitos)  Cebolla, Ajo, Perejil, Laurel  Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico)  Aceite de girasol</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se lava el champiñón y se corta en láminas o en trozos de 4. Se vuelve a lavar y se coloca en una sartén con un chorrito de vino blanco.  Por otro lado se prepara un refrito con cebolla, ajo, perejil, laurel, harina de trigo, aceite de girasol y un chorrito de vino blanco. Se añade el champiñón y se deja cocer 10 minutos hasta conseguir la salsa deseada.  Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>CHORICILLOS CON PATATAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Chorizo (carne de cerdo, tocino, pimentón, sal común, ajo, dextrosa, dextrina, estabilizante (E-451) y antioxidante (E-316))  Patata  Aceite de girasol</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se frien los choricillos y en otra sartén las patatas en aceite de girasol. Ambos productos se mezclan.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>CHORICITOS/ MORCILLITAS/ BUTIFARRA</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<p>Chorizo (carne de cerdo, tocino, pimentón, sal común, ajo, dextrosa, dextrina, estabilizante (E-451) y antioxidante (E-316))</p> <p>Morcilla (tocino, cebolla, sangre, pimentón y sal común)</p> <p>Butifarra (carne de cerdo, fécula, sal, proteína de soja, especias, estabilizante E-451, potenciador del sabor E-621, antioxidante E-301, conservador E-250). Puede contener sulfitos.</p> <p>Aceite de girasol</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se frien cada uno por su lado con aceite de girasol y luego se juntan.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA	<i>x</i>	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		<i>x</i>
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>CHULETA A LA RIOJANA/SAJONIA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Chuleta de cerdo  Pimiento verde, Pimiento Rojo, Cebolla  Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico))  Tomate frito (tomate, aceite de girasol (sofrito con cebolla y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal)  Vino blanco (sulfitos)  Caldo de carne (sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), aromas, extracto de levadura, azúcar, grasa de palma, cebolla, especias (apio)) Puede contener gluten, huevo y leche</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se frien a la plancha las chuletas. Por otro lado en una sartén se hace un sofrito de aros de pimiento verde, rojo, cebolla. Se marca dicho refrito con harina de trigo, tomate frito, vino blanco, caldo de carne y se cuece durante 10-15 minutos.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		X
PESCADO		
LECHE		X
SOJA		
APIO	X	
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>COCHINILLO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Cochinillo Sal Ajo Perejil Vino blanco (sulfitos) Aceite de girasol Laurel	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se coge el cochinillo, se añade sal, ajo y perejil. Se coloca en una fuente con un chorrito de vino blanco, aceite de girasol y ramas de laurel. Se introducen en el horno a 170°C-180°C durante 1 hora y media.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>COCIDO CASERO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Garbanzos Agua Hueso rodilla Hueso jamón Gallina Puerro, Apio, Zanahoria, Repollo Chorizo (carne de cerdo, tocino, pimentón, sal común, ajo, dextrosa, dextrina, estabilizante (E-451) y antioxidante (E-316)) Falda Morcillo Sal	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se ponen los garbanzos a remojo la noche anterior. En una olla se pone agua, con garbanzos, hueso rodilla, hueso jamón, gallina, puerro, apio, zanahorias, repollo, chorizo, falda, morcillo y sal. Se deja cocer 3 o 4 horas. Se saca el caldo. En el caldo se echan fideos durante 5-10 minutos.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO	X	
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>CODILLO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p style="text-align: center;">           Codillo            Agua            Aceite de girasol            Vino blanco (sulfitos)            Laurel            Pimentón            Ajo         </p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p style="text-align: center;">           Una vez lavados los codillos, se ponen en una olla con agua, chorrito de aceite y otro de vino blanco, hoja de laurel y se cuece 1 hora y media o 2 horas. Tras su cocción se le añade un refrito de pimentón y ajos.            Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas.         </p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>CODORNICES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Codorniz Sal Pimienta negra Aceite de girasol Puerro, Cebolla, Zanahoria</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se coge la codorniz, se lava y se escurre. Se salpimenta con sal y pimienta negra. Se colocan en una fuente con un chorrito de aceite de girasol, puerro, cebolla y zanahorias. Se introducen en el horno 30-40 minutos a 180°C. Cuando sale del horno se pasan todas las verduras por la turmix y se añaden por encima a las codornices. Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>CONEJO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Conejo Sal Pimienta negra Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico)) Aceite de girasol Cebolla, Ajo, Perejil Vino blanco (sulfitos)	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se coge el conejo fresco y se salpimenta con sal y pimienta negra. Se pasa por harina de trigo y se frie en sartén con aceite de girasol. Por otro lado se hace refrito con cebolla, ajo, perejil, harina de trigo, vino blanco y aceite de girasol. Luego se añade el conejo al refrito y se deja cocinando durante 30 minutos.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>CONSOMÉ CASERO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p style="text-align: center;">           Apio            Puerro            Zanahoria            Huesos de jamón            Hueso de rodilla            Hueso de espinazo            Morcillo            Falda            Gallina         </p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p style="text-align: center;">           Se lavan todas las verduras y toda la carne. Luego se cuece todo: apio, puerro, zanahorias, huesos de jamón, hueso de rodilla, hueso de espinazo, morcillo, falda y gallina durante 3 horas.            Se va espumando y se va sacando el caldo.            Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas.         </p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO	X	
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>COSTILLAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Costillas adobadas (costilla de cerdo, pimentón y oleoresina de pimentón, dextrosa, sal común, especies azúcar, antioxidante (E-301), corrector de la acidez (E-331) y conservadores (E-252 y E-250) Puede contener trazas de leche, cereales con gluten, huevo, soja y sulfitos Vino blanco (sulfitos)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Las costillas que vienen adobadas, se hornean con un chorrito de vino blanco durante 30 minutos a 180°C.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		X
HUEVO		X
PESCADO		
LECHE		X
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>CREMA DE CALABACÍN</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Calabacín, Puerro, Patata          Agua          Aceite          Sal          Nata (nata (leche) y estabilizantes (E-460i, E-466 y E-407)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se lava y se pela el calabacín. Se corta y se introduce en una olla junto con puerro, patatas, agua, aceite y sal. Se cuece durante 20 minutos. Luego se añade un chorrito de nata líquida y finalmente se pasa por la turmix.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>CREMA DE NÉCORAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Nécora (nécora (crustáceo) y conservante (metabisulfito sódico) Zanahoria, Cebolla  Tomate frito (tomate, aceite de girasol (sofrito con cebolla y ajos frescos), almidón modificado de  maíz, azúcar y sal), Coñac (sulfitos)  Caldo de pescado (sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), lactosa, pescado, grasa  de palma, cebolla, especias (contiene apio), aromas, salsa de soja (contiene soja y trigo), jarabe  de caramelo) Puede contener moluscos, crustáceos, huevo y leche  Agua, Pan rallado de leña (agua, harina de trigo (gluten), mejorante ultra vit, antiapelmazante E-  170, emulsionante E-472e, antioxidante E-300, encimas sal y levadura)  Nata (nata (leche) y estabilizantes (E-460i, E-466 y E-407)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>La nécora ya viene cocida. Se ponen en una olla con zanahoria, cebolla, tomate frito, coñac,  caldo de pescado, agua y todo se cuece durante 15 minutos. Se añade un poco de pan, chorrito  de nata y luego se pasa todo por la turmix.  Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		X
PESCADO	X	
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO	X	
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		X
MOLUSCOS		X
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>CROQUETAS CASERAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Leche (leche entera de vaca) Sal Nuez moscada Mantequilla (nata pasterizada (leche) y fermentos lácticos) Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico)) Jamón serrano Huevo (huevo de gallina, corrector de acidez (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio)) Pan rallado de leña (agua, harina de trigo (gluten), mejorante ultra vit, antiapelmazante E-170, emulsionante E-472e, antioxidante E-300, encimas sal y levadura)	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se pone la leche a calentar con sal, nuez moscada. Una vez caliente, en otro recipiente se pone la mantequilla y la harina de trigo. Se va añadiendo la leche lentamente hasta conseguir la cremosidad deseada. Por último se añade el jamón serrano en trocitos. Se dan forma y se rebozan con huevo y pan rallado. Finalmente se frien en aceite de girasol.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>DÁTILES CON BACON</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Bacon (panceta de cerdo, sal, proteína de soja, dextrosa de maíz, aromas, aroma de humo, estabilizadores (E-407, E-420 y E-451), conservador (E-250), antioxidante (E-316 y E-331)          Contiene trazas de proteína de leche          Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico)          Huevo (huevo de gallina, corrector de acidez (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio)          Pan rallado de leña (agua, harina de trigo (gluten), mejorante ultra vit, antiapelmazante E-170, emulsionante E-472e, antioxidante E-300, encimas sal y levadura)          Aceite de girasol</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Cogemos los dátiles que vienen en caja, se envuelven en bacon, se pasan por harina de trigo, huevo y pan rallado y se frien en sartén con aceite de girasol durante unos 5 minutos hasta que estén dorados.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE		X
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>DORADA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Dorada (pescado) Cebolla, Tomate Vino blanco (sulfitos) Aceite de girasol	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se lava, se escurre y por otro lado en una fuente se colocan rodajas de cebolla, tomate, vino blanco y aceite de girasol. Luego se introducen en el horno durante 10 minutos a 180°C.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>EMPANADILLAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Empanadillas (harina de trigo (gluten), agua, túnidos (atún y bonito)(pescado), cebolla, tomate, grasa de palma, aceite de girasol, clara de huevo cocida, concentrado de tomate, jugo de tomate, pimiento morón, azúcar, dextrosa, sal y vinagre) Puede contener trazas de crustáceos, soja, lactosa, apio y moluscos	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Vienen elaboradas y congelados y se frien en sartén con aceite de girasol según instrucciones del etiquetado.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	X
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE		X
SOJA		X
APIO		X
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		X
MOLUSCOS		X
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>EMPERADOR EN SALSA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Emperador (pescado) Ajo, Perejil, Cebolla, Azafrán Vino blanco (sulfitos) Aceite de girasol</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>El emperador se descongela la noche anterior en cámara de refrigeración, se marca a la plancha y en otra sartén se hace un refrito con salsa verde con ajo, perejil, cebolla, azafrán, vino blanco y un chorrito de aceite. Dicha mezcla previamente ha sido cocinada, pasada por la turmix y se añade en la fuente por encima y se introduce en el horno durante 10 minutos a 170-180°C.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>ENSALADA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Ensalada</p> <p>Espárrago (espárragos, agua, sal y acidulante (ácido cítrico))</p> <p>Atún (atún (pescado), aceite de girasol y sal)</p> <p>Huevo duro (huevos frescos de gallina, salmuera (agua, sal, correctores de acidez (ácido cítrico y ácido acético)))</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Viene en bolsas de 4ª gama y se añade espárragos, atún y huevo duro.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>ENSALADA CAMPERA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Patatas Pimiento rojo, Pimiento verde, Tomate, Cebolla Atún (atún (pescado), aceite de girasol y sal Huevo duro (huevos frescos de gallina, salmuera (agua, sal, correctores de acidez (ácido cítrico y ácido acético))) Aceite de girasol Vinagre (sulfitos) Sal	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se cuecen las patatas y una vez cocidas, se pelan, se trocean, se añade el pimiento rojo, verde, tomate y cebollas cortados en trozos y luego también se atún, huevo duro y se aliña con aceite, vinagre y sal. Los vegetales crudos previamente se desinfectan previamente con lejía apta para desinfectar agua de bebida según instrucciones del etiquetado.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>ESCALOPINES DE CERDO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Escalopín de cerdo Sal Pimienta negra Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico)) Aceite de girasol Cebolla Ajo Perejil Limón Agua	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se cogen los escalopines y se salpimenta con sal y pimienta negra. Luego se añade harina de trigo y se fríen en sartén con aceite de girasol. Por otro lado, se prepara una salsa de cebolla, ajo, perejil, chorrito de limón, harina de trigo tostada para darle espesor, agua y se cuecen durante unos 15 minutos.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>FABES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Fabes Agua Laurel Aceite de girasol Sal Cebolla, Ajo, Perejil Almejas (moluscos) Vino blanco (sulfitos)	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se ponen a remojo las fabes el día de antes. Se escurren y se ponen en una olla con agua, laurel, aceite de girasol y sal y se cuecen durante 1 hora y media o 2 horas o incluso 3 horas. Una vez cocidas se les hace un refrito con cebolla, ajo, perejil, las almejas y un chorrito de vino blanco. Se mezcla con las fabes y se les da un último hervor.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS	X	
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>FILETES RUSOS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b> Carne picada ternera y cerdo (carne magra de ternera, magro de cerdo, harina de arroz y maíz, dextrina, dextrosa, sulfito sódico (E-221), antioxidante (E-301) y colorante cochinilla (E-120)) Puede contener trazas de leche, cereales con gluten, huevo y soja Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico)) Pimienta negra, Ajo, Perejil, Guisantes, Zanahorias, Sal, Huevo (huevo de gallina, corrector de acidez (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio)) Pan rallado de leña (agua, harina de trigo (gluten), mejorante ultra vit, antiapelmazante E-170, emulsionante E-472e, antioxidante E-300, encimas sal y levadura), Vino blanco (sulfitos) Tomate frito (tomate, aceite de girasol (sofrito con cebolla y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal) Caldo de carne (sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), aromas, extracto de levadura, azúcar, grasa de palma, cebolla, especias (apio)) Puede contener gluten, huevo y	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b> Se coge la carne picada se salpimenta (sal y pimienta negra), se añade el ajo, perejil, huevo y el pan. Se mezcla todo y se van haciendo filetes. Se harinan, se dan huevo y se fríen. Por otro lado se hace una salsa con una sartén con aceite, se pone cebolla, tomate, guisantes, zanahorias, ajo, tomate frito y harina. Se añade un chorrito de vino blanco, agua y caldo de carne. Luego a la salsa las albóndigas y se deja cocer durante 15-20min. Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE		X
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>GALLOS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Gallos (pescado) Sal Pimienta blanca Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico)) Aceite de girasol	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se lavan los gallos frescos y se salpimentan con sal y pimienta blanca. Se añade harina de trigo y se fríen en sartén con aceite de girasol.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>GAMBAS A LA GABARDINA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Gambas (gamba (crustáceo), estabilizadores (E-451 y E-452), conservante E-223 (sulfitos)) Aceite de girasol	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Vienen congeladas y simplemente se frien durante 15 minutos a fuego lento con aceite de girasol.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS	X	
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>HAMBURGUESAS DE POLLO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Hamburguesa Pollo (carne de pollo, agua, tocino de cerdo, sal, cereales (arroz y maíz), dextrosa, fibras vegetales, especias, proteína de guisante, almidón de patata, conservante (E-224)(sulfitos), antioxidantes (E-301 y E-331) y colorante (E-120))  Cebolla, Pimiento rojo, Pimiento verde  Aceite de girasol  Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico)  Agua</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se marca la hamburguesa a la plancha y se coloca en un recipiente. En otro recipiente se coloca la cebolla, pimiento rojo y verde en aros, aceite de girasol, harina de trigo y agua. Todo se echa por encima de la hamburguesa y se cuece durante 15 minutos.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>HIGADITOS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Higados de pollo Sal Pimienta negra Aceite de girasol Tomate frito (tomate, aceite de girasol (sofrito con cebolla y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se lavan los higaditos frescos y se salpimenta con sal y pimienta negra. Se colocan en un sartén con aceite de girasol y tomate frito y se sofríen durante 15 minutos. Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>HUEVOS RELLENOS BAÑADOS CON BECHAMEL</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Huevo cocido (huevos frescos de gallina, salmuera (agua, sal, correctores de acidez (ácido cítrico y ácido acético))), Atún (atún (pescado), aceite de girasol y sal)  Tomate frito (tomate, aceite de girasol (sofrito con cebolla y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal)  Leche (leche entera de vaca), Sal, Nuez moscada,  Mantequilla (nata pasteurizada (leche) y fermentos lácticos)  Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico))  Pan rallado de leña (agua, harina de trigo (gluten), mejorante ultra vit, antiapelmazante E-170, emulsionante E-472e, antioxidante E-300, encimas sal y levadura)  Aceite de girasol</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Los huevos vienen cocidos, se parten a la mitad y en otro recipiente se hace una mezcla de bonito, tomate frito y yema del huevo. Se mezcla todo y se rellena el medio huevo. En otro recipiente se hace la bechamel (pone la leche a calentar con sal, nuez moscada. Una vez caliente, en otro recipiente se pone la mantequilla y la harina de trigo. Se va añadiendo la leche lentamente hasta conseguir la cremosidad deseada). Con dicha bechamel se recurre todo el huevo y se termina con huevo y pan rallado y se frie en la sartén con aceite de girasol.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>HUEVOS RELLENOS DECORADOS CON MAYONESA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Huevo duro (huevos frescos de gallina, salmuera (agua, sal, correctores de acidez (ácido cítrico y ácido acético)))  Atún (atún (pescado), aceite de girasol y sal)  Tomate frito (tomate, aceite de girasol (sofrito con cebolla y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal)  Mayonesa (aceite de girasol, agua, huevo y yema de huevo, vinagre, azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico) y antioxidante (EDTA))</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Los huevos vienen cocidos, se parten a la mitad y en otro recipiente se hace una mezcla de bonito, tomate frito y yema del huevo. Se mezcla todo y se rellena el medio huevo. Se decora con mayonesa por encima y huevo rallada.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>LASAÑA/CANELONES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Pasta (sémola de trigo duro (gluten)), Tomate frito (tomate, aceite de girasol (sofrito con cebolla y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal) Pimiento rojo, Pimiento verde, Cebolla, Nuez moscada, Leche (leche entera de vaca) Carne picada ternera y cerdo (carne magra de ternera, magro de cerdo, harina de arroz y maíz, dextrina, dextrosa, sulfito sódico (E-221), antioxidante (E-301) y colorante cochinilla (E-120)) Puede contener trazas de leche, cereales con gluten, huevo y soja Mantequilla (nata pasteurizada (leche) y fermentos lácticos) Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico) Queso rallado (grasas vegetales (palma), queso (leche), almidón, emulgentes (E-471 y E-322), corrector de acidez (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-306 y E-304), colorante (E-160a), sal y sales de fundido (E-452, E-340 y E-331)	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se remojan las placas de pasta de la lasaña o de los canelones. En una sartén se pone cebolla, tomate frito, pimiento rojo, pimiento verde y la carne (ésta previamente salpimentada con sal y pimienta negra) y se fríe. En otro recipiente se hace la a bechamel (pone la leche a calentar con sal, nuez moscada. Una vez caliente, en otro recipiente se pone la mantequilla y la harina de trigo. Se va añadiendo la leche lentamente hasta conseguir la cremosidad deseada). Se rellenan las placas de pasta con la carne, se añade la bechamel por encima y queso rallado y luego se hornea durante 10 minutos a 180°C.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		X
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>LENTEJAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p style="text-align: center;">Lentejas (gluten)          Agua, Laurel          Pimiento rojo, Pimiento verde, Cebolla, Zanahoria          Caldo de carne (sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), aromas, extracto de levadura, azúcar, grasa de palma, cebolla, especias (apio)) Puede contener gluten, huevo y leche          Hueso de jamón serrano          Aceite de girasol          Tomate frito (tomate, aceite de girasol (sofrito con cebolla y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p style="text-align: center;">Se lavan las lentejas y se echan en un recipiente con agua. Se cuecen y una vez que rompen a hervir se quita dicha agua y se vuelven a poner con agua nueva, junto con pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, zanahoria, caldo de carne, hueso de jamón serrano, hoja de laurel, aceite de girasol, tomate frito y se cuece todo de 1 hora y media a 2 horas.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		X
PESCADO		
LECHE		X
SOJA		
APIO	X	
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>LOMO CON CHAMPIÑÓN</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Lomo al ajillo (lomo de cerdo, sal, orégano, conservadores (E-262 y E-250), dextrosa, antioxidantes (E-331 y E-301) Cebolla, Ajo, Perejil Champiñón (champiñones laminados, agua, sal y corrector de acidez (ácido cítrico)) Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico)) Agua Aceite de girasol</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Viene el lomo al ajillo de la carnicería, se coloca en una fuente y se introduce al horno durante 20 minutos a 180°C. Una vez sale del horno, en una sartén a parte se pone un refrito de cebolla, ajo, perejil, champiñón, harina de trigo, agua y aceite de girasol. El lomo se lonchea y se le añade el refrito por encima.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>LUBINA A LA PLANCHA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Lubina (pescado) Sal Pimienta blanca Ajo Perejil Aceite de girasol	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se lava la lubina fresca, se salpimenta con sal y pimienta blanca, ajo, perejil y un chorrito de aceite de girasol y se hacen a la plancha durante 5 minutos.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>MERLUZA A LA ROMANA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Merluza (pescado) Sal Pimienta blanca Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico)) Huevo (huevo de gallina, corrector de acidez (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio)) Aceite de girasol	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se lava la merluza fresca, se corta en lomos, se salpimenta con sal y pimienta blanca, harina de trigo y huevo y un chorrito de aceite de girasol y se fríen en sartén durante 5 minutos.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PAELLA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p style="text-align: center;">Pollo</p> <p>Preparado de paella (pimentón, perejil, pimienta, cúrcuma, tomillo, alholva, cebolla y ajo)  Aceite de girasol, Pimiento rojo, Pimiento verde, Guisantes  Calamar (moluscos), Almejas (moluscos), Mejillones (moluscos)  Langostinos (langostino (crustáceos), conservante (E-223)(sulfitos) y antioxidante (E-330)  Tomate frito (tomate, aceite de girasol (sofrito con cebolla y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal)  Caldo de pescado ((sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), lactosa, pescado, grasa de palma, cebolla, especias (contiene apio), aromas, salsa de soja (contiene soja y trigo), jarabe de caramelo) Puede contener moluscos, crustáceos, huevo y leche  Arroz, Agua</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se descongela el pollo en refrigeración. Se frie el pollo en una sartén con aceite de girasol. En otra sartén se pone aceite de girasol, pimiento rojo, pimiento verde, guisantes, se añade el pollo, calamares, almejas, mejillones, langostinos, tomate frito, caldo de pescado, arroz y agua. Se pone todo a cocer durante unos 15 minutos. Otros 10 minutos más se introduce en el horno a 170-180°C.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		X
PESCADO	X	
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO	X	
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS	X	
MOLUSCOS	X	
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b> <b>PALETILLAS/PIERNAS DE CORDERO LECHAL</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Paletilla de lechal Sal Ajo Laurel Aceite de girasol Agua	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se cogen las paletillas y se descongelan en refrigeración la noche anterior. Se colocan en una fuente con sal, ajo, laurel, chorrito de aceite de girasol y agua. Se hornean durante 45 minutos-1 hora a 180°C.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PALOMETA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Palometa (pescado) Sal Pimienta blanca Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico)) Tomate Cebolla Zanahoria Aceite de girasol	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se lava la palometa fresca. Se salpimenta con sal y pimienta blanca. Se reboza con harina de trigo. Se coloca en una fuente y se añade una mezcla de tomate natural, cebolla, zanahoria y un chorrito de aceite. Dicha mezcla previamente ha sido cocinada, pasada por la turmix y se añade en la fuente por encima y se introduce en el horno durante 10 minutos a 170-180°C. Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		



	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>PASTEL DE CABRACHO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Cabracho (pescado)  Cebolla  Aceite de girasol  Sal  Nata líquida (nata (leche) y estabilizantes (E-460i, E-466 y E-407)  Tomate frito (tomate, aceite de girasol (sofrito con cebolla y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal)  Huevo (huevo de gallina, corrector de acidez (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio)  Mantequilla (nata pasterizada (leche) y fermentos lácticos)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se pone en una olla el cabracho fresco junto con cebolla, aceite de girasol y sal durante 1 hora.  En otro recipiente se pone nata líquida, tomate frito con huevos y se mezcla.  Se escurre el cabracho y se mezcla con la nata y los huevos.  Se untan unos moldes con mantequilla y se echa en ellos dicha mezcla. Dichos moldes se introducen en el horno al baño maría durante 20 minutos a 180°C.  Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	<p>GLUTEN</p> <p>HUEVO <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>PESCADO <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>LECHE <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>SOJA</p> <p>APIO</p> <p>CACAHUETES</p> <p>FRUTOS DE CÁSCARA</p> <p>CRUSTÁCEOS</p> <p>MOLUSCOS</p> <p>SÉSAMO</p> <p>MOSTAZA</p> <p>SULFITOS</p> <p>ALTRAMUCES</p>	


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>PATATA RELLENA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Patata rellena (agua, copos de patata (contiene sulfitos), carnes de vacuno, cerdo y gallina, pan rallado (harina de trigo (gluten), agua, sal, levadura), suero lácteo en polvo, cebolla, harina de trigo, carne de pollo separada mecánicamente, aceite de soja, aceite de girasol, concentrado de tomate, sal, carne de cerdo separada mecánicamente, grasa animal, vino, vinagre, especias y gluten. Puede contener trazas de crustáceos, huevos, pescado, frutos de cáscara, apio, mostaza y moluscos Aceite de girasol	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Vienen congeladas y simplemente se frien durante 5 minutos a fuego lento con aceite de girasol.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		X
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		X
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		X
MOLUSCOS		X
SÉSAMO		
MOSTAZA		X
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PATATAS A LA MARINERA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Patata, agua, sal Pimiento rojo, Pimiento verde Calamares (moluscos) Sepia (moluscos) Almejas (moluscos) Gambas (gamba (crustáceo), estabilizadores (E-451 y E-452), conservante E-223 (sulfitos)) Caldo de pescado (sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), lactosa, pescado, grasa de palma, cebolla, especias (contiene apio), aromas, salsa de soja (contiene soja y trigo), jarabe de caramelo) Puede contener moluscos, crustáceos, huevo y leche Preparado de paella (pimentón, perejil, pimienta, cúrcuma, tomillo, alholva, cebolla y ajo)	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se pelan patatas y se ponen en una olla con agua y sal. En una sartén se hace un refrito con pimiento rojo, verde, calamares, sepia, almejas, gambas; se pocha todo y se añade al agua con las patatas. Se añade un poco de caldo de pescado y de preparado de paella. Se cuece durante 30 minutos.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		X
PESCADO	X	
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO	X	
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS	X	
MOLUSCOS	X	
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>PATATAS AL HORNO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Patata (patatas y conservador (E-223)(sulfito)) Sal Pimienta negra Pimiento rojo, Pimiento verde, Ajo, Perejil Vino blanco (sulfitos) Sal	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Las patatas vienen peladas y cortadas y se ponen en una fuente, se salpimenta con sal y pimienta negra, se añade pimiento rojo, pimiento verde, ajo, perejil, chorrito de vino blanco y sal. Luego se introduce al horno durante 20 minutos a 190°C.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PATATAS CON ALI-OLI</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p style="text-align: center;">Patata</p> <p>Mayonesa (aceite de girasol, agua, huevo y yema de huevo, vinagre, azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico) y antioxidante (EDTA)</p> <p style="text-align: center;">Ajo Perejil</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p style="text-align: center;">Se cuecen las patatas, se pelan y se trocean. Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas. En otro recipiente se pone mayonesa, ajo y perejil. Finalmente se mezcla todo.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO	<i>X</i>	
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PATO A LA NARANJA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p style="text-align: center;">Pato (muslos de pato, grasa de pato, sal)  Cebolla  Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico))  Zumo de naranja  Azúcar  Agua</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p style="text-align: center;">El pato viene enlatado. Se escurre y se coloca en una fuente.  Por otro lado, en una sartén se hace un refrito de cebolla, harina de trigo, zumo de naranja y se cuece durante 10 minutos.  Al pato de la fuente se le añade un caramelo que hemos hecho con azúcar y un poco de agua.  Se le añade el sofrito y se introduce en el horno 20 minutos a 180-190°C.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>PAVO ASADO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Pavo fresco Sal Pimienta negra Manzana Aceite de girasol Coñac (sulfitos) Vino blanco (sulfitos) Agua	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	El pavo fresco se salpimenta con sal y pimienta negra. Se coloca en una fuente y en su interior se le introducen 2 manzanas reinetas que previamente hemos lavado. Se añade un chorro de aceite de girasol, coñac, vino blanco y agua. Se deja 1 hora y media por un lado y otra 1 hora y media por el otro lado en el horno a 180°C.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PAVO EN SALSA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Pavo fresco Sal, Agua, Laurel Pimienta negra Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico) Almendra (fruto de cáscara) Aceite de girasol Caldo de pollo (sal, potenciadores del sabor (glutamato monosódico), inosinato y guanilato disódicos), lactosa, maltodextrina, grasa de palma, aromas (contiene trigo y cebada)(gluten), cebolla, pollo, almidón de patata, especias, extracto de cebada malteada (gluten), antioxidante (extracto de romero)) Puede contener apio y huevo Huevo cocido (huevos frescos de gallina, salmuera (agua, sal, correctores de acidez (ácido cítrico y ácido acético)))	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se trocea el pavo fresco, se salpimenta con sal y pimienta negra, se pasa con harina de trigo y se frie en sartén con aceite girasol. Por otro lado se hace un refrito de cebolla, harina de trigo, almendras, aceite de girasol, caldo de pollo y huevo cocido. Se pone el pavo frito luego en una olla con agua, hoja de laurel y el refrito y se deja cocer 2 horas.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE		X
SOJA		
APIO		X
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA	X	
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>PECHUGA A LA VILLARROY</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Pechuga de pollo Laurel, Aceite Leche (leche entera de vaca) Sal Nuez moscada Mantequilla (nata pasterizada (leche) y fermentos lácticos) Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico)) Pan rallado de leña (agua, harina de trigo (gluten), mejorante ultra vit, antiapelmazante E-170, emulsionante E-472e, antioxidante E-300, encimas sal y levadura) Aceite de girasol	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se descongela la pechuga de pollo la noche anterior en cámara de refrigeración y se cuece durante 15-20 minutos la pechuga de pollo con una hoja de laurel y un chorrito de aceite. Tras su cocción se escurre. Por otro lado se hace una bechamel (pone la leche a calentar con sal, nuez moscada. Una vez caliente, en otro recipiente se pone la mantequilla y la harina de trigo. Se va añadiendo la leche lentamente hasta conseguir la cremosidad deseada). Con dicha bechamel se reboza la pechuga y se unta con harina de trigo, pan rallado y se frien en aceite de girasol durante 5 minutos.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>PECHUGA/CHULETA DE PAVO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Pechuga/ chuleta de pavo Ajo Perejil Aceite de girasol	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Las pechugas y chuletas de pavo vienen frescas y marinadas con ajo y perejil. Se ponen en la plancha con un chorrito de aceite vuelta y vuelta.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PECHUGAS A LA RIOJANA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Pechuga de pollo (pollo entero deshuesado con piel, butifarra de pollo (carne de pollo, almidón de patata, sal, dextrosa, conservador (E-224)(sulfito), antioxidantes (E-301 y E-331iii), colorante (E-120), especias naturales y soja), pimiento asado, olivas (agua, sal, acidulantes (E-270, E-330 y E-300)), huevo duro (huevo de gallina, líquido de cobertura (salmuera), agua, sal, reguladores de acidez (ácido cítrico y ácido acético)), cereza verde (cereza, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, antioxidante(E-330), conservante(E-200 y E-220)(sulfito), colorante(E-161b, E-131)), , especias y sal</p> <p>Pimiento verde, Pimiento rojo, Cebolla, Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico), Vino blanco (sulfitos), Tomate frito (tomate, aceite de girasol (sofrito con cebolla y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal), Caldo de carne (sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), aromas, extracto de levadura, azúcar, grasa de palma, cebolla, especias (ajo)) <i>Puede contener gluten, huevo y leche</i></p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Las pechugas vienen congeladas y se descongelan la noche anterior en refrigeración. Por otro lado en una sartén se hace un sofrito de aros de pimiento verde, rojo, cebolla. Se marca dicho refrito con harina de trigo, tomate frito, vino blanco, caldo de carne y se cuece durante 10-15 minutos.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE		X
SOJA		
APIO	X	
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PERCA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Perca (pescado) Sal Pimienta blanca Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico)) Ajo, Perejil, Cebolla Azafrán Vino blanco (sulfitos) Aceite de girasol	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	La perca viene congelada y se descongela la noche anterior en refrigeración. Se corta en filetes. Se salpimenta con sal y pimienta blanca. Se reboza con harina de trigo. Se coloca en una fuente y se añade una mezcla de ajo, perejil, cebolla, azafrán, vino blanco y un chorrito de aceite. Dicha mezcla previamente ha sido cocinada, pasada por la turmix y se añade en la fuente por encima y se introduce en el horno durante 10 minutos a 170-180°C. Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>PERDICES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Perdices Sal Pimienta negra Aceite de girasol Cebolla, Puerro, Zanahoria Vino blanco (sulfitos)	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Las perdices vienen frescas y se salpimenta con sal y pimienta negra. Se colocan en una fuente con aceite de girasol, cebolla, puerro, zanahoria y vino blanco. Se introducen en el horno 20 minutos a 180°C.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>PESCADO A LA MARINERA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Pescado Sal Pimienta blanca Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico)) Ajo, Perejil, Cebolla, Azafrán Vino blanco (sulfitos) Aceite de girasol Espárragos (espárragos, agua, sal y acidulante (ácido cítrico)) Huevo duro (huevos frescos de gallina, salmuera (agua, sal, carreadores de acidez (ácido cítrico y ácido acético)))	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	El pescado viene fresco. Se salpimenta con sal y pimienta blanca. Se reboza con harina de trigo. Se coloca en una fuente y se añade una mezcla de ajo, perejil, cebolla, azafrán, vino blanco y un chorrito de aceite. Dicha mezcla previamente ha sido cocinada, pasada por la turmix y se añade en la fuente por encima y se introduce en el horno durante 10 minutos a 170-180°C. Finalmente se añade los espárragos blancos y huevo duro.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>PIMIENTOS ASADOS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Pimientos rojos Sal Aceite de girasol</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se lavan los pimientos rojos y se colocan en una fuente con sal y un aceite de girasol. Se introducen en el horno 15-20 minutos a 180°C.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>PISTO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Pimiento rojo y verde (pimientos, agua, sal, antioxidante (ácido cítrico))  Huevos (huevo de gallina, corrector de acidez (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio))  Cebolla  Tomate frito (tomate, aceite de girasol (sofrito con cebolla y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal)  Aceite de oliva  Azúcar  Sal</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Dejar escurrir los pimientos. Sofreír la cebolla y añadir los pimientos una vez escurridos. Añadir azúcar y sal. Por último se le añade el tomate frito y los huevos.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>POLLO EN SALSA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Pollo, Sal, Pimienta blanca, Aceite de girasol, Cebolla          Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico)          Caldo de pollo (sal, potenciadores del sabor (glutamato monosódico), inosinato y guanilato disódicos), lactosa, maltodextrina, grasa de palma, aromas (contiene trigo y cebada)(gluten), cebolla, pollo, almidón de patata, especias, extracto de cebada malteada (gluten), antioxidante (extracto de romero)) Puede contener apio, leche y huevo          Huevo cocido (huevos frescos de gallina, salmuera (agua, sal, carrectores de acidez (ácido cítrico y ácido acético)))</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>El pollo viene fresco, se trocea, se salpimenta con sal y pimienta blanca. Se enharina y se frien en una sartén con aceite de girasol.          Por otro lado se hace un refrito de cebolla, harina de trigo, aceite de girasol, caldo de pollo y huevo cocido.          Se pone el pollo frito luego en una olla con agua, hoja de laurel y el refrito y se deja cocer 1 hora.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE		X
SOJA		
APIO		X
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>PULARDA RELLENA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Pularda Sal, Pimienta negra Carne picada de ternera y cerdo (carne magra de ternera, magro de cerdo, harina de arroz y maíz, dextrina, dextrosa, sulfito sódico (E-221), antioxidante (E-301) y colorante cochinilla (E-120)) Puede contener trazas de leche, cereales con gluten, huevo y soja Orejonos, Pasas, Piñones (fruto de cáscara) Manzana Aceite de girasol Tomate frito (tomate, aceite de girasol (sofrito con cebolla y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal)	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Pularda viene fresca. Se limpia y se salpimenta con sal y pimienta negra. Por otro lado, se hace un relleno con carne picada de ternera y cerdo, orejonos, pasas, piñones y trocitos de manzana reineta. Todo el relleno se pasa por una sartén con aceite de girasol y se rehoga. Por último se añade un chorro de tomate frito y una vez terminado se abate bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas. Tras su abatimiento se introduce el relleno dentro de la pularda. Se introduce al horno a 180°C durante 1 hora y media.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		X
HUEVO		X
PESCADO		
LECHE		X
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA	X	
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>PULPO A LA GALLEGA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Pulpo (pulpo (molusco), sal, antioxidante (E-301), acidulante (E-331) y maltodextrina) Patata Agua Sal Aceite de oliva Pimentón picante Sal gorda	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se descongela el pulpo (que viene cocido y congelado) en refrigeración durante toda la noche. Se corta en rodajas y se coloca en fuente con patata cocida; la cual se ha cocido previamente con agua y sal. Luego encima del pulpo se aliña con un chorrito de aceite de oliva, pimentón picante y sal gorda.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS	X	
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>RABO DE TERNERA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Rabo de ternera Sal Pimienta negra Vino tinto (sulfitos) Agua Laurel Sal Pimiento rojo, Pimiento verde, Cebolla, Ajo Aceite de girasol	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Viene la carne fresca y se salpimenta con sal y pimienta negra. Se coloca en un recipiente con vino tinto durante 2-3 horas en refrigeración para su maceración. Luego se pone a cocer con agua, laurel, sal, pimiento rojo, verde, cebolla, ajo durante 2 horas y media. Transcurrido ese tiempo se retiran todas las verduras y se prepara con ellas un refrito con aceite de girasol. Luego dicho refrito se pasa por la turmix y se añade al rabo de ternera. Se deja cocer 15-20 minutos. Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>RAGOUT DE TERNERA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Ragout de ternera Sal Pimienta negra Cebolla, Zanahoria Vino blanco (sulfitos) Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico)) Caldo de carne (sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), aromas, extracto de levadura, azúcar, grasa de palma, cebolla, especias (apio)) Puede contener gluten, huevo y leche Tomate frito (tomate, aceite de girasol (sofrito con cebolla y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal)	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Viene el ragout fresco y se salpimenta con sal y pimienta negra. Se coloca en una sartén con discos de cebolla, de zanahoria y se rehogan. Una vez pochado se añade un chorro de vino blanco, un poco de harina de trigo, caldo de carne y tomate frito. Se deja cocer 20 minutos. Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		X
PESCADO		
LECHE		X
SOJA		
APIO	X	
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>RAPE</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Rape (pescado) Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico)) Aceite de girasol Sal Pimienta blanca Ajo, Perejil, Cebolla, Azafrán Vino blanco (sulfitos) Aceite	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	El rape viene congelado y se descongela en refrigeración la noche anterior. Se pasan en harina de trigo y se frien en la sartén con aceite de girasol. Se coloca en una fuente los rapes previamente salpimentados con sal y pimienta blanca. Por otro lado en otra sartén se hace un refrito con salsa verde con ajo, perejil, cebolla, azafrán, vino blanco y un chorrito de aceite. Dicha mezcla previamente ha sido cocinada, pasada por la turmix y se añade en la fuente por encima y se introduce en el horno durante 10 minutos a 170-180°C. Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>ROASTBEEF A LA PIMIENTA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p style="text-align: center;">Roastbeef Sal Pimienta negra Aceite de girasol</p> <p>Salsa a la pimienta (lactosa, proteínas y grasa láctea; leche, aromas, maltodextrina de maíz, potenciador del sabor (glutamato monosódico), almidón modificado de patata, extracto de vino blanco, hortalizas (cebolla y tomate), proteínas lácteas, harina de trigo (gluten), extracto de levadura y colorante (caramelo) Trazas de soja, apio, huevo, pescado y crustáceos</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Viene el roastbeef fresco y se salpimenta con sal y pimienta negra. Se introduce en una red atada. Se coloca en una fuente con un chorrito de aceite de girasol y se introduce como unos 20 minutos en el horno a 180°C.</p> <p>Por otro lado, se prepara una salsa a la pimienta que viene elaborada.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		X
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		X
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		X
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>ROASTBEEF AL ROQUEFORT</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Roastbeef Sal Pimienta negra Aceite de girasol Cebolla Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico)) Roquefort (leche de vaca, cultivos lácticos, sal, cuajo, estabilizador (cloruro cálcico) y penicillium roqueforti) Nata líquida (nata (leche) y estabilizantes (E-460i, E-466 y E-407))	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Viene el roastbeef fresco y se salpimenta con sal y pimienta negra. Se introduce en una red atada. Se coloca en una fuente con un chorrito de aceite de girasol y se introduce como unos 20 minutos en el horno a 180°C. Por otro lado, se prepara una sartén con un poco de aceite de girasol, cebolla, harina de trigo, un trozo de roquefort y un chorro de nata líquida. Todo esto se hace crema y se añade por encima del roastbeef.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>ROLLITO DE POLLO RELLENO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Rollito de pollo relleno congelado (muslo de pollo con piel y sin hueso, fiambre de pollo (carne de pollo, sal, dextrosa, regulador de acidez (E-452i, E-331i), leche desnatada, potenciador del sabor (E-621), aromas, antioxidante (E-301), conservante (E-250), colorante (E-120)), queso edam (leche pasteurizada de vaca, cultivos lácteos, cuajo microbiano), preparado lácteo (queso, grasa vegetal, agua, almidón modificado, lactosuero, proteína de leche, sal, estabilizadores (E-331, E-415 y E-407), conservador (E-202) y colorante (E-160a)), sal y pimienta negra)</p> <p style="text-align: center;">Aceite de girasol Puerro, Zanahoria, Cebolla Vino blanco (sulfitos)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Viene congelado y se descongela en refrigeración la noche anterior. Se colocan los rollitos en una fuente con aceite de girasol, puerro, zanahoria, cebolla, vino blanco y se introducen en el horno a 180°C durante 20-30 minutos. Cuando sale se retiran las verduras y se pasan por la turmix. Se retira la red de los rollitos y se añaden las verduras trituradas por encima. Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>ROTI DE PAVO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Roti de pavo (carne de muslo de pavo, pollo, proteína de soja, sal, azúcares, gasificante (E-407), estabilizante (E-451), espesantes (E-410 y E-415), antioxidantes (E-331 y E-301), conservante (E-250), potenciador del sabor (E-621) y especias naturales (pimienta))</p> <p>Aceite de girasol Puerro, Zanahoria, Cebolla Vino blanco (sulfitos)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Viene congelado y se descongela en refrigeración la noche anterior. Se colocan el roti de pavo en una fuente con aceite de girasol, puerro, zanahoria, cebolla, vino blanco y se introducen en el horno a 180°C durante 20-30 minutos. Cuando sale se retiran las verduras y se pasan por la turmix. Se retira la red del roti y se añaden las verduras trituradas por encima. Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>SALCHICHAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Salchichas (carne de cerdo, carne de pavo, carne separada mecánicamente de pavo, agua, corteza de cerdo, fécula de patata, sal, proteína de soja, fibra vegetal, aromas, aroma de humo, estabilizantes (E-451 y E-407), antioxidante (E-316), conservador (E-250)) Contiene trazas de leche</p> <p>Sal</p> <p>Pimienta negra</p> <p>Cebolla</p> <p>Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico))</p> <p>Vino (sulfitos)</p> <p>Aceite de girasol</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Las salchichas frescas se salpimienta con sal y pimienta negra. Se echan a la sartén con aceite de girasol y se frien durante 2 minutos. Luego se colocan en una fuente. Por otro lado, en una sartén se ponen aros de cebolla, harina de trigo, vino y aceite de girasol y se rehoga todo; posteriormente se añade a la fuente que teníamos con las salchichas. Dicha fuente se introduce al horno 20 minutos a 160°C.</p> <p>Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		X
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>SALMÓN FRESCO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Salmón (pescado) Sal Pimienta blanca Aceite de girasol Cebolla Zumo de naranja</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>El salmón viene fresco y se salpimenta con sal y pimienta blanca. Se coloca en una fuente previamente untada con aceite de girasol y donde hemos puesto rodajas de cebolla. Le añade zumo de naranja y se introduce al horno a 170°C durante 20 minutos. Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>SALPICÓN DE MARISCO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Pulpo (pulpo (molusco), sal, antioxidante (E-301), acidulante (E-331) y maltodextrina)  Langostinos cocido (crustáceos)  Palitos de cangrejo (surimi (pescado), aceite de girasol, extracto de cangrejo (crustáceo), sal, albúmina de huevo, proteína vegetal, extracto de vino blanco (sulfitos), azúcar, colorantes naturales (carmines y extracto de pimentón)). Puede contener trazas de moluscos.  Pimiento verde, Pimiento rojo, Cebolla, Guisantes  Vinagre (sulfitos)  Sal, Aceite de oliva</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>El pulpo, langostinos, palitos de cangrejo que vienen cocidos y congelados, se descongelan la noche anterior en refrigeración. El pulpo y los palitos de cangrejo se cortan en trozos. Los langostinos se pelan.  Las verduras (previamente desinfectadas con lejía apta para desinfectar agua de bebida según instrucciones del etiquetado): pimiento verde, rojo, cebolla también se cortan.  Los guisantes se cuecen con agua y sal.  Se mezcla todo y se aliña con vinagre, sal y aceite de oliva.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS	X	
MOLUSCOS	X	
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>SALSA DE PIQUILLO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Pimiento de piquillo (pimientos del piquillo, agua, sal, acidulante (ácido cítrico) y estabilizante (cloruro cálcico)  Aceite de girasol  Sal  Cebolla</p> <p>Caldo de verduras (sal, potenciador de sabor (glutamato monosódico, guanilato e inosinato disódico), aceite de palma, hortalizas (... , zanahoria, puerro, raíz de apio, aromas, especias (contienen apio), zumos vegetales concentrados (zanahoria, nabo, col)) Puede contener huevo, leche y gluten</p> <p>Nata líquida (nata (leche) y estabilizantes (E-460i, E-466 y E-407)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se cogen pimientos de piquillo enlatados y se rehogan en sartén con un poco de aceite de girasol, sal, cebolla, caldo de verduras y nata líquida durante unos 3 minutos. Se pasa por la turmix y se cuece otros 3 minutos.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		X
HUEVO		X
PESCADO		
LECHE	X	X
SOJA		
APIO	X	
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>SALSA DE PUERROS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p style="text-align: center;">Puerros Aceite de girasol Sal Cebolla</p> <p>Caldo de verduras (sal, potenciador de sabor (glutamato monosódico, guanilato e inosinato disódico), aceite de palma, hortalizas (... , zanahoria, puerro, raíz de apio, aromas, especias (contienen apio), zumos vegetales concentrados (zanahoria, nabo, col)) Puede contener huevo, leche y gluten</p> <p style="text-align: center;">Nata líquida (nata (leche) y estabilizantes (E-460i, E-466 y E-407)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se lavan los puerros frescos y se rehogan en sartén con un poco de aceite de girasol, sal, cebolla, caldo de verduras y nata líquida durante unos 3 minutos. Se pasa por la turmix y se cuece otros 3 minutos.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		X
HUEVO		X
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		
APIO	X	
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>SARDINAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Sardinas (pescado) Aceite de girasol Sal	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Las sardinas frescas se lavan y se colocan en una fuente con aceite de girasol y sal. Se introducen en el horno 10 minutos a 160°C.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>SEPIA A LA PLANCHA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Sepia (moluscos) Aceite de girasol Sal Ajo, Perejil	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se sepia se descongela el día anterior en refrigeración. Se prepara a la plancha con un chorrito de aceite y sal y se le marca vuelta y vuelta. Se coloca en una fuente con ajo y perejil (previamente desinfectado con lejía apta para desinfectar agua de bebida según instrucciones del etiquetado).	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS	X	
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>SETAS EN SALSA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Setas Aceite de girasol Limón Sal Vino blanco (sulfitos) Cebolla Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico))	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se cogen las setas frescas, se lavan, se trocean y se colocan en una sartén con aceite de girasol, limón, sal y vino blanco. Se pocha durante 20 minutos.</p> <p>En otra sartén se pone aceite de girasol, cebolla, harina de trigo, se tuesta durante 1 minuto y se echa agua. Esta sartén se añade al pochado y se deja 10 minutos más cociendo.</p> <p>Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>SOLOMILLO DE TERNERA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Solomillo de ternera  Sal  Pimienta negra  Aceite de girasol  Cebolla  Mantequilla (nata pasteurizada (leche) y fermentos lácticos)  Azúcar</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>El solomillo fresco se salpimenta con sal y pimienta negra. Se coloca a la plancha con un chorrito de aceite de girasol. Se colocan en una fuente.  En otra sartén con aceite de girasol se coloca cebolla en aros con mantequilla y azúcar. Esta mezcla se echa encima del solomillo que teníamos en la fuente.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>SOLOMILLOS DE CERDO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Solomillo de cerdo  Sal  Pimienta negra  Aceite de girasol  Cebolla  Mantequilla (nata pasterizada (leche) y fermentos lácticos)  Azúcar  Preparado de paella (pimentón, perejil, pimienta, cúrcuma, tomillo, alholva, cebolla y ajo)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Los solomillos vienen congelados y se descongelan la noche anterior en refrigeración. Se salpimenta con sal y pimienta negra. Se coloca a la plancha con un chorrito de aceite de girasol. Se colocan en una fuente.  En otra sartén con aceite de girasol se coloca cebolla en aros con mantequilla y azúcar. Esta mezcla se echa encima del solomillo que teníamos en la fuente.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>SOPA DE MARISCO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Rape (pescado), Merluza (pescado) Pescado</p> <p>Caldo de pescado (sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), lactosa, pescado, grasa de palma, cebolla, especias (contiene apio), aromas, salsa de soja (contiene soja y trigo), jarabe de caramelo) Puede contener moluscos, crustáceos, huevo y leche</p> <p>Gamba (gamba (crustáceo), estabilizadores (E-451 y E-452), conservante E-223 (sulfitos))</p> <p>Sepia (moluscos), Calamar (moluscos), Almejas (moluscos), Mejillón (moluscos)</p> <p>Cebolla, Agua, Sal, Ajo, Laurel</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Esta sopa previamente hemos realizado un fumé con colas de rape, espinas de merluza y hueso de rape. Se escurre para dejar solo el líquido.</p> <p>En una sartén se hace un sofrito de cebolla, trozos de rape, de sepia, de calamar, merluza, gambas, almejas, mejillón, algo de pescado de roca y caldo de pescado. Se pocha todo y se añade un chorro de tomate frito y el fume líquido que hemos descrito antes. Luego se cuece durante unos 20 minutos.</p> <p>Se puede acompañar con arroz blanco previamente cocido durante 15-20 minutos con agua, sal, ajo, laurel y cebolla.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		X
PESCADO	X	
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO	X	
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS	X	
MOLUSCOS	X	
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>TIGRES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Concha de mejillón (molusco), Atún (atún (pescado), aceite de girasol y sal)  Tomate frito (tomate, aceite de girasol (sofrito con cebolla y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal)  Huevo duro ((huevos frescos de gallina, salmuera (agua, sal, correctores de acidez (ácido cítrico y ácido acético)))  Leche (leche entera de vaca), Nuez moscada  Mantequilla (nata pasteurizada (leche) y fermentos lácticos)  Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico)  Pan rallado de leña (agua, harina de trigo (gluten), mejorante ultra vit, antiapelmazante E-170, emulsionante E-472e, antioxidante E-300, encimas sal y levadura)  Aceite de girasol</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se coge la media concha del mejillón y se rellena con la mezcla de de bonito, tomate frito y yema del huevo.  En otro recipiente se hace la bechamel (pone la leche a calentar con sal, nuez moscada. Una vez caliente, en otro recipiente se pone la mantequilla y la harina de trigo. Se va añadiendo la leche lentamente hasta conseguir la cremosidad deseada). Con dicha bechamel se recurre la parte superior y se da huevo y pan rallado y se frien en aceite de girasol.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS	X	
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>TORTILLA EN SALSA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Patata (patatas, conservador (E-223)(sulfitos))  Sal, Aceite de girasol  Cebolla, Ajo  Huevo (huevo de gallina, corrector de acidez (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio))  Aceite con girasol  Pimiento verde, Pimiento rojo, , Guisantes  Colorante alimentario  Azafrán  Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico))  Agua</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Vienen las patatas ya cortadas, se lavan, se escurren, se echa sal y se colocan en una olla la cual tiene aceite de girasol junto con cebolla y ajo y se pochada todo durante 20 minutos. Una vez pochado se escurre y con huevo líquido se van cuajando las tortillas en una sartén con aceite de girasol.  Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas.  En una sartén con aceite de girasol ponemos pimiento verde, rojo, cebolla, guisantes, colorante alimentario, azafrán, harina de trigo, sal y agua. Se cocina durante 5 minutos y luego se añade a la tortilla previamente cortada en trozos y se cocina durante otros 5 minutos.  Nuevamente se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>TRUCHA EN VINAGRETA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Trucha (pescado) Sal Pimienta blanca Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico)) Aceite de girasol Cebolla, Zanahoria Pimienta negra Vinagre (sulfitos) Vino blanco (sulfitos)	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se coge la trucha que viene fresca y se salpimenta con sal y pimienta blanca. Se pasa por harina de trigo y se frie en una sartén con aceite de girasol. Se coloca en una fuente. En otra sartén se pone aceite de girasol, cebolla en tiras, rodajas de zanahorias, pimienta negra, harina de trigo, vinagre y vino blanco; se cuece durante 10 minutos y luego se añaden las truchas otros 10 minutos más. Se abaten bajando de 60°C a 10°C en menos de 2 horas.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>VOL-AU-VENT RELLENO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico))  Margarina (grasa vegetal refinada (palma), aceite vegetal refinado (girasol), aceite de mantequilla (leche), agua, emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal (E-471), éster de poliglicerol (E-475), sal, acidulante (E-330), conservador (E-200), aroma y colorante (E-160ai))  Huevo (huevo de gallina, corrector de acidez (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio)  Sal, Leche (leche entera de vaca), Nuez moscada, Aceite de girasol, Ajo, Perejil  Mantequilla (nata pasteurizada (leche) y fermentos lácticos)  Gambas (gamba (crustáceo), estabilizadores (E-451 y E-452), conservante E-223 (sulfitos))</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>El vol-au-vent se prepara con harina de trigo, margarina, mantequilla, huevo y sal. Luego se rellena con una bechamel la cual se prepara de la siguiente manera: se pone la leche a calentar con sal, nuez moscada. Una vez caliente, en otro recipiente se pone la mantequilla y la harina de trigo. Se va añadiendo la leche lentamente hasta conseguir la cremosidad deseada. Por último se echan gambas previamente rehogadas en un sartén con aceite de girasol, ajo y perejil.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS	X	
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>AGUACATE RELLENO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Aguacate</p> <p>Palitos de cangrejo (surimi (pescado), aceite de girasol, extracto de cangrejo (crustáceo), sal, albúmina de huevo, proteína vegetal, extracto de vino blanco (sulfitos), azúcar, colorantes naturales (carmines y extracto de pimentón)). Puede contener trazas de moluscos.</p> <p>Cebolla</p> <p>Gambas (gamba (crustáceo), estabilizadores (E-451 y E-452), conservante E-223 (sulfitos))</p> <p>Mayonesa (aceite de girasol, agua, huevo y yema de huevo, vinagre (sulfitos), azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico) y antioxidante (EDTA))</p> <p>Huevo cocido (huevos frescos de gallina, salmuera (agua, sal, correctores de acidez (ácido cítrico y ácido acético)))</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se vacía el aguacate, se echa en una fuente y se pica junto con el palito de cangrejo (previamente descongelado en refrigeración) y la cebolla. Se mezcla todo lo anterior y se rellena el aguacate. Se le echa un poquito de mayonesa y huevo cocido rallado.</p> <p>Se presenta con una cama de lechuga en una fuente.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS	X	
MOLUSCOS		X
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>ALCACHOFITAS DE LOMO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico))  Levadura  Sal  Manteca de cerdo  Sésamo  Huevo (huevo de gallina, corrector de acidez (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio))  Lomo al ajillo (lomo de cerdo, sal, orégano, conservadores (E-262 y E-250), dextrosa, antioxidantes (E-331 y E-301))  Aceite de girasol</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>La alcachofita es un pan que se elabora con harina de trigo, levadura, sal, y manteca de cerdo y sésamo y huevo por encima.  Por otro lado, se le rellena con un trocito de lomo al ajillo rebozado con harina de trigo y huevo y frito con aceite de girasol.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO	X	
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>BOQUERONES EN VINAGRE</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Boquerones (pescado) Vinagre (sulfitos) Sal gorda Agua	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Vienen los boquerones frescos, se lavan varias veces hasta conseguir el blanco deseado, se echan en un recipiente con vinagre y sal gorda donde permanecen durante 2 o 3 días. Luego se escurre, se lavan con agua y se colocan en una fuente. Se congelan -20°C durante mínimo 48 horas.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>BROCHETAS DE MOZARELLA CON TOMATE CHERRY</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Mozzarella (grasas vegetales (palma), queso (leche) mozzarella, almidón, emulgentes (E-471 y E-322), corrector de acidez (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-306 y E-304), colorante (E-160a), sal y sal de fundido (E-339)) Tomate cherry	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	En un palillo se colocan 2 bolitas de queso de mozzarella y 2 tomate cherry (previamente desinfectados con lejía apta para desinfectar agua de bebida según instrucciones del etiquetado).	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>BROCHETAS DE PITA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Pan de pita (harina de trigo (gluten), agua, grasa vegetal (palma), estabilizante (E-422), sal, emulgente (E-471), gasificante (E-500), correctores de acidez (E-296 y E-330), conservadores (E-202 y E-282), espesante (E-415), agente de tratamiento de la harina (E-920))</p> <p>Pechuga de pollo Rúcula</p> <p>Vinagre de módena (jarabe de glucosa y fructosa, vinagre (sulfitos) de vino, vinagre (sulfitos) balsámico de módena, colorante caramelo (E-150D), coadyudante para la caracterización de los vinagres, espesantes (E-415 y E-1442), extractos de caramelo, concentrado de especias, conservantes (E-202 y E-224))</p> <p>Nueces (frutos de cáscara)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se coge el pan de pita, pechuga de pollo, rúcula, vinagre de módena y nueces. Se hace como un saquito con el pan de pita y se pincha en el palillo.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	<b>EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C</b>	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<b>En refrigeración de 0-5°C.</b>	
<b>TRANSPORTE</b>	<b>Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo</b>	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	<b>RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011</b>	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	<b>Población en general</b>	
<b>VIDA ÚTIL</b>	<b>4 DÍAS</b>	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
<b>GLUTEN</b>	X	
<b>HUEVO</b>		
<b>PESCADO</b>		
<b>LECHE</b>		
<b>SOJA</b>		
<b>APIO</b>		
<b>CACAHUETES</b>		
<b>FRUTOS DE CÁSCARA</b>	X	
<b>CRUSTÁCEOS</b>		
<b>MOLUSCOS</b>		
<b>SÉSAMO</b>		
<b>MOSTAZA</b>		
<b>SULFITOS</b>	X	
<b>ALTRAMUCES</b>		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>BROCHETAS DE QUESO CON MEMBRILLO</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Queso curado (leche pasteurizada, sal, cuajo, estabilizante (E-509), conservador (lisozima de huevo), fermentos lácticos, corteza no comestible con conservadores (E-202 y natamicina) y colorante (E-153) Membrillo (membrillo, azúcar, limón)	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	En un palillo se colocan 2 trocitos de queso curado y 2 de membrillo.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>CANAPÉS AHUMADOS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Pan tramezzino (harina de trigo (gluten), agua, aceite de semillas de girasol, sal yodada, dextrosa, levadura, harina de soja. Tratado con alcoholético) Trazas de cacahuete y sésamo</p> <p>Queso philadelphia (leche, nata (leche), proteínas de leche, sal, estabilizante (E-410), conservador (E-200) y fermentos lácticos)</p> <p>Caviar rojo (huevas de trucha (pescado), agua, sal, acidulante (E-330), conservante (E-221), aroma)(Contiene lactosa), Caviar negro (huevas de arenque (pescado), huevas de lumpo (pescado), agua, sal, estabilizante (E-412), conservantes (E-202 y E-211), corrector de acidez (E-330), colorantes (E-110 y E-151)(Puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños)) , Anchoas (filetes de anchoa (pescado), aceite de girasol y sal), Bacalao ahumado (pescado), Salmón ahumado (salmón (pescado), sal y azúcar)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se hacen con pan tramezzino que se unta con queso philadelphia y por encima se pone caviar rojo, caviar negro, anchoas, bacalao ahumado y salmón ahumado.</p> <p>Se cortan en cuadritos.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		
PESCADO	X	
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>CANUTOS DE ROQUEFORT</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico))  Margarina (grasa vegetal refinada (palma), aceite vegetal refinado (girasol), aceite de mantequilla (leche), agua, emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal (E-471), éster de poliglicerol (E-475), sal, acidulante (E-330), conservador (E-200), aroma y colorante (E-160ai))  Huevo (huevo de gallina, corrector de acidez (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio)  Queso roquefort (leche de vaca, cultivos lácticos, sal, cuajo, estabilizador (cloruro cálcico) y penicillium roqueforti)  Nata (nata (leche) y estabilizantes (E-460i, E-466 y E-407)  Sal  Nuez (fruto de cáscara)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Es hojaldre hecho con harina de trigo, margarina y huevo.  Por otro lado, se rellena con una mezcla de queso roquefort con nata y un poco de sal batida.  Finalmente se añade un poco de nuez.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA	X	
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>CONOS DE QUESO CON MEMBRILLO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Cono (harina de trigo (gluten) y arroz, edulcorante (E-966), grasa vegetal (coco), manteca de cacao, gluten de trigo, emulgente (lecitina de soja yE-471), sal, antioxidante (E-300). Puede contener trazas de huevo, leche, sésamo y frutos de cáscara  Queso philadelphia (leche, nata (leche), proteínas de leche, sal, estabilizante (E-410), conservador (E-200) y fermentos lácticos)  Membrillo (membrillo, azúcar, limón)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Los conos vienen elaborados y se rellenan con queso de philadelphia y membrillo.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	X
HUEVO		X
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>DELICIA/ BRAZO DE SALMÓN</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Palitos de cangrejo (surimi (pescado), aceite de girasol, extracto de cangrejo (crustáceo), sal, albúmina de huevo, proteína vegetal, extracto de vino blanco (sulfitos), azúcar, colorantes naturales (carmines y extracto de pimentón)). Puede contener trazas de moluscos. Salmón ahumado (salmón (pescado), sal y azúcar), Huevo duro (huevos frescos de gallina, salmuera (agua, sal, correctores de acidez (ácido cítrico y ácido acético))), Ketchup (tomate, jarabe de glucosa y fructosa, vinagre (sulfitos) de alcohol, azúcar, sal, almidón modificado, estabilizantes (goma guar, goma xantana), aroma (contiene especias) y conservadores (sorbato potásico y benzoato sódico), Mayonesa (aceite de girasol, agua, huevo y yema de huevo, vinagre, azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico) y antioxidante (EDTA), Pan de molde tramezzino (harina de trigo (gluten), agua, aceite de semillas de girasol, sal yodada, dextrosa, levadura, harina de soja. Tratado con alcoholético) Trazas de cacahuete y sésamo</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>En un recipiente se echa palito de cangrejo picado, que se ha descongelado la noche anterior en refrigeración, con salmón ahumado también picado, huevo duro, ketchup, mayonesa. Todo esto se mezcla y se echa en el molde de media luna con pan de molde tramecino. Se tapa con pan. Se saca de dicho molde, se unta con mayonesa y se forra con salmón ahumado. Se corta en porciones de 4 cm y se coloca sobre un papel.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	<b>EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C</b>	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<b>En refrigeración de 0-5°C.</b>	
<b>TRANSPORTE</b>	<b>Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo</b>	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	<b>RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011</b>	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	<b>Población en general</b>	
<b>VIDA ÚTIL</b>	<b>4 DÍAS</b>	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
<b>GLUTEN</b>	X	
<b>HUEVO</b>	X	
<b>PESCADO</b>	X	
<b>LECHE</b>		
<b>SOJA</b>		
<b>APIO</b>		
<b>CACAHUETES</b>		X
<b>FRUTOS DE CÁSCARA</b>		
<b>CRUSTÁCEOS</b>	X	
<b>MOLUSCOS</b>		X
<b>SÉSAMO</b>		X
<b>MOSTAZA</b>		
<b>SULFITOS</b>	X	
<b>ALTRAMUCES</b>		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>ENSALADILLA RUSA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Ensaladilla (patata, zanahoria, guisante y judía verde redonda)  Atún (atún (pescado), aceite de girasol y sal  Huevo duro (huevos frescos de gallina, salmuera (agua, sal, correctores de acidez (ácido cítrico y ácido acético)))  Mayonesa (aceite de girasol, agua, huevo y yema de huevo, vinagre, azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico) y antioxidante (EDTA))</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>La ensaladilla viene congelado y se cuece según instrucciones del etiquetado en una olla con agua hirviendo y sal. Una vez cocida se escurre, se mezcla con bonito, huevo duro y mayonesa.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>GAZPACHO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Cebolla, Pepino, Pimiento rojo, Pimiento verde, Tomate, Ajo Aceite de girasol Pimentón Vinagre (sulfitos) Sal	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se lavan las verduras y se desinfectan con lejía apta para desinfectar agua de bebida siguiendo instrucciones del fabricante. Se corta cebolla, pepino, pimiento rojo, pimiento verde, tomate, ajo, chorro de aceite, pimentón, vinagre y sal. Se pasa por la turmix.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>MEDIAS NOCHES RELLENAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico), Mantequilla (nata pasteurizada (leche) y fermentos lácticos), Sal, Huevo (huevo de gallina, corrector de acidez (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio), Chorizo ibérico (magro de cerdo de bellota ibérico, sal, especias naturales, dextrosa, proteína de leche y conservadores (E-250 y E-252))), Salchichón ibérico (magro de cerdo de bellota ibérico, lactosa, dextrosa, azúcar, especias naturales, dextrina, estabilizadores (E-450 y E-451i), antioxidante (E-316), conservadores (E-250 E-252), colorante (E-120) y nuez moscada, Jamón ibérico (jamón de cerdo, sal, conservador E-252), Lomo ibérico (magro de cerdo de bellota, sal, pimentón, especias naturales, dextrosa, proteína de la leche y conservadores (E-250 y E-252), Queso (queso (leche), margarina (aceites (girasol) y grasas (palma y coco) vegetales, agua, emulgentes (E-471 y E-322), sal, regulador de acidez (E-330), conservante (E-202), aroma de mantequilla, colorante (E-160a), antioxidantes (E-306 y E-304)), proteínas de la leche, sales de fundido (E-452 y E-339), almidón, sal, conservante (E-202), colorante (E-160a)) Puede contener trazas de lisozima (huevo)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Las medias noches se hacen con harina de trigo, mantequilla, sal y huevo. Luego se rellenan con chorizo ibérico, salchichón ibérico, jamón ibérico, lomo ibérico y queso.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	<b>EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C</b>	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<b>En refrigeración de 0-5°C.</b>	
<b>TRANSPORTE</b>	<b>Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo</b>	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	<b>RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011</b>	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	<b>Población en general</b>	
<b>VIDA ÚTIL</b>	<b>4 DÍAS</b>	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
<b>GLUTEN</b>	X	
<b>HUEVO</b>	X	
<b>PESCADO</b>		
<b>LECHE</b>	X	
<b>SOJA</b>		
<b>APIO</b>		
<b>CACAHUETES</b>		
<b>FRUTOS DE CÁSCARA</b>		
<b>CRUSTÁCEOS</b>		
<b>MOLUSCOS</b>		
<b>SÉSAMO</b>		
<b>MOSTAZA</b>		
<b>SULFITOS</b>		
<b>ALTRAMUCES</b>		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>MINI BAGUETTE</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico)  Tentic (masa madre deshidratada, levadura, antioxidante ácido ascórbico y enzimas), Sal, Agua  Lomo (lomo de cerdo ibérico, sal, pimentón, especias, dextrina, proteína de leche, proteína de soja, antioxidantes (E-300 y E-301) y conservadores (E-252 y E-250)  Huevo (huevo de gallina, corrector de acidez (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio)  Tomate, Jamón serrano, Bonito (pescado)  Pimiento de piquillo (pimientos del piquillo, agua, sal, acidulante (ácido cítrico) y estabilizante (cloruro cálcico)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Las mini baguettes se elaboran con harina de trigo, o, tentic (masa madre deshidratada, levadura, antioxidante ácido ascórbico y enzimas), sal y agua.  Se rellenan con:  1. lomo rebozado con harina de trigo y huevo y frito en aceite de girasol.  2. tomate natural y jamón serrano.  3. bonito, pimiento del piquillo y huevo.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>MINI CROISSANT RELLENO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Croissant (harina de trigo, agua, mantequilla de: nata pasterizada (leche), azúcar, levaduras, sal, .. de trigo (gluten), emulgente (E-471 y E-472a), dextrosa, maiz, antioxidante (E-300), enzimas, colorantes (E-...))  Puede contener trazas de huevo, pescado, soja, frutos con cáscara, granos de sésamo y ...  Bonito (pescado), Mayonesa (aceite de girasol, agua, huevo y yema de huevo, vinagre, azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico) y antioxidante (EDTA), Pimiento de piquillo (pimientos del piquillo, agua, sal, acidulante (ácido cítrico) y estabilizante (cloruro cálcico), Tomate, Anchoa (filetes de anchoa (pescado), aceite de girasol y sal)  Huevo duro (huevos frescos de gallina, salmuera (agua, sal, correctores de acidez (ácido cítrico y ácido acético))), Queso philadelphia (leche, nata (leche), proteínas de leche, sal, estabilizante (E-410), conservador (E-200) y fermentos lácticos), Salmón ahumado (salmón (pescado), sal y azúcar)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se cogen los croissant que vienen elaborados y congelados y se hornean durante 20 minutos a 220°C. Luego se rellenan con:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. bonito, mayonesa y pimientos de piquillo.</li> <li>2. tomate natural, anchoa y huevo duro.</li> <li>3. queso philadelphia con salmón ahumado.</li> </ol>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PETTI PAN RELLENO DE FOIE</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p style="text-align: center;">Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico))  Mantequilla (nata pasteurizada (leche) y fermentos lácticos)  Sal  Huevo (huevo de gallina, corrector de acidez (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio))  Foie (foie gras de pato, grasa de cerdo, agua, hígado de pollo, huevo, vino (sulfitos), sal, proteínas de leche, gelatina de cerdo, armagnac, especias, azúcar, antioxidante (ascorbato sódico), conservante (nitrito de sodio))  Mermelada de arándanos</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p style="text-align: center;">Las petti pan se hacen con harina de trigo, mantequilla, sal y huevo. Luego se rellenan con foie y mermelada de arándanos.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PETTI PAN RELLENO PALITOS CANGREJO</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>  Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico)) Mantequilla (nata pasteurizada (leche) y fermentos lácticos) Sal Huevo (huevo de gallina, corrector de acidez (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio)) Palitos de cangrejo (surimi (pescado), aceite de girasol, extracto de cangrejo (crustáceo), sal, albúmina de huevo, proteína vegetal, extracto de vino blanco (sulfitos), azúcar, colorantes naturales (carmines y extracto de pimentón)). Puede contener trazas de moluscos. Mayonesa (aceite de girasol, agua, huevo y yema de huevo, vinagre, azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico) y antioxidante (EDTA))	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>  Las petti pan se hacen con harina de trigo, mantequilla, sal y huevo. Luego se rellenan con palitos de cangrejo (previamente descongelado la noche anterior en refrigeración) y mayonesa.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS	X	
MOLUSCOS		X
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>PULGUITAS RELLENAS DE JAMÓN Y TOMATE</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico)) Levadura Sal Manteca de cerdo Huevo (huevo de gallina, corrector de acidez (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio)) Jamón serrano Tomate	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	La pulguita es un pan que se elabora con harina de trigo, levadura, sal, manteca de cerdo y encima bañada con huevo. Se rellena con jamón serrano y tomate natural.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PULGUITAS RELLENAS QUESO Y ANCHOA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Harina de trigo (harina de trigo (gluten) y antioxidante (ácido ascórbico), Levadura, Sal, Manteca de cerdo</p> <p>Huevo (huevo de gallina, corrector de acidez (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio), Queso (queso (leche), margarina (aceites (girasol) y grasas (palma y coco) vegetales, agua, emulgentes (E-471 y E-322), sal, regulador de acidez (E-330), conservante (E-202), aroma de mantequilla, colorante (E-160a), antioxidantes (E-306 y E-304)), proteínas de la leche, sales de fundido (E-452 y E-339), almidón, sal, conservante (E-202), colorante (E-160a))</p> <p>Puede contener trazas de lisozima (huevo)</p> <p>Anchoa (filetes de anchoa (pescado), aceite de girasol y sal)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>La pulguita es un pan que se elabora con harina de trigo, levadura, sal, manteca de cerdo y encima bañada con huevo. Se rellena con queso y anchoa.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>QUESO CREMA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Queso (queso (leche), margarina (aceites (girasol) y grasas (palma y coco) vegetales, agua, emulgentes (E-471 y E-322), sal, regulador de acidez (E-330), conservante (E-202), aroma de mantequilla, colorante (E-160a), antioxidantes (E-306 y E-304)), proteínas de la leche, sales de fundido (E-452 y E-339), almidón, sal, conservante (E-202), colorante (E-160a)) Puede contener trazas de lisozima (huevo)</p> <p>Nata (nata (leche) y estabilizantes (E-460i, E-466 y E-407)</p> <p>Sal</p> <p>Huevos (huevo de gallina, corrector de acidez (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio))</p> <p>Almidón de maíz</p> <p>Estabilizante E-410, Conservador E-200, Fermentos lácticos</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Cortar el queso en dados. Calentar la nata y añadir los dados de queso y sal. Por otro lado mezclar el almidón con los huevos. Por último juntar la mezcla del almidón y los huevos con la nata y el queso. Dejar enfriar</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO	<i>X</i>	
PESCADO		
LECHE	<i>X</i>	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>RACIÓN DE QUESO CURADO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Colines (harina de trigo, aceite de oliva y de girasol, levadura, agente de tratamiento de la harina E300 y sal). Trazas de sésamo y soja. Queso curado (leche pasteurizada, sal, cuajo, estabilizante (E-509), conservador (lisozima de huevo), fermentos lácticos, corteza no comestible con conservadores (E-202 y natamicina) y colorante (E-153)	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Los colines vienen elaborados. Se corta a cuchillo el queso y se presentan en plato con colines.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>RACIÓN JAMÓN Y LOMO IBÉRICOS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Colines (harina de trigo, aceite de oliva y de girasol, levadura, agente de tratamiento de la harina E300 y sal). Trazas de sésamo y soja.  Jamón ibérico (jamón de cerdo, sal, conservador E-252)  Lomo ibérico (magro de cerdo de bellota, sal, pimentón, especias naturales, dextrosa, proteína de la leche y conservadores (E-250 y E-252))</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Los colines vienen elaborados. Se corta con la máquina el lomo o el jamón y se presentan en plato con colines.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>ROLLITO DE JAMÓN DE YORK</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Jamón york (paleta de cerdo, agua, fécula de patata, sal, proteína de soja, azúcar, dextrosa de maíz, aromas, estabilizantes (E-451, E-407 Y E-420) potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-316 y E-331), conservador (E-250), colorante (E-120)) Contiene trazas de proteína de leche</p> <p>Huevo hilado (huevos frescos de gallina, salmuera (agua, sal y correctores de acidez (ácido cítrico y ácido acético))</p> <p>Azúcar</p> <p>Agua</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Jamón de york con huevo hilado (yemas de huevo que se echa encima de un jarabe al punto de azúcar y agua).</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE		X
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>SANDWICH BACON, QUESO Y TOMATE</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>  Pan de molde con semilla de amapola (harina de trigo (gluten), ireks toast (harina de trigo (gluten), sal, azúcar, suero de leche en polvo, harina de soja, emulgente (E-481), conservante (E-282), corrector de la acidez (E-263), agente de tratamiento de la harina, antioxidante (ácido ascórbico) y enzimas), agua, levadura, semilla de amapola y conservante (E-282)), Mahonesa (aceite de girasol, agua, huevo, yema de huevo, vinagre (sulfitos), azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), antioxidante (EDTA)), Bacon (panceta de cerdo, sal, proteína de soja, azúcar, dextrosa de maíz, aromas, aroma de humo, estabilizadores (E-407, E-420 y E-451), conservador (E-250), antioxidante (E-316 y E-331)) Contiene trazas de proteína de leche. Queso (queso (leche), margarina (aceites (girasol) y grasas (palma y coco) vegetales, agua, emulgentes (E-471 y E-322), sal, regulador de acidez (E-330), conservante (E-202), aroma de mantequilla, colorante (E-160a), antioxidantes (E-306 y E-304)), proteínas de la leche, sales de fundido (E-452 y E-339), almidón, sal, conservante (E-202), colorante (E-160a)) Puede contener trazas de lisozima (huevo) Salsa barbacoa (agua, vinagre (sulfitos), azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, agente de tomate para elaborar este producto, almidón modificado de maíz, sal, colorante (caramelo), estabilizante (goma xantana), conservador (sorbato potásico), especias y aroma), Cebolla, tomate	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>  Untar la mahonesa en el pan de molde. Añadir el bacon, queso, cebolla, tomate (previamente desinfectado con lejía apta para desinfectar agua de bebida según instrucciones del etiquetado) y salsa barbacoa en una de las tapas del pan, repetir proceso con la otra tapa y por último poner otra tapa de pan.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>SANDWICH ENSALADA ALEMANA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Pan de molde (harina de trigo (gluten), ireks toast (harina de trigo (gluten), sal, azúcar, suero de leche en polvo, harina de soja, emulgente (E-481), conservante (E-282), corrector de la acidez (E-263), agente de tratamiento de la harina, antioxidante (ácido ascórbico) y enzimas), agua, levadura y conservante (E-282))</p> <p>Salsa rosa (Mahonesa (aceite de girasol, agua, huevo, yema de huevo, vinagre (sulfitos), azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), antioxidante (EDTA)), ketchup (tomate, jarabe de glucosa y fructosa, vinagre (sulfitos) de alcohol, azúcar, sal, almidón modificado, estabilizantes (goma guar, goma xantana), aroma (contiene especias) y conservadores (sorbato potásico y benzoato sódico))</p> <p>Huevo cocido (huevos frescos de gallina, salmuera (agua, sal, correctores de acidez (ácido cítrico y ácido acético))), Jamón (jamón de cerdo, sal común, azúcar, corrector de acidez (E-331iii), conservantes (E-252 y E-250)), Manzana, pollo, lechuga</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Untar la salsa rosa en el pan de molde. Añadir el huevo, jamón, manzana, pollo y lechuga en una de las tapas del pan, repetir proceso con la otra tapa y por último poner otra tapa de pan.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b> <b>SANDWICH DE ENSALADILLA RUSA CON BONITO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b> Pan de molde (harina de trigo (gluten), ireks toast (harina de trigo (gluten), sal, azúcar, suero de leche en polvo, harina de soja, emulgente (E-481), conservante (E-282), corrector de la acidez (E-263), agente de tratamiento de la harina, antioxidante (ácido ascórbico) y enzimas), agua, levadura y conservante (E-282)) Huevo cocido (huevos frescos de gallina, salmuera (agua, sal, correctores de acidez (ácido cítrico y ácido acético))) Mahonesa (aceite de girasol, agua, huevo, yema de huevo, vinagre (sulfitos), azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), antioxidante (EDTA)) Atún (atún (pescado), aceite de girasol y sal) Ensaladilla (patata, zanahoria, guisante y judía verde redonda)	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>  Untar la mahonesa en el pan de molde. Añadir el huevo, atún y ensaladilla en una de las tapas del pan, repetir proceso con la otra tapa y por último poner otra tapa de pan.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>SANDWICH ESPECIAL GÓMEZ</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>  Pan de molde (harina de trigo (gluten), ireks toast (harina de trigo (gluten), sal, azúcar, suero de leche en polvo, harina de soja, emulgente (E-481), conservante (E-282), corrector de la acidez (E-263), agente de tratamiento de la harina, antioxidante (ácido ascórbico) y enzimas), agua, levadura y conservante (E-282)) Salmón ahumado (salmón (pescado), sal y azúcar) Palitos de cangrejo (surimi (pescado), aceite de girasol, extracto de cangrejo (crustáceo), sal, albúmina de huevo, proteína vegetal, extracto de vino blanco (sulfitos), azúcar, colorantes naturales (carmines y extracto de pimentón)). Puede contener trazas de moluscos. Salsa rosa (Mahonesa (aceite de girasol, agua, huevo, yema de huevo, vinagre (sulfitos), azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), antioxidante (EDTA)), ketchup (tomate, jarabe de glucosa y fructosa, vinagre (sulfitos) de alcohol, azúcar, sal, almidón modificado, estabilizantes (goma guar, goma xantana), aroma (contiene especias) y conservadores (sorbato potásico y benzoato sódico)) Huevo cocido (huevos frescos de gallina, salmuera (agua, sal, correctores de acidez (ácido cítrico y ácido acético))), Lechuga, sal	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>  Untar la salsa rosa en el pan de molde. Añadir el salmón, palitos de cangrejo, huevo, lechuga y sal en una de las tapas del pan, repetir proceso con la otra tapa y por último poner otra tapa de pan.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS	X	
MOLUSCOS		X
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>SANDWICH HUEVO, BONITO Y PIMIENTO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Pan de molde (harina de trigo (gluten), ireks toast (harina de trigo (gluten), sal, azúcar, suero de leche en polvo, harina de soja, emulgente (E-481), conservante (E-282), corrector de la acidez (E-263), agente de tratamiento de la harina, antioxidante (ácido ascórbico) y enzimas), agua, levadura y conservante (E-282))</p> <p>Huevo cocido (huevos frescos de gallina, salmuera (agua, sal, correctores de acidez (ácido cítrico y ácido acético)))</p> <p>Mahonesa (aceite de girasol, agua, huevo, yema de huevo, vinagre (sulfitos), azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), antioxidante (EDTA)), Atún (atún (pescado), aceite de girasol y sal)</p> <p>Pimiento del piquillo (pimientos del piquillo, agua, sal, acidulante (ácido cítrico) y estabilizante (cloruro cálcico))</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Untar la mahonesa en el pan de molde. Añadir el huevo, atún y pimiento en una de las tapas del pan, repetir proceso con la otra tapa y por último poner otra tapa de pan.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	<p>GLUTEN <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>HUEVO <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>PESCADO <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>LECHE <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>SOJA <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>APIO <input type="checkbox"/></p> <p>CACAHUETES <input type="checkbox"/></p> <p>FRUTOS DE CÁSCARA <input type="checkbox"/></p> <p>CRUSTÁCEOS <input type="checkbox"/></p> <p>MOLUSCOS <input type="checkbox"/></p> <p>SÉSAMO <input type="checkbox"/></p> <p>MOSTAZA <input type="checkbox"/></p> <p>SULFITOS <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>ALTRAMUCES <input type="checkbox"/></p>	


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>SANDWICH HUEVO, TOMATE Y ANCHOA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Pan de molde (harina de trigo (gluten), ireks toast (harina de trigo (gluten), sal, azúcar, suero de leche en polvo, harina de soja, emulgente (E-481), conservante (E-282), corrector de la acidez (E-263), agente de tratamiento de la harina, antioxidante (ácido ascórbico) y enzimas), agua, levadura y conservante (E-282))</p> <p>Huevo cocido (huevos frescos de gallina, salmuera (agua, sal, correctores de acidez (ácido cítrico y ácido acético)))</p> <p>Anchoas (filetes de anchoa (pescado), aceite de girasol y sal)</p> <p>Tomate</p> <p>Mahonesa (aceite de girasol, agua, huevo, yema de huevo, vinagre (sulfitos), azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), antioxidante (EDTA))</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Untar la mahonesa en el pan de molde. Añadir el huevo, anchoas y tomate (previamente desinfectado con lejía apta para desinfectar agua de bebida según instrucciones del etiquetado) en una de las tapas del pan, repetir proceso con la otra tapa y por último poner otra tapa de pan.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	<b>EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C</b>	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<b>En refrigeración de 0-5°C.</b>	
<b>TRANSPORTE</b>	<b>Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo</b>	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	<b>RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011</b>	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	<b>Población en general</b>	
<b>VIDA ÚTIL</b>	<b>4 DÍAS</b>	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
<b>GLUTEN</b>	X	
<b>HUEVO</b>	X	
<b>PESCADO</b>	X	
<b>LECHE</b>	X	
<b>SOJA</b>	X	
<b>APIO</b>		
<b>CACAHUETES</b>		
<b>FRUTOS DE CÁSCARA</b>		
<b>CRUSTÁCEOS</b>		
<b>MOLUSCOS</b>		
<b>SÉSAMO</b>		
<b>MOSTAZA</b>		
<b>SULFITOS</b>	X	
<b>ALTRAMUCES</b>		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>SANDWICH JAMÓN SERRANO, QUESO Y TOMATE</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Pan de molde (harina de trigo (gluten), ireks toast (harina de trigo (gluten), sal, azúcar, suero de leche en polvo, harina de soja, emulgente (E-481), conservante (E-282), corrector de la acidez (E-263), agente de tratamiento de la harina, antioxidante (ácido ascórbico) y enzimas), agua, levadura y conservante (E-282))</p> <p>Mantequilla (nata pasterizada (leche) y fermentos lácticos)</p> <p>Jamón serrano (Jamón (jamón de cerdo, sal común, azúcar, corrector de acidez (E-331iii), conservantes (E-252 y E-250))</p> <p>Crema de queso (leche, nata (leche), proteínas de leche, sal, estabilizante (E-410), conservador (E-200) y fermentos lácticos)</p> <p>Concentrado de tomate (tomate, sal)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Untar la mantequilla en el pan de molde. Añadir el jamón, crema de queso y concentrado de tomate en una de las tapas del pan, repetir proceso con la otra tapa y por último poner otra tapa de pan.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	<b>EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C</b>	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<b>En refrigeración de 0-5°C.</b>	
<b>TRANSPORTE</b>	<b>Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo</b>	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	<b>RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011</b>	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	<b>Población en general</b>	
<b>VIDA ÚTIL</b>	<b>4 DÍAS</b>	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
<b>GLUTEN</b>	X	
<b>HUEVO</b>		
<b>PESCADO</b>		
<b>LECHE</b>	X	
<b>SOJA</b>	X	
<b>APIO</b>		
<b>CACAHUETES</b>		
<b>FRUTOS DE CÁSCARA</b>		
<b>CRUSTÁCEOS</b>		
<b>MOLUSCOS</b>		
<b>SÉSAMO</b>		
<b>MOSTAZA</b>		
<b>SULFITOS</b>		
<b>ALTRAMUCES</b>		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>SANDWICH JAMÓN Y QUESO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Pan de molde (harina de trigo (gluten), ireks toast (harina de trigo (gluten), sal, azúcar, suero de leche en polvo, harina de soja, emulgente (E-481), conservante (E-282), corrector de la acidez (E-263), agente de tratamiento de la harina, antioxidante (ácido ascórbico) y enzimas), agua, levadura y conservante (E-282))</p> <p>Jamón (jamón de cerdo, sal común, azúcar, corrector de acidez (E-331iii), conservantes (E-252 y E-250))</p> <p>Crema de queso (nata (leche), proteínas de leche, sal, estabilizante (E-410), conservador (E-200) y fermentos lácticos)</p> <p>Mahonesa (aceite de girasol, agua, huevo, yema de huevo, vinagre (sulfitos), azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), antioxidante (EDTA))</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Untar la mahonesa en el pan de molde. Añadir el jamón y crema de queso en una de las tapas del pan, repetir proceso con la otra tapa y por último poner otra tapa de pan.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>SANDWICH PATÉ CON QUESO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Pan de molde (harina de trigo (gluten), ireks toast (harina de trigo (gluten), sal, azúcar, suero de leche en polvo, harina de soja, emulgente (E-481), conservante (E-282), corrector de la acidez (E-263), agente de tratamiento de la harina, antioxidante (ácido ascórbico) y enzimas), agua, levadura y conservante (E-282))</p> <p>Mahonesa (aceite de girasol, agua, huevo, yema de huevo, vinagre (sulfitos), azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), antioxidante (EDTA))</p> <p>Foie (foie gras de pato, grasa de cerdo, agua, hígado de pollo, huevo, vino (sulfitos), sal, proteínas de leche, gelatina de cerdo, armagnac, especias, azúcar, antioxidante (ascorbato sódico), conservante (nitrito de sodio))</p> <p>Queso (queso (leche), margarina (aceites (girasol) y grasas (palma y coco) vegetales, agua, emulgentes (E-471 y E-322), sal, regulador de acidez (E-330), conservante (E-202), aroma de mantequilla, colorante (E-160a), antioxidantes (E-306 y E-304)), proteínas de la leche, sales de fundido (E-452 y E-339), almidón, sal, conservante (E-202), colorante (E-160a)). Puede contener trazas de lisozima (huevo)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Untar la mahonesa en el pan de molde. Añadir el paté y queso en una de las tapas del pan, repetir proceso con la otra tapa y por último poner otra tapa de pan.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	<b>EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C</b>	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<b>En refrigeración de 0-5°C.</b>	
<b>TRANSPORTE</b>	<b>Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo</b>	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	<b>RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011</b>	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	<b>Población en general</b>	
<b>VIDA ÚTIL</b>	<b>4 DÍAS</b>	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
<b>GLUTEN</b>	X	
<b>HUEVO</b>	X	
<b>PESCADO</b>		
<b>LECHE</b>	X	
<b>SOJA</b>	X	
<b>APIO</b>		
<b>CACAHUETES</b>		
<b>FRUTOS DE CÁSCARA</b>		
<b>CRUSTÁCEOS</b>		
<b>MOLUSCOS</b>		
<b>SÉSAMO</b>		
<b>MOSTAZA</b>		
<b>SULFITOS</b>	X	
<b>ALTRAMUCES</b>		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>SANDWICH PAVO, HUEVO, TOMATE Y LECHUGA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Pan de molde con espinacas (harina de trigo (gluten), ireks toast (harina de trigo (gluten), sal, azúcar, suero de leche en polvo, harina de soja, emulgente (E-481), conservante (E-282), corrector de la acidez (E-263), agente de tratamiento de la harina, antioxidante (ácido ascórbico) y enzimas), agua, levadura, espinaca deshidratada y conservante (E-282))</p> <p>Huevo cocido (huevos frescos de gallina, salmuera (agua, sal, correctores de acidez (ácido cítrico y ácido acético))), Mahonesa (aceite de girasol, agua, huevo, yema de huevo, vinagre (sulfitos), azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), antioxidante (EDTA)), Tomate, lechuga, Fiambre de pavo (Pechuga de pavo, agua, sal, proteína de soja, aromas, aroma de humo, estabilizantes (E-451, E-420 y E-407), antioxidantes (E-316 y E-331), conservador (E-250)). Contiene trazas de proteína de leche</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Untar la mahonesa en el pan de molde. Añadir el pavo, huevo, tomate (previamente desinfectado con lejía apta para desinfectar agua de bebida según instrucciones del etiquetado) y lechuga en una de las tapas del pan, repetir proceso con la otra tapa y por último poner otra tapa de pan.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>SANDWICH POLLO CON ALIOLI</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Pan de molde (harina de trigo (gluten), ireks toast (harina de trigo (gluten), sal, azúcar, suero de leche en polvo, harina de soja, emulgente (E-481), conservante (E-282), corrector de la acidez (E-263), agente de tratamiento de la harina, antioxidante (ácido ascórbico) y enzimas), agua, levadura y conservante (E-282))</p> <p>Mahonesa (aceite de girasol, agua, huevo, yema de huevo, vinagre (sulfitos), azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), antioxidante (EDTA))</p> <p>Pechuga de pollo Tomate, lechuga, ajo</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Untar la mahonesa en el pan de molde. Añadir la pechuga de pollo, tomate (previamente desinfectado con lejía apta para desinfectar agua de bebida según instrucciones del etiquetado), ajo y lechuga en una de las tapas del pan, repetir proceso con la otra tapa y por último poner otra tapa de pan.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>SANDWICH POLLO, NUECES, RÚCULA, QUESO FRESCO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b> Pan de molde (harina de trigo (gluten), ireks toast (harina de trigo (gluten), sal, azúcar, suero de leche en polvo, harina de soja, emulgente (E-481), conservante (E-282), corrector de la acidez (E-263), agente de tratamiento de la harina, antioxidante (ácido ascórbico) y enzimas), agua, levadura y conservante (E-282)) Mahonesa (aceite de girasol, agua, huevo, yema de huevo, vinagre (sulfitos), azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), antioxidante (EDTA)) Pechuga de pollo asada, Nueces (frutos de cáscara), Pasas, Queso fresco (leche pasteurizada de vaca, sal y conservador (E-202), Rúcula Vinagre de módena (jarabe de glucosa y fructosa, vinagre (sulfitos) de vino, vinagre (sulfitos) balsámico de módena, colorante caramelo (E-150D), coadyudante para la caracterización de los vinagres, espesantes (E-415 y E-1442), extractos de caramelo, concentrado de especias, conservantes (E-202 y E-224)) Salsa César (agua, aceite de girasol, vinagre (sulfitos), azúcar, queso (leche) parmesano, sal, almidón modificado de maíz, proteínas lácticas, zumo de limón, pasta de anchoas (pescado), leche en polvo desnatada, mostaza, acidulante (ácido lático), estabilizantes (goma guar y goma xantana), conservador (sorbato potásico), antioxidante (EDTA), colorante (betacaroteno), especias y aromas) Contiene trazas de huevo	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>  Untar la mahonesa en el pan de molde. Añadir la pechuga de pollo, nueces, pasas, queso fresco, rúcula, vinagre de módena y salsa César en una de las tapas del pan, repetir proceso con la otra tapa y por último poner otra tapa de pan.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA	X	
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA	X	
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>SANDWICH QUESO ROQUEFORT CON NUECES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Pan de molde (harina de trigo (gluten), ireks toast (harina de trigo (gluten), sal, azúcar, suero de leche en polvo, harina de soja, emulgente (E-481), conservante (E-282), corrector de la acidez (E-263), agente de tratamiento de la harina, antioxidante (ácido ascórbico) y enzimas), agua, levadura y conservante (E-282))</p> <p>Mahonesa (aceite de girasol, agua, huevo, yema de huevo, vinagre (sulfitos), azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), antioxidante (EDTA))</p> <p>Nueces (frutos de cáscara)</p> <p>Roquefort (leche de vaca, cultivos lácticos, sal, cuajo, estabilizador (cloruro cálcico) y penicillium roqueforti)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Untar la mahonesa en el pan de molde. Añadir las nueces y roquefort en una de las tapas del pan, repetir proceso con la otra tapa y por último poner otra tapa de pan.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotérmo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	X
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA	X	
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>SANDWICH SALAMI CON QUESO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>  Pan de molde (harina de trigo (gluten), ireks toast (harina de trigo (gluten), sal, azúcar, suero de leche en polvo, harina de soja, emulgente (E-481), conservante (E-282), corrector de la acidez (E-263), agente de tratamiento de la harina, antioxidante (ácido ascórbico) y enzimas), agua, levadura y conservante (E-282)) Mahonesa (aceite de girasol, agua, huevo, yema de huevo, vinagre (sulfitos), azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), antioxidante (EDTA)) Salami (carne y tocino de cerdo, sal, proteína de soja, lactosa, dextrina, leche en polvo, azúcar, proteína de leche, aromas, especias, dextrosa, estabilizantes (E-451i, E-450i y E-452ii), antioxidante (E-316), conservadores (E-250 y E-251), aroma de humo, colorante (E-120), tratamiento de superficie (E-235 y E-202)) Queso (queso (leche), margarina (aceites (girasol) y grasas (palma y coco) vegetales, agua, emulgentes (E-471 y E-322), sal, regulador de acidez (E-330), conservante (E-202), aroma de mantequilla, colorante (E-160a), antioxidantes (E-306 y E-304)), proteínas de la leche, sales de fundido (E-452 y E-339), almidón, sal, conservante (E-202), colorante (E-160a)) Puede contener trazas de lisozima (huevo)	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>  Untar la mahonesa en el pan de molde. Añadir el pavo, huevo, tomate (previamente desinfectado con lejía apta para desinfectar agua de bebida según instrucciones del etiquetado) y lechuga en una de las tapas del pan, repetir proceso con la otra tapa y por último poner otra tapa de pan.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>SANDWICH SALCHICHA CON CEBOLLA FRITA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>  Pan de molde (harina de trigo (gluten), ireks toast (harina de trigo (gluten), sal, azúcar, suero de leche en polvo, harina de soja, emulgente (E-481), conservante (E-282), corrector de la acidez (E-263), agente de tratamiento de la harina, antioxidante (ácido ascórbico) y enzimas), agua, levadura y conservante (E-282)), Salchicha (carne de cerdo, agua, sal yodada (yodato de potasio, sal de mesa), especias, extractos de especias, azúcar, estabilizador (difosfato), antioxidantes (ácido ascórbico), conservantes (nitrito de sodio) y humo de madera de haya. Puede contener trazas de mostaza, apio y proteína de soja Cebolla frita (Cebolla, mantequilla (nata pasterizada (leche) y fermentos lácticos), Canónigos, pimiento verde, pimiento rojo Mahonesa (aceite de girasol, agua, huevo, yema de huevo, vinagre (sulfitos), azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), antioxidante (EDTA)) Ketchup (tomate, jarabe de glucosa y fructosa, vinagre (sulfitos) de alcohol, azúcar, sal, almidón modificado, estabilizantes (goma guar, goma xantana), aroma (contiene especias) y conservadores (sorbato potásico y benzoato sódico)) Mostaza (agua, vinagre (sulfitos) de alcohol, mostaza, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, sal, almidón modificado, estabilizantes (goma guar y goma xantana), aromas, extracto de cúrcuma, conservador (sorbato potásico) y antioxidante (extracto rico en tocoferoles)	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>  Untar la mahonesa en el pan de molde. Añadir la salchicha, cebolla frita, canónigos, pimiento verde, pimiento rojo, ketchup y mostaza en una de las tapas del pan, repetir proceso con la otra tapa y por último poner otra tapa de pan.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		X
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA	X	
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>SANDWICH SALMÓN Y QUESO FINAS HIERBAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Pan de molde (harina de trigo (gluten), ireks toast (harina de trigo (gluten), sal, azúcar, suero de leche en polvo, harina de soja, emulgente (E-481), conservante (E-282), corrector de la acidez (E-263), agente de tratamiento de la harina, antioxidante (ácido ascórbico) y enzimas), agua, levadura y conservante (E-282)) Crema de queso (leche, nata (leche), proteínas de leche, sal, estabilizante (E-410), conservador (E-200) y fermentos lácticos) Finas hierbas (eneldo, perejil y amapola) Salmón ahumado (salmón (pescado), sal y azúcar) Mahonesa (aceite de girasol, agua, huevo, yema de huevo, vinagre (sulfitos), azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), antioxidante (EDTA))	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Untar la mahonesa en el pan de molde. Añadir la crema de queso, finas hierbas y salmón en una de las tapas del pan, repetir proceso con la otra tapa y por último poner otra tapa de pan.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>SANDWICH SOBRASADA CON QUESO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Pan de molde (harina de trigo (gluten), ireks toast (harina de trigo (gluten), sal, azúcar, suero de leche en polvo, harina de soja, emulgente (E-481), conservante (E-282), corrector de la acidez (E-263), agente de tratamiento de la harina, antioxidante (ácido ascórbico) y enzimas), agua, levadura y conservante (E-282))</p> <p>Mahonesa (aceite de girasol, agua, huevo, yema de huevo, vinagre (sulfitos), azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), antioxidante (EDTA))</p> <p>Queso (queso (leche), margarina (aceites (girasol) y grasas (palma y coco) vegetales, agua, emulgentes (E-471 y E-322), sal, regulador de acidez (E-330), conservante (E-202), aroma de mantequilla, colorante (E-160a), antioxidantes (E-306 y E-304)), proteínas de la leche, sales de fundido (E-452 y E-339), almidón, sal, conservante (E-202), colorante (E-160a)). Puede contener trazas de lisozima (huevo)</p> <p>Sobrasada (tocino de cerdo, carne de cerdo, pimentón, sal, especias naturales, antioxidante (E-306 y E-304), conservador (E-252), colorante (E-120)). Contiene trazas de soja.</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>SANDWICH TORTILLA CON PISTO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Pan de molde (harina de trigo (gluten), ireks toast (harina de trigo (gluten), sal, azúcar, suero de leche en polvo, harina de soja, emulgente (E-481), conservante (E-282), corrector de la acidez (E-263), agente de tratamiento de la harina, antioxidante (ácido ascórbico) y enzimas), agua, levadura y conservante (E-282))</p> <p>Cebolla, aceite de oliva, sal</p> <p>Tomate frito (tomate, aceite de girasol (sofrito con cebolla y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal)</p> <p>Pimiento rojo (pimientos, agua, sal, antioxidante (ácido cítrico))</p> <p>Huevo cocido (huevos frescos de gallina, salmuera (agua, sal, correctores de acidez (ácido cítrico y ácido acético)))</p> <p>Mahonesa (aceite de girasol, agua, huevo, yema de huevo, vinagre (sulfitos), azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), antioxidante (EDTA))</p> <p>Tortilla patata (patatas(patatas, conservador (E-223)(sulfitos)) y huevo (huevo de gallina, corrector de acidez (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio))</p> <p>Atún (atún (pescado), aceite de girasol y sal)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Untar la mahonesa y el tomate frito en el pan de molde. Añadir el huevo, tortilla de patata y atún en una de las tapas del pan, repetir proceso con la otra tapa y por último poner otra tapa de pan.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>SANDWICH VEGETAL CON JAMÓN DE YORK</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Pan de molde (harina de trigo (gluten), ireks toast (harina de trigo (gluten), sal, azúcar, suero de leche en polvo, harina de soja, emulgente (E-481), conservante (E-282), corrector de la acidez (E-263), agente de tratamiento de la harina, antioxidante (ácido ascórbico) y enzimas), agua, levadura y conservante (E-282))</p> <p>Jamón york (paleta de cerdo, agua, fécula de patata, sal, proteína de soja, azúcar, dextrosa de maíz, aromas, estabilizantes (E-451, E-407 Y E-420) potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-316 y E-331), conservador (E-250), colorante (E-120)) Contiene trazas de proteína de leche)</p> <p>Mahonesa (aceite de girasol, agua, huevo, yema de huevo, vinagre (sulfitos), azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), antioxidante (EDTA))</p> <p>Lechuga, tomate, sal</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Untar la mahonesa en el pan de molde. Añadir el jamón york, lechuga, tomate (previamente desinfectado con lejía apta para desinfectar agua de bebida según instrucciones del etiquetado) y sal en una de las tapas del pan, repetir proceso con la otra tapa y por último poner otra tapa de pan.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>SANDWICH VEGETAL CON PAN INTEGRAL</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Pan de molde integral (harina de trigo (gluten), ireks toast (harina de trigo (gluten), sal, azúcar, suero de leche en polvo, harina de soja, emulgente (E-481), conservante (E-282), corrector de la acidez (E-263), agente de tratamiento de la harina, antioxidante (ácido ascórbico) y enzimas), agua, levadura, ireks integral (salvado de trigo (gluten), dextrosa, suero de leche en polvo, harina de malta de trigo (gluten), correctores de acidez (E-341 y E-170), emulgentes (E-472e y E-471), extracto de malta (malta de cebada (gluten), agua, harina de malta de trigo (gluten) tostada (gluten), agente de tratamiento de la harina, antioxidante (ácido ascórbico), enzimas) y conservante (E-282)), Lechuga, tomate, Huevo cocido (huevos frescos de gallina, salmuera (agua, sal, correctores de acidez (ácido cítrico y ácido acético)))</p> <p>Mahonesa (aceite de girasol, agua, huevo, yema de huevo, vinagre (sulfitos), azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), antioxidante (EDTA))</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Untar la mahonesa en el pan de molde. Añadir la lechuga, tomate (previamente desinfectado con lejía apta para desinfectar agua de bebida según instrucciones del etiquetado) y huevo en una de las tapas del pan, repetir proceso con la otra tapa y por último poner otra tapa de pan.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	<b>EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C</b>	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<b>En refrigeración de 0-5°C.</b>	
<b>TRANSPORTE</b>	<b>Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo</b>	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	<b>RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011</b>	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	<b>Población en general</b>	
<b>VIDA ÚTIL</b>	<b>4 DÍAS</b>	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
<b>GLUTEN</b>	X	
<b>HUEVO</b>	X	
<b>PESCADO</b>		
<b>LECHE</b>	X	
<b>SOJA</b>	X	
<b>APIO</b>		
<b>CACAHUETES</b>		
<b>FRUTOS DE CÁSCARA</b>		
<b>CRUSTÁCEOS</b>		
<b>MOLUSCOS</b>		
<b>SÉSAMO</b>		
<b>MOSTAZA</b>		
<b>SULFITOS</b>	X	
<b>ALTRAMUCES</b>		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>TARTA DE LECHUGA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Lechuga, Mayonesa (aceite de girasol, agua, huevo y yema de huevo, vinagre (sulfitos), azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico) y antioxidante (EDTA))</p> <p>Pan de molde (harina de trigo (gluten), ireks toast (harina de trigo (gluten), sal, azúcar, suero de leche en polvo, harina de soja, emulgente (E-481), conservante (E-282), corrector de la acidez (E-263), agente de tratamiento de la harina, antioxidante (ácido ascórbico) y enzimas), agua, levadura y conservante (E-282)),</p> <p>Atún (atún (pescado), aceite de girasol y sal)</p> <p>Pisto (Pimiento rojo y verde (pimientos, agua, sal, antioxidante (ácido cítrico), huevos (huevo de gallina, corrector de acidez (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio), cebolla, tomate frito (tomate, aceite de girasol (sofrito con cebolla y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal), aceite de oliva, azúcar y sal), Levadura, Agua</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Mezclar el pisto con el bonito. Añadir la mezcla en una de las tapas de pan, repetir proceso con la otra tapa, y por último untar mayonesa en la tapa del pan y añadir la lechuga por encima</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	<b>EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C</b>	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<b>En refrigeración de 0-5°C.</b>	
<b>TRANSPORTE</b>	<b>Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo</b>	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	<b>RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011</b>	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	<b>Población en general</b>	
<b>VIDA ÚTIL</b>	<b>4 DÍAS</b>	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
<b>GLUTEN</b>	X	
<b>HUEVO</b>	X	
<b>PESCADO</b>	X	
<b>LECHE</b>	X	
<b>SOJA</b>	X	
<b>APIO</b>		
<b>CACAHUETES</b>		
<b>FRUTOS DE CÁSCARA</b>		
<b>CRUSTÁCEOS</b>		
<b>MOLUSCOS</b>		
<b>SÉSAMO</b>		
<b>MOSTAZA</b>		
<b>SULFITOS</b>	X	
<b>ALTRAMUCES</b>		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>TARTELETA RELLENA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Tartaleta (harina de trigo (gluten), margarina vegetal (grasa y aceites de palma y girasol en proporción variable, agua, sal, acidulante (E-330), emulgente (E-471), aromas), jarabe de glucosa, lactosa, agua y sal  Ensaladilla rusa (patata, zanahoria, guisante, judía verde redonda)  Atún (atún (pescado), aceite de girasol y sal  Huevo duro (huevos frescos de gallina, salmuera (agua, sal, carreadores de acidez (ácido cítrico y ácido acético)))  Mayonesa (aceite de girasol, agua, huevo y yema de huevo, vinagre, azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), zumo de limón, conservador (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico) y antioxidante (EDTA)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>La tartaleta viene elaborada y luego se rellena con ensaladilla rusa.  La ensaladilla rusa viene congelada y se cuece según instrucciones del etiquetado en una olla con agua hirviendo y sal. Una vez cocida se escurre, se mezcla con bonito, huevo duro y mayonesa.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	EN BANDEJA ACERO INOXIDABLE EN EXPOSITOR REFRIGERADO DE 0-4°C	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>AGUJAS DE TERNERA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Margarina (grasa de palma, agua, aceite de girasol, sal, emulgente (E471 y E322), corrector de acidez (E330, E331), aroma, colorante (E160)), harina fuerte (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E-300)), sal (sal y antiaglomerante (E536)), <b>mantequilla</b> , agua y pisto de carne (carne picada de ternera (carne magra de ternera, magro de cerdo, agua, harina de arroz y maíz, dextrina, dextrosa, <b>sulfito</b> sódico, antioxidante (E301), colorante cohinilla (E120)), aceite, sal (sal y antiaglomerante (E536)), <b>huevos</b> , frito hortalizas (tomate, cebolla, berenjena, calabacín, pimiento, azúcar, estabilizante (E1422), aceite de girasol, sal, espesantes (E461i y E410) y reguladores de la acidez (E330 y E331), pimiento rojo (pimientos, agua, sal y conservador (E330)) y tomate frito (tomate, aceite de girasol (sofrito con cebollas y ajos frescos), estabilizante (E1422), azúcar y sal), Pan rallado (harina de <b>trigo</b> , mejorante (atiapelmazante (E170), emulsionante (E472e), harina de <b>trigo</b> , ácido ascórbico, encimas), sal, levadura, agua) y orégano)	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se amasa durante 15 minutos y se añade la margarina. Añadir el azúcar y se le da una vuelta manualmente. Cocer los huevos con el frito de hortalizas, el pimiento rojo y el tomate frito hasta que llegue a ebullición y dejarlo 10 minutos cociendo. Enfriarlo en el abatidor para después mezclarlo con la carne picada de ternera. Se forran los moldes con el hojaldre previamente untados de aceite. Se rellena con el pisto de carne. Se tapa con otra plancha. Se decoran rajándolos y se bañan con huevo. Por último se hornea a 220°C durante 15 minutos y se deja enfriar en la cámara de refrigeración.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	5 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>ALFAJÓRITOS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Masa sablé (Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E-300)), <b>mantequilla</b> , azúcar glacé (azúcar y almidón de maíz), <b>huevo</b>, colorante amarillo alimentario (E102, E110, E124), aroma de vainilla (vainillina en polvo, aromatizante (etilvainillina)), sal (sal y antiaglomerante (E-536)), dulce de <b>leche</b> (jarabe de glucosa y fructosa, <b>leche</b> entera en polvo, agua, azúcar, <b>leche</b> desnatada en polvo y conservador (E-202)), cobertura especial con grasa vegetal (azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgente (E-492 y E-322) y aroma) y chocolate negro de cobertura (azúcar, habas de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla y <b>leche</b>)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Poner todos los ingrediente en la amasadora o en la batidora con pala. Mezclar hasta obtener la textura deseada y reservar en frío hasta su manipulación. Hornear 210°C durante 10-15 minutos. Enfriar a temperatura ambiente. Calentar el chocolate al baño maría. Pegar dos pastas con dulce de leche. Bañar con la mezcla de los chocolates.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>ARROZ CON LECHE</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Leche (leche entera de vaca), nata (leche y estabilizante (E407)), canela en rama, azúcar, arroz. cáscara de limon.	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se cuece todo durante 20 min. hasta ebullición. Después se añade el arroz previamente lavado y desde que empriza a hervir nuevamente se deja otros 12-13 min. Cuando quedan 2 min. de cocción se añade la nata. Por último se echa en tarrinas de plástico. Se deja enfriar y se espolvorea canela.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	En tarrinas de plástico de 250 gramos.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		X
HUEVO		X
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>BAMBA NATA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Bollo (Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300), <b>huevos</b> , azúcar, <b>mantequilla</b> , levadura), nata ( <b>leche</b> y estabilizante (E407)) y azúcar glas.	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se mezcla en la amasadora y se bolean. Se hornean a 200°C durante 15 minutos. Se enfría. Se rellenan con nata y se lustran con azúcar glas.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	2 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>BAYONESA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Margarina (grasa de palma, agua, aceite de girasol, sal, emulgente (E471 y E322), corrector de acidez (E330, E331), aroma, colorante (E160)), harina fuerte (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), sal (sal y antiaglomerante (E536)), <b>mantequilla</b> , agua, cabello de ángel (azúcar, pulpa de calabaza de cidra, jarabe de glucosa y fructosa, espesante (E402 y E410), acidulante (E330 y E331), conservadores (E202 y E223), canela y caramulina) y <b>huevo</b> .	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se amasa durante 15 minutos y se añade la margarina. Añadir el azúcar y se le da una vuelta manualmente. En una lata de 60x40 se pone papel silicona y se forra con hojaldre. Se le echa cabello de ángel y se tapa con otra plancha de hojaldre. Después se baña con huevo, se divide y se hornea a 220° C durante 30 minutos. Por último se deja enfriar a temperatura ambiente.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	7 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>		
	<b>BIZCOCHO DE LIMÓN</b>		
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>		
	<p><b>Huevos</b>, aceite de girasol, ralladura de limón, preparado magico (azúcar, harina de <b>trigo</b>, almidón de <b>trigo</b>, almidón modificado, aceite vegetal (girasol), suero de <b>leche</b>, en polvo, grasa vegetal (palma), gasificantes (E500ii, E450i), emulgentes (E481, E471), gluten de <b>trigo</b>, sal, espesantes (E466, E412, E415), aroma natural de limón y enzimas) y <b>mantequilla</b>.</p>		
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>		
	Se mezcla todo en la batidora. Se echa en moldes. Se hornea a 180°C durante 35-30 minutos.		
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.		
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco.		
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo		
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011		
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general		
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes		
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>	
	GLUTEN	X	
	HUEVO	X	
	PESCADO		X
	LECHE	X	
	SOJA		X
	APIO		
	CACAHUETES		X
	FRUTOS DE CÁSCARA		X
	CRUSTÁCEOS		
	MOLUSCOS		
	SÉSAMO		X
	MOSTAZA		
	SULFITOS		X
	ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>BIZCOCHO NARANJA CON CHOCOLATE</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>Huevos</b> , aceite de girasol, preparado magic (azúcar, harina de <b>trigo</b> , almidón de <b>trigo</b> , almidón modificado, aceite vegetal (girasol), suero de <b>leche</b> , en polvo, grasa vegetal (palma), gasificantes (E500ii, E450i), emulgentes (E481, E471), <b>gluten</b> de <b>trigo</b> , sal, espesantes (E466, E412, E415), aroma natural de limón y enzimas), pepitas chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente ( <b>E322</b> )) y <b>mantequilla</b> .	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se mezcla todo en la batidora. Se echa en moldes. Se hornea a 180°C durante 35-30 minutos.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	X
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>BUÑUELOS DE VIENTO RELLENO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Petisú (agua, harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300), <b>huevo</b>, manteca de cerdo (manteca de cerdo, humectante (E1520) y antioxidantes (E320, E310 y E330)) y sal).</p> <p>Relleno: <b>Nata</b> líquida (<b>leche</b> y estabilizante (E407)), trufa (<b>nata</b> (<b>leche</b> y estabilizante (E407)), azúcar y chocolate (azúcar, habas de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de girasol) y extracto natural de vainilla), crema de dulce de leche (<b>nata</b> (<b>leche</b> y estabilizante (E407), dulce de leche (jarabe de glucosa y fructosa, <b>leche</b> entera en polvo, agua, azúcar, <b>leche</b> desnatada en polvo y conservador (E-202)), crema pastelera (<b>huevo</b>, <b>leche</b> entera de vaca, azúcar, almidón de maíz), crema de chocolate (crema pastelera (<b>huevo</b>, <b>leche</b> entera de vaca, azúcar, almidón de maíz), chocolate 55 (azúcar, habas de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla y <b>leche</b>), crema de cafe (crema pastelera (<b>huevo</b>, <b>leche</b> entera de vaca, azúcar, almidón de maíz), café soluble).</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se mezcla, se da forma y se fríe en aceite. Se rellenan de crema.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	3 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	X
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>CANAPÉS DE HOJALDRE CON ANCHOAS</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>  Margarina (grasa de palma, agua, aceite de girasol, sal, emulgente (E471 y E322), corrector de acidez (E330, E331), aroma, colorante (E160)), harina fuerte (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), sal (sal y antiaglomerante (E536)), <b>mantequilla</b> , agua y <b>anchoas (pescado)</b> (filetes de <b>anchoa (pescado)</b> , aceite de girasol y sal), <b>huevo líquido (huevo de gallina, corrector de acidez (E330), conservantes (E202, E211))</b> .	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>  Se amasa durante 15 minutos y después se añade la margarina. Añadir el azúcar, se le da una vuelta manualmente y después se corta en hojaldre en diferentes formas según producción. Se introducen las anchoas y se tapa con otro disco de hojaldre con la misma forma. Por último se baña con huevo y se hornea a 220°C durante 15 minutos. Se deja enfriar a temperatura ambiente.	
	<b>ELABORACIÓN</b>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>CANAPÉS DE HOJALDRE CON CHISTORRA</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>  Margarina (grasa de palma, agua, aceite de girasol, sal, emulgente (E471 y E322), corrector de acidez (E330, E331), aroma, colorante (E160)), harina fuerte (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), sal (sal y antiaglomerante (E536)), <b>mantequilla</b> , agua y chistorra (carne y tocino de cerdo, pimentón, sal, ajo, extracto de orégano y conservador (E250)), <b>sésamo</b> , <b>huevo</b> líquido ( <b>huevo</b> de gallina, corrector de acidez (E330), conservantes (E202, E211)).	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>  Se amasa durante 15 minutos y se añade la margarina. Añadir el azúcar, se le da una vuelta manualmente y después se corta en hojaldre en diferentes formas según producción. Se introduce la chistorra y se tapa con otro disco de hojaldre con la misma forma. Por último se baña con huevo y se hornea a 220°C durante 15 minutos. Se deja enfriar a temperatura ambiente y se espolvorea con sésamo.	
	<b>ELABORACIÓN</b>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO	X	
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>CANAPÉS DE HOJALDRE CON CHORIZO</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>  Margarina (grasa de palma, agua, aceite de girasol, sal, emulgente (E471 y E322), corrector de acidez (E330, E331), aroma, colorante (E160)), harina fuerte (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), sal (sal y antiaglomerante (E536)), <b>mantequilla</b> , agua y chorizo artesano (carne y grasa de cerdo, sal, pimentón, orégano y ajo), <b>huevo</b> líquido ( <b>huevo</b> de gallina, corrector de acidez (E330), conservantes (E202, E211)).	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>  Se amasa durante 15 minutos y se añade la margarina. Añadir el azúcar, se le da una vuelta manualmente y después se corta en hojaldre en diferentes formas según producción. Se introduce el chorizo y se tapa con otro disco de hojaldre con la misma forma. Por último se baña con huevo y se hornea a 220°C durante 15 minutos. Se deja enfriar a temperatura ambiente.	
	<b>ELABORACIÓN</b>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	X
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>CANAPÉ DE HOJALDRE CON JAMÓN YORK</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Margarina (grasa de palma, agua, aceite de girasol, sal, emulgente (E471 y E322), corrector de acidez (E330, E331), aroma, colorante (E160)), harina fuerte (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), sal (sal y antiaglomerante (E536)), <b>mantequilla</b> , agua y jamón york (paleta de cerdo, agua, fécula de patata, sal, proteína de <b>soja</b> , azúcar, dextrosa de maíz, aromas, estabilizantes (E451, E407 y E420), potenciador del sabor (E621), antioxidante (E316 y E331), conservador (E250) y colorante (E120)), <b>huevo</b> líquido ( <b>huevo</b> de gallina, corrector de acidez (E330), conservantes (E202, E211)).	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se amasa durante 15 minutos y se añade la margarina. Añadir el azúcar, se le da una vuelta manualmente y después se corta en hojaldre en diferentes formas según producción. Se introduce el jamón york y se tapa con otro disco de hojaldre con la misma forma. Por último se baña con huevo y se hornea a 220°C durante 15 minutos. Se deja enfriar a temperatura ambiente.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>CANAPÉS DE HOJALDRE CON QUESO</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>  Margarina (grasa de palma, agua, aceite de girasol, sal, emulgente (E471 y E322), corrector de acidez (E330, E331), aroma, colorante (E160)), harina fuerte (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), sal (sal y antiaglomerante (E536)), <b>mantequilla</b> , agua y queso ( <b>leche</b> , <b>nata</b> , proteínas de <b>leche</b> , sal, estabilizante (E410), conservante (E200) y fermentos <b>lácticos</b> ), <b>sésamo</b> , <b>huevo</b> líquido ( <b>huevo</b> de gallina, corrector de acidez (E330), conservantes (E202, E211)).	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>  Se amasa durante 15 minutos y después se añade la margarina. Añadir el azúcar, se le da una vuelta manualmente y después se corta en hojaldre en diferentes formas según producción. Se introduce el queso y se tapa con otro disco de hojaldre con la misma forma. Por último se baña con huevo y se hornea a 220°C durante 15 minutos. Se deja enfriar a temperatura ambiente y se decora con sésamo.	
	<b>ELABORACIÓN</b>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO	X	
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>CANAPÉ DE HOJALDRE CON SALCHICHA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Margarina (grasa de palma, agua, aceite de girasol, sal, emulgente (E471 y E322), corrector de acidez (E330, E331), aroma, colorante (E160)), harina fuerte (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), sal (sal y antiaglomerante (E536)), <b>mantequilla</b> , agua y salchicha cocktail (carne de cerdo, carne de pavo, carne separada mecánicamente de pavo, agua, corteza de cerdo, fécula de patata, sal, proteína de <b>soja</b> , fibra vegetal, aromas, aroma de humo, estabilizantes (E451 y E407), antioxidante (E316) y conservador (E250)), <b>huevo</b> líquido ( <b>huevo</b> de gallina, corrector de acidez (E330), conservantes (E202, E211)).	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se amasa durante 15 minutos. y después se añade la margarina. Añadir el azúcar, se le da una vuelta manualmente y después se corta en hojaldre en diferentes formas según producción. Se introduce la salchicha y se tapa con otro disco de hojaldre con la misma forma. Por último se baña con huevo y se hornea a 220°C durante 15 minutos. Se deja enfriar a temperatura ambiente.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>CANAPÉS DE HOJALDRE CON SOBRASADA</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>  Margarina (grasa de palma, agua, aceite de girasol, sal, emulgente (E471 y E322), corrector de acidez (E330, E331), <b>aroma</b> , colorante (E160)), harina fuerte (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), sal (sal y antiaglomerante (E536)), <b>mantequilla</b> , agua y sobrasada (tocino de cerdo, carne de cerdo, pimentón, sal y especias naturales, antioxidantes (E306 y E304), conservador (E252) y colorante (E120)), <b>sésamo</b> , <b>huevo</b> líquido ( <b>huevo</b> de gallina, corrector de acidez (E330), conservantes (E202, E211)).	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>  Se amasa durante 15 minutos y después se añade la margarina. Añadir el azúcar, se le da una vuelta manualmente y después se corta en hojaldre en diferentes formas según producción. Se introduce el queso y se tapa con otro disco de hojaldre con la misma forma. Por último se baña con huevo y se hornea a 220°C durante 15 minutos. Se deja enfriar a temperatura ambiente y se decora con sésamo.	
	<b>ELABORACIÓN</b>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO	X	
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>CARITAS DE FRAMBUESA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Masa sablé (Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), <b>mantequilla</b>, azúcar glacé (azúcar y almidón de maíz), <b>huevo</b>, colorante amarillo alimentario (E102, E110, E124), aroma de vainilla (vainillina en polvo, aromatizante (etilvainillina)), sal (sal y antiaglomerante (E536)), mermelada de frambuesa (pulpa de fruta, frambuesa, fresa, manzana y albaricoque, azúcar, jarabe de glucosa, espesantes (E1442, E410 y E407), antioxidante (E-330), colorante (E120) y aroma), cobertura especial con grasa vegetal (azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgente (E492 y E322) y aroma).</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Poner todos los ingrediente en la amasadora o en la batidora con pala. Mezclar hasta obtener la textura deseada y reservar en frío hasta su manipulación. Hornear 210°C durante 10-15 minutos. Enfriar a temperatura ambiente. Se rellena con mermelada. Se baña en chocolate.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	X
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>CARITAS DULCE DE LECHE</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Masa sablé (Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), <b>mantequilla</b>, azúcar glacé (azúcar y almidón de maíz), <b>huevo</b>, colorante amarillo alimentario (E102, E110, E124), aroma de vainilla (vainillina en polvo, aromatizante (etilvainillina)), sal (sal y antiaglomerante (E536)), dulce de <b>leche</b> (jarabe de glucosa y fructosa, <b>leche</b> entera en polvo, agua, azúcar, <b>leche</b> desnatada en polvo y conservador (E202)), cobertura especial con grasa vegetal (azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgente (E-492 y E-322) y aroma), lacasitos (chocolate con leche (azúcar, manteca de cacao, pasta de cacao, <b>leche</b> entera en polvo, <b>leche</b> desnatada en polvo, emulgente (lecitina de <b>soja</b>), aroma natural de vainilla), cacao, azúcar, colorantes (E171, E163, E101, E120, E141, E160a, E153), agentes de recubrimiento (E414, E903, E901)).</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Poner todos los ingrediente en la amasadora o en la batidora con pala. Mezclar hasta obtener la textura deseada y reservar en frío hasta su manipulación. Hornear 210°C durante 10-15 minutos. Enfriar a temperatura ambiente. Se rellena con dulce de leche. Se baña en chocolate y se decora con lacasitos.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	X
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>COOKIES</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>  <b>COMPOSICIÓN</b> Mantequilla, canela, azúcar, miel, <b>huevos</b> , harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)) y pepitas de chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao y emulgente ( <b>E322</b> )), harina de <b>avellana (avellana molida)</b> .	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>  Mezclar la mantequilla, canela, azúcar, miel, huevos, harina floja y las pepitas de chocolate. Hornear durante 12 min. durante 200°C. Enfriar a temperatura ambiente.	
	<b>ENVASADO Y FORMATOS</b> A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b> En lugar fresco y seco		
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b> Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo		
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b> RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011		
<b>POBLACIÓN DIANA</b> Población en general		
<b>VIDA ÚTIL</b> 15 DÍAS		
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN <input checked="" type="checkbox"/>	HUEVO <input checked="" type="checkbox"/>
PESCADO <input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
LECHE <input checked="" type="checkbox"/>		
SOJA <input checked="" type="checkbox"/>		
APIO <input type="checkbox"/>		
CACAHUETES <input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
FRUTOS DE CÁSCARA <input checked="" type="checkbox"/>		
CRUSTÁCEOS <input type="checkbox"/>		
MOLUSCOS <input type="checkbox"/>		
SÉSAMO <input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
MOSTAZA <input type="checkbox"/>		
SULFITOS <input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
ALTRAMUCES <input type="checkbox"/>		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>CRUNI</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Margarina (grasa de palma, agua, aceite de girasol, sal, emulgente (E471 y E322), corrector de acidez (E330, E331), aroma, colorante (E160)), harina fuerte (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E-300)), harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E-300)), sal (sal y antiaglomerante (E536)), <b>mantequilla</b> , agua, azúcar, nata ( <b>leche</b> y estabilizante (E407)) y mermelada de albaricoque (albaricoque y antioxidante (E300)), fideos de chocolate (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao degrasado en polvo, agente de recubrimiento (E553b), emulgente (E322), aroma).	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se amasa durante 15 min. y después se añade la margarina. Añadir el azúcar, se le da una vuelta manualmente. Hornear a 220° C durante 20 min. Cuando sale del horno se dejan enfriar a temperatura ambiente. Después se corta en cuadraditos. Por último se terminan con nata por dentro y la mermelada de albaricoque por encima.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	5 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		X
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>EMPANADA DE ATÚN</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Masa: harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E-300)), harina fuerte (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E-300)), margarina (grasa de palma, agua, aceite de girasol, sal, emulgente (E471 y E322), corrector de acidez (E330, E331), aroma, colorante (E160)), agua, <b>manteguilla</b>, sal (sal y antiaglomerante (E-536)). Relleno: frito hortalizas (tomate, cebolla, berenjena, calabacín, pimiento, azúcar, estabilizante (E1422), aceite de girasol, sal, espesantes (E461i, E410), reguladores de la acidez (E330, E331)), tomate frito (tomate, aceite de girasol (sofrito con cebollas, ajos frescos), estabilizante (E1422), azúcar, sal), <b>bonito (pescado) (atún (pescado))</b>, aceite de girasol, sal), pimiento rojo (pimientos, agua, sal, conservador (E330)), pan rallado (harina de <b>trigo</b>, mejorante (atiapelmazante (E170), emulsionante (E472e), harina de <b>trigo</b>, ácido ascórbico, encimas), sal, levadura, agua), <b>huevo</b>, orégano).</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se amasa durante 15 minutos y después se añade la margarina. Añadir el azúcar, se le da una vuelta manualmente y después se corta en rectángulos. Cocer los huevos con el frito de hortalizas, el pimiento rojo y el tomate frito hasta que llegue a ebullición y dejarlo 10 min. cociendo. Enfriarlo en el abatidor para después mezclarlo con el bonito. Poner una primera base de hojaldre encima de la lata con papel siliconado. Luego se echa encima el pisto de bonito y se cubre con otra capa de hojaldre. Por último hornear a 220°C durante 30 min. Enfriar a temperatura de la cámara.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	5 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>EMPANADAS DE CARNE</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Margarina (grasa de palma, agua, aceite de girasol, sal, emulgente (E471 y E322), corrector de acidez (E330, E331), aroma, colorante (E160)), harina fuerte (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E-300)), harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E-300)), sal (sal y antiaglomerante (E-536)), <b>mantequilla</b> , agua y pisto de carne (carne picada de ternera (carne magra de ternera, magro de cerdo, agua, harina de arroz y maíz, dextrina, dextrosa, <b>sulfito sódico</b> , antioxidante (E301, colorante (E301), colorante (E120)), aceite, sal (sal y antiaglomerante (E-536)), <b>huevos</b> , frito hortalizas (tomate, cebolla, berenjena, calabacín, pimiento, azúcar, estabilizante (E-1422), aceite de girasol, sal, espesantes (E-461i y E-410) y reguladores de la acidez E-330 y E-331), pimiento rojo (pimientos, agua, sal y conservador (E-330)) y tomate frito (tomate, aceite de girasol (sofrito con cebollas y ajos frescos), estabilizante (E-1422), azúcar y sal), pan rallado (harina de <b>trigo</b> , mejorante (atiapelmazante (E170), emulsionante (E472e), harina de <b>trigo</b> , ácido ascórbico, encimas), sal, levadura, agua) y orégano).	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se amasa durante 15 minutos y después se añade la margarina. Añadir el azúcar, se le da una vuelta manualmente y después se corta en rectángulos. Cocer los huevos con el frito de hortalizas, el pimiento rojo y el tomate frito hasta que llegue a ebullición y dejarlo 10 min. cociendo. Enfriarlo en el abatidor para después mezclarlo con la carne picada de ternera. Poner una primera base de hojaldre encima de la lata con papel siliconado. Luego se echa encima el pisto de carne y se cubre con otra capa de hojaldre. Por último hornear a 220°C durante 30 min. Enfriar a temperatura de la cámara.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	5 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>EMPANADA DE CEBOLLA CON QUESO DE CABRA</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>  Margarina (grasa de palma, agua, aceite de girasol, sal, emulgente (E471 y E322), corrector de acidez (E330, E331), aroma, colorante (E160)), harina fuerte (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E-300)), harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E-300)), sal (sal y antiaglomerante (E-536)), <b>mantequilla</b> , agua, cebolla, azúcar y <b>queso</b> de cabra ( <b>leche</b> de cabra pasteurizada, sal, fermentos <b>lácticos</b> , cuajo bacteriano y penicillium).	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>  Se amasa durante 15 minutos y después se añade la margarina. Añadir el azúcar y se le da una vuelta manualmente. En una lata de 60x40 se pone papel silicona y se forra con hojaldre. Se pone una plancha entera de hojaldre. Se abate y luego se pone por encima la cebolla caramelizada (cebolla pochada con mantequilla o con azúcar) previamente hecha en la cocina, junto con el queso de cabra. Se tapa con otra plancha. Por último se hornea a 220°C durante 30 minutos.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	5 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		X
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>EMPANADA DE JAMÓN, QUESO Y BACON</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Margarina (grasa de palma, agua, aceite de girasol, sal, emulgente (E471 y E322), corrector de acidez (E330, E331), aroma, colorante (E160)), harina fuerte (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E-300)), sal (sal y antiaglomerante (E-536)), <b>mantequilla</b> , agua, bacon (panceta de cerdo, sal, proteína de <b>soja</b> , azúcar, dextrosa de maíz, aromas, aroma de humo, estabilizadores (E407, E420 y E451), conservador (E250) y antioxidante (E316 y E331)), <b>queso</b> ( <b>queso</b> , margarina (aceites (girasol) y grasas (palma y coco) vegetales, agua, emulgente (E-471 y E322), sal, regulador de acidez (E330), conservante (E202), aroma de mantequilla, colorante (E160a), antioxidantes (E306 y E339), proteínas <b>lácteas</b> , sales fundentes (E452, E339), almidón, sal, conservante (E202), colorante (E160a)) y jamón york (paleta de cerdo, agua, fécula de patata, sal, proteína de <b>soja</b> , azúcar, dextrosa de maíz, aromas, estabilizantes (E451, E407 y E420), potenciador del sabor (E621), antioxidante (E316 y E331), conservador (E250) y colorante (E120)).	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se amasa durante 15 minutos y se añade la margarina. Añadir el azúcar y se le da una vuelta manualmente. En una lata de 60x40 se pone papel silicona y se forra con hojaldré. Se pone una plancha entera de hojaldré a la que se le añade bacon, queso y jamón. Se tapa con otra plancha y por último se hornea a 220° durante 30 minutos.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	5 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		X
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>EMPANADA DE MORCILLA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Margarina (grasa de palma, agua, aceite de girasol, sal, emulgente (E471 y E322), corrector de acidez (E330, E331), aroma, colorante (E160)), harina fuerte (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E-300)), harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E-300)), sal (sal y antiaglomerante (E-536)), <b>mantequilla</b> , agua, morcilla (cebolla, arroz, grasa de cerdo, sangre de cerdo, sal y especias), piñones y pimientos del piquillo (pimientos del piquillo, agua, azúcar, sal, acidulante (E-330) y estabilizante (E-509)).	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se amasa durante 15 minutos y después se añade la margarina. Añadir el azúcar y se le da una vuelta manualmente. En una lata de 60x40 se pone papel silicona y se forra con hojaldre. Se pone una plancha entera de hojaldre a la que se le añade morcilla, que se ha frito anteriormente, piñones y pimientos del piquillo. Se tapa con otra plancha y por último se hornea a 220° durante 30 minutos.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	5 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		X
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>EMPANADA DE SALMÓN CON QUESO</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>  Margarina (grasa de palma, agua, aceite de girasol, sal, emulgente (E471 y E322), corrector de acidez (E330, E331), aroma, colorante (E160)), harina fuerte (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E-300)), harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E-300)), sal (sal y antiaglomerante (E-536)), <b>mantequilla</b> , agua, <b>queso (leche</b> pasteurizada, sal, fermentos <b>lácticos</b> ), cuajo, espesante (goma guar), conservante (E202)) y <b>salmón (pescado)</b> ahumado ( <b>salmón (pescado)</b> , sal y azúcar).	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>  Se amasa durante 15 minutos y después se añade la margarina. Añadir el azúcar y se le da una vuelta manualmente. En una lata de 60x40 se pone papel silicona y se forra con hojaldre. Se pone una plancha entera de hojaldre al que se le añade el queso y el salmón ahumado en lonchas. Se tapa con otra plancha. Por último se hornea a 220°C durante 30 minutos.	
	<b>ELABORACIÓN</b>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	5 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	X
HUEVO		X
PESCADO	X	
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>EMPANADILLAS DE RACIÓN DE ATÚN</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Margarina (grasa de palma, agua, aceite de girasol, sal, emulgente (E471 y E322), corrector de acidez (E330, E331), aroma, colorante (E160)), harina fuerte (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E-300)), harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), sal (sal y antiaglomerante (E536)), <b>mantequilla</b> , agua y pisto de <b>bonito (bonito (atún, aceite de girasol y sal), aceite, sal (sal y antiaglomerante (E536)), huevos, frito hortalizas (tomate, cebolla, berenjena, calabacín, pimiento, azúcar, estabilizante (E1422), aceite de girasol, sal, espesantes (E461i y E410) y reguladores de la acidez E330 y E331), pimiento rojo (pimientos, agua, sal y conservador (E330)) y tomate frito (tomate, aceite de girasol (sofrito con cebollas y ajos frescos), estabilizante (E1422), azúcar y sal), pan rallado (harina de <b>trigo</b>, mejorante (atiapelmazante (E170), emulsionante (E472e), harina de <b>trigo</b>, ácido ascórbico, encimas), sal, levadura, agua) y orégano). </b>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se amasa durante 15 minutos y se añade la margarina. Añadir el azúcar, se le da una vuelta manualmente y después se corta en discos ovalados. Cocer los huevos con el frito de hortalizas, el pimiento rojo y el tomate frito hasta que llegue a ebullición y dejarlo 10 min. cociendo. Enfriarlo en el abatidor para después mezclarlo con el bonito. Untar los laterales de los discos con agua para que se pegue bien y añadir el relleno en el centro. Por último hornear a 220°C durante 30 minutos.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	5 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>EMPANADILLAS DE RACIÓN DE CARNE</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Margarina (grasa de palma, agua, aceite de girasol, sal, emulgente (E471 y E322), corrector de acidez (E330, E331), aroma, colorante (E160)), harina fuerte (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), sal (sal y antiaglomerante (E536)), <b>mantequilla</b> , agua y pisto de carne (carne picada de ternera (carne magra de ternera, magro de cerdo, agua, harina de arroz y maíz, dextrina, dextrosa, <b>sulfito</b> sódico, antioxidante (E301), colorante cohinilla (E120)), aceite, sal (sal y antiaglomerante (E536)), <b>huevos</b> , frito hortalizas (tomate, cebolla, berenjena, calabacín, pimiento, azúcar, estabilizante (E1422), aceite de girasol, sal, espesantes (E461i y E410) y reguladores de la acidez E330 y E331), pimiento rojo (pimientos, agua, sal y conservador (E330)) y tomate frito (tomate, aceite de girasol (sofrito con cebollas y ajos frescos), estabilizante (E1422), azúcar y sal), Pan rallado (harina de <b>trigo</b> , mejorante (atiapelmazante (E170), emulsionante (E472e), harina de <b>trigo</b> , ácido ascórbico, encimas), sal, levadura, agua) y orégano)	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se amasa durante 15 minutos y se añade la margarina. Añadir el azúcar, se le da una vuelta manualmente y después se corta en discos ovalados. Cocer los huevos con el frito de hortalizas, el pimiento rojo y el tomate frito hasta que llegue a ebullición y dejarlo 10 minutos. Cocinando. Enfriarlo en el abatidor para después mezclarlo con la carne picada de ternera. Untar los laterales de los discos con agua para que se pegue bien y añadir el relleno en el centro. Por último hornear a 220°C durante 30 minutos.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	5 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	FLANES	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Leche entera de vaca, azúcar, yema de <b>huevo</b> , <b>huevo</b> , caramelo líquido (azúcar).	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se mezcla y se hornea a baño maría durante 1 hora a 200°C.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	En tarrina de aluminio.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	5 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>HERRADURAS DE HOJALDRE</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Margarina (grasa de palma, agua, aceite de girasol, sal, emulgente (E471 y E322), corrector de acidez (E330, E331), aroma, colorante (E160)), harina fuerte (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E-300)), harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E-300)), sal (sal y antiaglomerante (E-536)), <b>mantequilla</b> , agua, <b>huevos</b> , mermelada de albaricoque (albaricoque y antioxidante (ácido ascórbico)), cabello de ángel (azúcar, pulpa de calabaza de cidra, jarabe de glucosa y fructosa, espesante (E402 y E410), acidulante (E330 y E331), conservadores (E202 y <b>E223-metabisulfito de sodio</b> ), canela y caramulina) y <b>almendra</b> ).	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se amasa durante 15 minutos y se añade la margarina. Añadir el azúcar, se le da una vuelta manualmente y después se cortan piezas de hojaldre en tiras alargadas de unos 200 gramos. Se doblan a la mitad, se le añade cabello de ángel y se le da forma de herradura. Se baña con huevo y se hornea a 220° durante 15 minutos. Se deja enfriar a temperatura ambiente. Por último terminar con mermelada de albaricoque y almendra fileteada.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	6 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	X
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA	X	
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>HOJALDRE</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>  Sal (sal y antiaglomerante (E-536)), harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), harina fuerte (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), agua, <b>mantequilla</b> y margarina (grasa de palma, agua, aceite de girasol, sal, emulgente (E471 y E322), corrector de acidez (E330, E331), <b>aroma</b> (contiene <b>leche</b> ), colorante (E160)).	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>  Se mezcla y se da forma.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	En bandeja.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 día	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>	
HUEVO		<input checked="" type="checkbox"/>
PESCADO		<input checked="" type="checkbox"/>
LECHE	<input checked="" type="checkbox"/>	
SOJA		<input checked="" type="checkbox"/>
APIO		
CACAHUETES		<input checked="" type="checkbox"/>
FRUTOS DE CÁSCARA		<input checked="" type="checkbox"/>
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		<input checked="" type="checkbox"/>
MOSTAZA		
SULFITOS		<input checked="" type="checkbox"/>
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>HUESOS DE SAN ESPEDITO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300), <b>huevos</b> , azúcar, aceite de girasol.	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se mezclan los ingredientes en la batidora. Se fríen en aceite de girasol unos 7 minutos.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE		X
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>JESUITAS</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>  Margarina (grasa de palma, agua, aceite de girasol, sal, emulgente (E471 y E322), corrector de acidez (E330, E331), aroma, colorante (E160)), harina fuerte (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E-300)), harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E-300)), sal (sal y antiaglomerante (E536)), <b>mantequilla</b> , agua, <b>huevo</b> , <b>almendra</b> y nata ( <b>leche</b> y estabilizante (E407)), crema pastelera ( <b>huevo</b> , <b>leche</b> entera de vaca, azúcar, almidón de maíz), canela.	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>  Se amasa durante 15 min. y después se añade la margarina. Añadir el azúcar, se le da una vuelta manualmente y después se corta en triángulos. Bañarlo con huevo y añadir por encima la almendra fileteada. Se colocan en una lata con papel siliconado y se hornea a 220°C durante 15 min. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Por último se abre a la mitad y se rellena con nata montada, crema pastelera, azúcar y canela. Se decora con azúcar glass.	
	<b>ELABORACIÓN</b>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	5 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA	X	
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>MACARRONS SURTIDOS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Jarabe (agua y azúcar), montado (claras de <b>huevo</b> y azúcar), <b>almendra</b> (<b>almendra</b> molida cruda, azúcar glass (azúcar, almidón de maíz), café, colorante azul (colorante E-133), colorante naranja (colorante E110*), colorante amarillo (colorante E102*), colorante rojo vivo (dextrosa, colorante (E129*), cloruro sódico). Relleno: Choco blanco (azúcar, manteca de cacao, <b>leche</b> entera en polvo, emulgente (E322) y aroma natural de vainilla), <b>nata</b> (<b>leche</b> y estabilizante (E407)), aromas morango fresa (agua, azúcar, jarabe de glucosa, propilenglicol, estabilizante (goma xantana), colorantes (E122 y E129*), acidulante (E330) y conservador (E202)), aroma de limón (preparaciones aromatizantes, sustancias aromatizantes naturales, agua, azúcar, jarabe de glucosa, estabilizante (goma arábica, goma xantana), colorante (E102*) acidulante (E330), conservador (E202)), alcohol etílico, antioxidante (E320), alfa tocoferol, citrato de trietilo) y aroma naranja (preparaciones aromatizantes (sustancias aromatizantes (sustancia aromatizante natural)), acidulante (E330) y colorantes (E102 y E129*)), coco y dulce de leche (jarabe de glucosa y fructosa, leche entera en polvo, agua, azúcar, leche desnatada en polvo y conservador (E-202)).</p> <p>*Puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se prepara el jarabe. Se añade harina de almendra y azúcar glass. Se mezcla en la batidora. Se prepara el merengue. Se mezcla todo. Se mezcla con el color y se da forma. Se seca unas 6 horas a temperatura ambiente y se hornea 160°C 13 minutos. Se rellena y se conserva en refrigeración.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	X
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA	X	
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>		
	<b>MAGDALENAS</b>		
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>		
	<b>Huevos</b> , azúcar, harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), impulsor (gasificantes (E450i, E500ii y E170i), <b>leche</b> , ralladura de limon, aceite de oliva, azúcar.		
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>		
	Se mezcla todo en la amasadora. Se hornea durante 10 minutos 240°C.		
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.		
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco.		
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo		
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011		
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general		
<b>VIDA ÚTIL</b>	5 días		
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>	
	GLUTEN	X	
	HUEVO	X	
	PESCADO		X
	LECHE	X	
	SOJA		X
	APIO		
	CACAHUETES		X
	FRUTOS DE CÁSCARA		X
	CRUSTÁCEOS		
	MOLUSCOS		
	SÉSAMO		X
	MOSTAZA		
	SULFITOS		X
	ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>MILHOJAS DE MERENGUE</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Hojaldre (sal, harina de <b>trigo</b> , agua, <b>mantequilla</b> y margarina (grasa de palma, agua, aceite de girasol, sal, emulgente (E471 y E322), corrector de acidez (E330, E331), <b>aroma</b> (contiene <b>leche</b> ), colorante (E160)) sal, merengue (claras de <b>huevo</b> , azúcar y sal), azúcar glass (azúcar y almidón de maíz), canela.	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Planchas de hojaldre se le mete el merengue entre medias. Se hornea 15 minutos 180°C. Se corta se decora con azucar glas y canela. Se congela.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En congelación -18°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	3 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>MOSCOVITAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p><b>Almendra</b> en grano tostada, azúcar, harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidantes (E-300)), piel de naranja, pasas, nata (<b>leche</b> y estabilizante (E407)), cobertura especial con grasa vegetal (azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgente (492 y E322) y aroma) y chocolate valrhona 55% (azúcar, habas de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de <b>soja</b>), extracto natural de vainilla y <b>leche</b>).</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se mezcla manualmente. Se introduce en la manga y se echa en una lata untada de aceite unos 10-15 gramos y se aplasta manualmente. Hornearlo a 200° C durante 10-15 min. Por último se pegan los chocolates. Por último se deja enfriar a temperatura ambiente.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	15 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN <input checked="" type="checkbox"/> HUEVO <input checked="" type="checkbox"/> PESCADO <input type="checkbox"/> LECHE <input checked="" type="checkbox"/> SOJA <input checked="" type="checkbox"/> APIO <input type="checkbox"/> CACAHUETES <input type="checkbox"/> FRUTOS DE CÁSCARA <input checked="" type="checkbox"/> CRUSTÁCEOS <input type="checkbox"/> MOLUSCOS <input type="checkbox"/> SÉSAMO <input type="checkbox"/> MOSTAZA <input type="checkbox"/> SULFITOS <input checked="" type="checkbox"/> ALTRAMUCES <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>NATILLAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p><b>Leche (leche entera de vaca)</b>, azúcar, almidón, yema de <b>huevo</b>, <b>mantequilla</b>, canela y galleta foto napolitanas (harina de <b>trigo</b>, aceite de palma, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, dextrosa, sal, emulgente (lecitina (contiene <b>trigo</b>)), gasificantes (carbonatos de amonio y de sodio), canela, aroma (contiene <b>sulfitos</b>) y agente de tratamiento de la harina (<b>metabisulfito sódico</b>).</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Calentar la leche. En otro bol poner el almidón, las yemas de huevo y azúcar. Desde que cuece la leche se mezcla todo y se deja un par de minutos. Se echa en tarrinas y se deja enfriar. Se decora con azúcar, canela y una galleta.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	En tarrinas de plástico de 250 gramos.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	X
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PALMERAS BAÑADAS DE CHOCOLATE</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Margarina (grasa de palma, agua, aceite de girasol, sal, emulgente (E471 y E322), corrector de acidez (E330, E331), aroma, colorante (E160)), harina fuerte (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), sal (sal y antiaglomerante (E536)), <b>mantequilla</b> , agua, azúcar y cobertura especial con grasa vegetal (azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgente (492 y E322) y aroma)	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se amasa durante 15 min. y después se añade la margarina. Añadir el azúcar, se le da una vuelta manualmente y después se corta en piezas. Se colocan en latas con papel siliconado. Hornear a 220° C durante 20 min. Cuando sale del horno se dejan enfriar a temperatura ambiente. Por otro lado se mezcla el azúcar con el agua y se lleva a ebullición, para después mezclarlo con el chocolate. Por último terminar la palmera con la mezcla del chocolate.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bandejas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	5 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		X
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PALMERAS BAÑADAS DE CHOCOLATE NEGRO Y BLANCO</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Margarina (grasa de palma, agua, aceite de girasol, sal, emulgente (E471 y E322), corrector de acidez (E330, E331), aroma, colorante (E160)), harina fuerte (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), sal (sal y antiaglomerante (E536)), <b>mantequilla</b> , agua, azúcar, cobertura especial con grasa vegetal (azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgente (492 y E322) y aroma) y chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, <b>leche</b> entera en polvo, emulgente ( <b>E322</b> ) y aroma natural de vainilla)	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>  Se amasa durante 15 min. y después se añade la margarina. Añadir el azúcar, se le da una vuelta manualmente y después se corta en piezas. Se colocan en latas con papel siliconado. Hornear a 220° C durante 20 min. Cuando sale del horno se dejan enfriar a temperatura ambiente. Por otro lado se mezcla el azúcar con el agua y se lleva a ebullición, para después mezclarlo con los chocolates. Por último terminar la palmera con la mezcla de los chocolates.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	5 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		X
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>PALMERAS GLASEADAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Margarina (grasa de palma, agua, aceite de girasol, sal, emulgente (E471 y E322), corrector de acidez (E330, E331), aroma, colorante (E160)), harina fuerte (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), sal (sal y antiaglomerante (E536)), <b>mantequilla</b> , agua, azúcar, mermelada de albaricocque (albaricocque, antioxidante (E300)) y azúcar glacé (azúcar y almidón de maíz)	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se amasa durante 15 minutos y después se añade la margarina. Añadir el azúcar, se le da una vuelta manualmente y después se corta en piezas. Se colocan en latas con papel siliconado. Hornear a 220° C durante 20 min. Cuando sale del horno se dejan enfriar a temperatura ambiente. Por último se terminan con mermelada y azúcar glacé y se secan al horno un par de minutos.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	5 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		X
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>PASTA DE MANGA DE COCO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), <b>mantequilla</b>, azúcar, coco rallado, sal (sal y antiaglomerante (E536)), aroma de vainilla (vainillina en polvo, aromatizante (etilvainillina)), turrón (azúcar, <b>avellanas</b>, <b>almendras</b>, grasa vegetal (<b>E322</b>)), cobertura especial con grasa vegetal (azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgente (492 y E322) y aroma) y chocolate valrhona (55%) (azúcar, habas de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de <b>soja</b>), extracto natural de vainilla y <b>leche</b>)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Mezclarlo todo en la batidora con la pala. Después se coloca en latas de formas variadas. Se hornea a 200-220°C durante 10-15 min. Cuando salen se pegan con turrón y se decoran con la mezcla de chocolate</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	15 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	X
HUEVO		X
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA	X	
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PASTAS DE MANGA BAÑADAS CON CHOCOLATE</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E-300)), <b>mantequilla</b> , azúcar glacé (azúcar y almidón de maíz), <b>leche</b> (<b>leche</b> entera de vaca), <b>huevos</b>, turrón (azúcar, <b>avellanas</b>, <b>almendras</b>, grasa vegetal (<b>lecitina de soja</b>)), cobertura especial con grasa vegetal (azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgente (E492 y E322) y aroma) y chocolate valrhona (55%) (azúcar, habas de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla y <b>leche</b>), harina de avellana o de almendra.</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Mezclar la harina floja, mantequilla, azúcar glacé, leche y los huevos. Hornear durante 12 minutos a 200°C. Enfriar a temperatura ambiente. Se pegan una pasta con otra con turrón. Por último se bañan con la mezcla de los chocolates.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA	X	
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PASTAS DE MANGA BAÑADAS CON CHOCOLATE Y ALMENDRA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E-300)), <b>mantequilla</b>, azúcar glacé (azúcar y almidón de maíz), <b>leche</b> (leche entera de vaca), <b>huevos</b>, turrón (azúcar, <b>avellanas</b>, <b>almendras</b>, grasa vegetal (<b>lecitina de soja</b>)), cobertura especial con grasa vegetal (azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgente (E-492 y E-322) y aroma) y chocolate valrhona 55% (azúcar, habas de cacao, manteca de cacao, emulgente (<b>lecitina de soja</b>), extracto natural de vainilla y <b>leche</b>), <b>almendras</b>, harina de <b>avellana o de almendra</b>.</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Mezclar la harina floja, mantequilla, azúcar glacé, leche y los huevos. Hornear durante 12 min. durante 200°C. Mantener a temperatura ambiente. Se pegan una pasta con otra con turrón. Por último se bañan con la mezcla de los chocolates y las almendras.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA	X	
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PASTAS DE MANGA BAÑADAS CON CHOCOLATE Y AVELLANAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E-300)), <b>mantequilla</b>, azúcar glacé (azúcar y almidón de maíz), <b>leche</b> (<b>leche</b> entera de vaca), <b>huevos</b>, turrón (azúcar, <b>avellanas</b>, <b>almendras</b>, grasa vegetal (lecitina de <b>soja</b>)), cobertura especial con grasa vegetal (azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgente (E-492 y E-322) y aroma) y chocolate valrhona 55% (azúcar, habas de cacao, manteca de cacao, emulgente (<b>E322</b>), extracto natural de vainilla y <b>leche</b>), <b>avellanas</b>, harina de <b>avellana o de almendra</b>.</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Mezclar la harina floja, mantequilla, azúcar glacé, leche y los huevos. Hornear durante 12 minutos a 200°C. Enfriar a temperatura ambiente. Se pegan una pasta con otra con turrón. Por último se bañan con la mezcla de los chocolates y las avellanas.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA	X	
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PASTAS DE MANGA BAÑADAS  CON CHOCOLATE Y COCO</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E-300)), <b>mantequilla</b> , azúcar glacé (azúcar y almidón de maíz), <b>leche</b> ( <b>leche</b> entera de vaca), <b>huevos</b> , turrón (azúcar, <b>avellanas</b> , <b>almendras</b> , grasa vegetal (lecitina de <b>soja</b> )), cobertura especial con grasa vegetal (azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgente (E492 y E322) y aroma), chocolate valrhona 55% (azúcar, habas de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla y <b>leche</b> ), coco rallado y harina de <b>avellana o almendra</b> .	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Mezclar la harina floja, mantequilla, azúcar glacé, leche y los huevos. Hornear durante 12 minutos a 200°C. Mantener a temperatura ambiente. Se pegan una pasta con otra con turrón. Por último se bañan con la mezcla de los chocolates y el coco.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA	X	
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PASTA DE TÉ SIN AZÚCAR CON ALMENDRA</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), <b>mantequilla</b> , sugarcol*(agentes de carga (E966, E953, E965 y maltodextrina de patata, edulcorantes (E950 y E959)), <b>huevo</b> , <b>leche (leche</b> entera de vaca), sal (sal y antiaglomerante (E-536)) y <b>almendra</b> . *Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Blanquear la mantequilla con el sugarcol. Añadir los aromas y la sal. Después añadir los huevos y la leche lentamente y juntarlo con la harina, esta mezcla se realiza a mano. Por último escudillar las formas deseadas en las latas previamente engrasadas. Hornear 210°C durante 10-15 minutos. Enfriar a temperaturas ambiente.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA	X	
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PASTA DE TÉ SIN AZÚCAR CON CAFÉ</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), <b>mantequilla</b> , sugarsol* (agentes de carga (E966, E953, E965 y maltodextrina de patata, edulcorantes (E950 y E959)), <b>huevo</b> , <b>leche</b> (leche entera de vaca), sal (sal y antiaglomerante (E-536)) y café. *Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Blanquear la mantequilla con el sugarsol. Añadir los aromas y la sal. Después añadir los huevos y la leche lentamente y juntarlo con la harina, esta mezcla se realiza a mano. Por último escudillar las formas deseadas en las latas previamente engrasadas. Hornear 210°C durante 10-15 minutos. Enfriar a temperaturas ambiente.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PASTA DE TÉ SIN AZÚCAR CON CHOCOLATE</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<p>Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), <b>mantequilla</b>, sugarsol* (agentes de carga (E966, E953, E965 y maltodextrina de patata, edulcorantes (E950 y E959)), <b>huevo</b>, <b>leche (leche</b> entera de vaca), sal (sal y antiaglomerante (E536)) y chocolate (edulcorante (maltitol), pasta de cacao, inulina, cacao en polvo desgrasado, fibra soluble, emulgente (lecitina de girasol), aroma natural de vainilla).</p> <p>*Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Blanquear la mantequilla con el sugarsol. Añadir los aromas y la sal. Después añadir los huevos y la leche lentamente y juntarlo con la harina, esta mezcla se realiza a mano. Por último escudillar las formas deseadas en las latas previamente engrasadas. Hornear 210°C durante 10-15 minutos. Enfriar a temperaturas ambiente.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PASTA DE TÉ SIN AZÚCAR CON NUECES</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), <b>mantequilla</b> , sugarsol* (agentes de carga (E966, E953, E965 y maltodextrina de patata, edulcorantes (E950 y E959) ), <b>huevo</b> , <b>leche</b> ( <b>leche</b> entera de vaca), sal (sal y antiaglomerante (E-536)) y <b>nueces</b> . *Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Blanquear la mantequilla con el sugarsol. Añadir los aromas y la sal. Después añadir los huevos y la leche lentamente y juntarlo con la harina, esta mezcla se realiza a mano. Por último escudillar las formas deseadas en las latas previamente engrasadas. Hornear 210°C durante 10-15 minutos. Enfriar a temperaturas ambiente.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA	X	
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>PASTA LAZO ANIS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Masa sablé (Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), <b>mantequilla</b> , azúcar glacé (azúcar y almidón de maíz), <b>huevo</b> , colorante amarillo alimentario (E102, E110, E124)), aroma de vainilla (vainillina en polvo, aromatizante (etilvainillina)), sal (sal y antiaglomerante (E536)) y anís, azúcar.	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Poner todos los ingrediente en la amasadora o en la batidora con pala. Mezclar hasta obtener la textura deseada y reservar en frío hasta su manipulación. Hornear 210°C durante 10-15 minutos. Enfriar a temperatura ambiente.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	X
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		

	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>PASTA SABLÉ BAÑADA CON ALMENDRA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Masa sablé (Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E-300)), <b>mantequilla</b> , azúcar glacé (azúcar y almidón de maíz), <b>huevo</b> , colorante amarillo alimentario (E102, E110, E124), aroma de vainilla (vainillina en polvo, aromatizante (etilvainillina)), sal (sal y antiaglomerante (E536)) y <b>almendra</b> .	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Poner todos los ingredientes en la amasadora o en la batidora con pala. Mezclar hasta obtener la textura deseada y reservar en frío hasta su manipulación. Añadir las almendras por encima. Hornear 210°C durante 10-15 minutos. Enfriar a temperatura ambiente.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>		
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA	X	
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>PASTA SABLÉ BAÑADA CON CHOCOLATE</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Masa sablé (Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), <b>mantequilla</b> , azúcar glacé (azúcar y almidón de maíz), <b>huevo</b> , colorante amarillo alimentario (E102, E110, E124), aroma de vainilla (vainillina en polvo, aromatizante (etilvainillina)), sal (sal y antiaglomerante E536), cobertura especial con grasa vegetal (azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgente (E492 y E322) y aroma) y chocolate negro de cobertura (azúcar, habas de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla y <b>leche</b> )	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Poner todos los ingredientes en la amasadora o en la batidora con pala. Mezclar hasta obtener la textura deseada y reservar en frío hasta su manipulación. Añadir la guinda. Hornear 210°C durante 10-15 minutos. Enfriar a temperaturas ambiente. Por último bañarla en la mezcla de chocolates.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	X
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>PASTA SABLÉ BAÑADA CON CHOCOLATE BLANCO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Masa sablé (Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), <b>mantequilla</b> , azúcar glacé (azúcar y almidón de maíz), <b>huevo</b> , colorante amarillo alimentario (E102, E110, E124), aroma de vainilla (vainillina en polvo, aromatizante (etilvainillina)), sal (sal y antiaglomerante (E536)) y chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, <b>leche</b> entera en polvo, emulgente (E322) y aroma natural de vainilla)	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Poner todos los ingredientes en la amasadora o en la batidora con pala. Mezclar hasta obtener la textura deseada y reservar en frío hasta su manipulación. Hornear 210°C durante 10-15 minutos. Enfriar a temperatura ambiente. Bañarla en el chocolate blanco.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	X
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b> <b>PASTA SABLÉ BAÑADA EN CANELA  CON AZÚCAR</b>	
	<b>INGREDIENTES</b> Masa sablé (Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), <b>mantequilla</b> , azúcar glacé (azúcar y almidón de maíz), <b>huevo</b> , colorante amarillo alimentario (E102, E110, E124) y cloruro sódico), aroma de vainilla (vainillina en polvo, aromatizante (etilvainillina)), sal (sal y antiaglomerante (E536)) y canela y azúcar.	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b> Poner todos los ingredientes en la amasadora o en la batidora con pala. Mezclar hasta obtener la textura deseada y reservar en frío hasta su manipulación. Espolvorear la canela por encima y el azúcar. Hornear 210°C durante 10-15 minutos. Enfriar a temperatura ambiente.	
<b>ENVASADO Y  FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO  DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC.  ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE  ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PASTA SABLÉ CON ALMENDRA CON MIEL</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Masa sablé (Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), <b>mantequilla</b> , azúcar glacé (azúcar y almidón de maíz), <b>huevo</b> , colorante amarillo alimentario (E102, E110, E124), aroma de vainilla (vainillina en polvo, aromatizante (etilvainillina)), sal (sal y antiaglomerante (E536)), <b>almendra</b> y miel.	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Poner todos los ingredientes en la amasadora o en la batidora con pala. Mezclar hasta obtener la textura deseada y reservar en frío hasta su manipulación. Se calienta la miel con la mantequilla y una vez ha hecho espuma se añade la almendra, se baña la pasta. Hornear 210°C durante 10-15 minutos. Enfriar a temperaturas ambiente.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA	X	
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PASTA SABLÉ CON CACAO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Masa sablé (Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), <b>mantequilla</b> , azúcar glacé (azúcar y almidón de maíz), <b>huevo</b> , colorante amarillo alimentario (E102, E110, E124), aroma de vainilla (vainillina en polvo, aromatizante (etilvainillina)), sal (sal y antiaglomerante (E536)) y cacao (cacao en polvo, regulador de acidez (E501i)).	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Poner todos los ingredientes en la amasadora o en la batidora con pala. Mezclar hasta obtener la textura deseada y reservar en frío hasta su manipulación. Hornear 210°C durante 10-15 minutos. Enfriar a temperatura ambiente.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b> <b>PASTA SABLÉ CON MERMELADA O GLASEADAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Masa sablé (Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), <b>mantequilla</b>, azúcar glacé (azúcar y almidón de maíz), <b>huevo</b>, colorante amarillo alimentario (E102, E110, E124), aroma de vainilla (vainillina en polvo, aromatizante (etilvainillina)), sal (sal y antiaglomerante (E536)), albaricoque (antioxidante (E300)), aroma de fresa (agua, azúcar, jarabe de glucosa, propilenglicol, estabilizante (E415), acidulante (E330), colorantes (E122 y E129*) y conservador (E202)), aroma de limón (preparaciones aromatizantes, sustancias aromatizantes naturales, agua, azúcar, jarabe de glucosa, estabilizante (goma arábica, goma xantana), colorante (E102*) acidulante (E330), conservador (E202)), alcohol etílico, antioxidante (E320), alfa tocoferol, citrato de trietilo) y aroma naranja (preparaciones aromatizantes (sustancias aromatizantes (sustancia aromatizante natural)), acidulante (E330) y colorantes (E102 y E129*)).</p> <p>*Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Poner todos los ingredientes en la amasadora o en la batidora con pala. Mezclar hasta obtener la textura deseada y reservar en frío hasta su manipulación. Hornear 210°C durante 10-15 minutos.</p> <p>Cocer la pulpa del albaricoque junto con los aromas. Una vez cogido el punto se baña la pasta y se le añade el azúcar glacé. Se seca en el horno.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bandejas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>PASTA SABLÉ CON PESETA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Masa sablé (Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), <b>mantequilla</b> , azúcar glacé (azúcar y almidón de maíz), <b>huevo</b> , colorante amarillo alimentario (E102, E110, E124), aroma de vainilla (vainillina en polvo, aromatizante (etilvainillina)), sal (sal y antiaglomerante (-536)) y cobertura especial con grasa vegetal (azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgente (E492 y E322) y aroma)	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Poner todos los ingrediente en la amasadora o en la batidora con pala. Mezclar hasta obtener la textura deseada y reservar en frío hasta su manipulación. Calentar el chocolate al baño maría. Bañar con chocolate. Hornear 210°C durante 10-15 minutos. Enfriar a temperatura ambiente	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	X
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PASTA SABLÉ CON TERMINACIÓN DE AZÚCAR</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Masa sablé (Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), <b>mantequilla</b> , azúcar glacé (azúcar y almidón de maíz), <b>huevo</b> , colorante amarillo alimentario (E102, E110, E124), aroma de vainilla (vainillina en polvo, aromatizante (etilvainillina)), sal (sal y antiaglomerante (E536)), azúcar.	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Poner todos los ingrediente en la amasadora o en la batidora con pala. Mezclar hasta obtener la textura deseada y reservar en frío hasta su manipulación. Hornear 210°C durante 10-15 minutos. Enfriar a temperatura ambiente. Espolvorear el azúcar por encima.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PASTA SABLÉ CON TROCITOS DE CHOCOLATE</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>  Masa sablé (Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), <b>mantequilla</b> , azúcar glacé (azúcar y almidón de maíz), <b>huevo</b> , colorante amarillo alimentario (E102, E110, E124), aroma de vainilla (vainillina en polvo, aromatizante (etilvainillina)), sal (sal y antiaglomerante (E-536)) y chocolate especial con grasa vegetal (azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgente (E492, E322), aroma.	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>  Poner todos los ingredientes en la amasadora o en la batidora con pala. Mezclar hasta obtener la textura deseada y reservar en frío hasta su manipulación. Se añade el chocolate. Hornear 210°C durante 10-15 minutos. Enfriar a temperatura ambiente.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PASTA SABLÉ TERMINADA EN GUINDA</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>  Masa sablé (Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), <b>mantequilla</b> , azúcar glacé (azúcar y almidón de maíz), <b>huevo</b> , colorante amarillo alimentario (E102, E110, E124), aroma de vainilla (vainillina en polvo, aromatizante (etilvainillina)), sal (sal y antiaglomerante (E536)) y guinda (cerrezas (contiene dióxido de <b>azufre</b> ), azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, acidulante (E330), colorante (E127)).	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>  Poner todos los ingredientes en la amasadora o en la batidora con pala. Mezclar hasta obtener la textura deseada y reservar en frío hasta su manipulación. Por último añadir la guinda. Hornear 210°C durante 10-15 minutos. Enfriar a temperaturas ambiente.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>PESTIÑOS DE MIEL</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300), manteca de cerdo (manteca de cerdo, humectante (E1520) y antioxidantes (E320, E310 y E330)), miel, <b>vino blanco</b> (contiene <b>sulfitos</b>), chinchón (agua desmineralizada, alcohol rectificado, azúcar sacarosa y grano de anís matalahúga), sal y aceite de girasol.</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se mezclan todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. Se fríen y se bañan con miel.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN <input checked="" type="checkbox"/>	HUEVO <input checked="" type="checkbox"/>
PESCADO <input type="checkbox"/>	LECHE <input checked="" type="checkbox"/>	
SOJA <input type="checkbox"/>	APIO <input type="checkbox"/>	
CACAHUETES <input type="checkbox"/>	CACAHUETES <input checked="" type="checkbox"/>	
FRUTOS DE CÁSCARA <input type="checkbox"/>	FRUTOS DE CÁSCARA <input checked="" type="checkbox"/>	
CRUSTÁCEOS <input type="checkbox"/>	SÉSAMO <input checked="" type="checkbox"/>	
MOLUSCOS <input type="checkbox"/>	MOSTAZA <input type="checkbox"/>	
SÚLFITOS <input checked="" type="checkbox"/>	SÚLFITOS <input checked="" type="checkbox"/>	
ALTRAMUCES <input type="checkbox"/>	ALTRAMUCES <input type="checkbox"/>	


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>ROSQUILLA ALCALÁ</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Hojaldre (sal, harina de <b>trigo</b> , agua, <b>mantequilla</b> y margarina (grasa de palma, agua, aceite de girasol, sal, emulgente (E471 y E322), corrector de acidez (E330, E331), <b>aroma</b> (contiene <b>leche</b> ), colorante (E160)) sal), yema de <b>huevo</b> , agua, azúcar, glucosa, colorante amarillo alimentario (E102, E110, E124), vainillina (vainillina en polvo, aromatizante (etilvainillina)).	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se prepara el almibar con azúcar y agua. Se mezcla con la yema de huevo, glucosa, color amarillo y vainillina. Se cuecen. Se glasean. Y se hornea durante 2 minutos.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	15 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	X
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>ROSQUILLA FRANCESA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300), <b>huevos</b> , aceite de girasol, <b>almendra en grano</b> , azúcar glass (azúcar y almidón de maíz) y canela.	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se mezclan los ingredientes en la batidora. Se cuecen en el horno 12 minutos 200°C con almendra en grano. Se terminan con azúcar glass y canela.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	X
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE		X
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA	X	
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>ROSQUILLA LISTA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300), <b>huevos</b> , aceite de girasol, almíbar al limón (agua, azúcar, limón), glassa de azúcar glass (agua, azúcar glass (azúcar y almidón de maíz)), limón y azúcar.	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se mezclan los ingredientes en la batidora. Se cuecen en el horno 12 minutos 200°C emborrachados con almíbar al limón. Se terminan con una glassa de azúcar glass, limón y azúcar quemado.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	X
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE		X
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>ROSQUILLA SANTA CLARA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300), <b>huevos</b> , aceite de girasol, almibar al limón (agua, azúcar, limón) y merengue (claras de <b>huevo</b> , azúcar, sal)	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se mezclan los ingredientes en la batidora. Se cuecen en el horno 12 minutos 200°C emborrachados con almibar al limón. Se terminan con merengue seco al horno.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	X
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE		X
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>ROSQUILLA TONTA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300), <b>huevos</b> , azúcar, anisetes, aceite de girasol, yema de <b>huevo</b> líquido (yema de <b>huevo</b> de gallina, corrector de acidez (E330), conservantes (E202, E211)).	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se mezclan los ingredientes en la batidora. Se da forma, se baña con yema de huevo se hornean durante 17 minutos a 180°C.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	X
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE		X
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>SUSPIROS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Azúcar, azúcar glass (azúcar y almidón de maíz), piñones castellanos, claras de <b>huevo</b> , café soluble	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se prepara el merengue y se mezcla con azúcar glas, piñones y café. Se echan en los moldes. Se hornea durante 32 minutos a 160°C.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	10 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	X
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE		X
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>TARTA BOMBA DE CHOCOLATE Y NARANJA</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>  Bizcocho de naranja (preparado Magic (azúcar, harina de <b>trigo</b> , almidón de trigo, almidón modificado, aceite vegetal (girasol), suero de <b>leche</b> en polvo, grasa vegetal (palma), gasificantes (E500ii, E450i), emulgentes (E481, E471), gluten de <b>trigo</b> , sal, espesantes (E466, E412, E415), aroma natural de limón y enzimas), pepitas chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente ( <b>E322 lecitina de soja</b> )), nata ( <b>leche</b> y estabilizante (E407)), chocolate 55 (azúcar, habas de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de girasol) y extracto natural de vainilla), <b>huevos</b> , azúcar, bavaoír (azúcar, suero de <b>leche</b> en polvo, dextrosa, gelatina, jarabe de glucosa, almidón modificado y sal), cremeldi naranja (agua, azúcar, almidón modificado de maíz, acidulante (E330) estabilizante (E440i), aromas, conservantes (E202 y E211) y colorantes (E171, E102, E124 y E110)) y glaseado de chocolate ( <b>leche</b> entera concentrada, habas de cacao, azúcar, jarabe de glucosa, azúcar invertido, cacao en polvo, gelificante (pectina) y emulgente (lecitina de girasol)).	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>  Se prepara un bizcocho de naranja, batido en la batidora y horneado a 200°C durante 10 minutos. Por otro lado se fusiona nata montada con chocolate 55, se añaden los huevos, el azúcar y el Bavaoír. Se intercala ambas capas. Se congeala. Se decora con el glaseado y se almacena en congelación.	
	<b>ELABORACIÓN</b>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	Pastel, postre y tarta	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En congelación -18°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>TARTA BOMBÓN</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Bizcocho Genovés (azúcar, <b>huevos</b>, harina de <b>trigo</b>, emulsionante (agua, mono y diglicéridos de los ácidos grasos, propilenglicol, ésteres de propilenglicol y emulgente)), almíbar (agua, azúcar y ron), trufa (<b>nata (leche)</b> y estabilizante (E407)), azúcar y chocolate (azúcar, habas de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de girasol) y extracto natural de vainilla), glaseado de chocolate (<b>leche</b> entera concentrada, habas de cacao, azúcar, jarabe de glucosa, azúcar invertido, cacao en polvo, gelificante (pectina) y emulgente (lecitina de girasol)) y fideos de chocolate (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, agente de recubrimiento (E553b), emulgente (<b>E322</b>) y aroma).</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se prepara un bizcocho Genovés, batido en la batidora y horneado a 200°C durante 10 minutos. Se embarrocha con almíbar. Se monta la tarta. Se congela. Se remata con glaseado y decorado en el canto con fideo de chocolate.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	Pastel, postre y tarta	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En congelación -18°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN <input checked="" type="checkbox"/> HUEVO <input checked="" type="checkbox"/> PESCADO <input type="checkbox"/> LECHE <input checked="" type="checkbox"/> SOJA <input checked="" type="checkbox"/> APIO <input type="checkbox"/> CACAHUETES <input type="checkbox"/> FRUTOS DE CÁSCARA <input type="checkbox"/> CRUSTÁCEOS <input type="checkbox"/> MOLUSCOS <input type="checkbox"/> SÉSAMO <input type="checkbox"/> MOSTAZA <input type="checkbox"/> SULFITOS <input type="checkbox"/> ALTRAMUCES <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>TARTA CHEESECAKE</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Sablé horneado (<b>mantequilla</b>, azúcar glass (azúcar y almidón de maíz), <b>huevos</b>, color huevo (colorantes (E102, E110 y E124)), sal (sal y antiaglomerante (E-536)), vainillina (vainillina en polvo, aromatizante (etilvainillina)) y harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), nata (<b>leche</b> y estabilizante (E407)), <b>queso</b> (<b>leche</b> pasteurizada, sal, fermentos <b>lácteos</b>, cuajo, espesante (goma guar) y conservante (E202)), mermelada de frambuesa (pulpa de fruta (frambuesa, manzana, fresa, albaricoque), azúcar, jarabe de glucosa, fructosa, espesantes (almidón modificado, carragenato y goma garrofin), antioxidante (E330), conservador (E202), colorantes (E120) y aroma), miroir (agua, azúcar, jarabe de glucosa, gelificante (pectina), acidulante (E330), antioxidante (<b>E223-metabisulfito sódico</b>)), aroma fresa morango (agua, azúcar, jarabe de glucosa, propilenglicol, estabilizante (goma xantana), colorantes (E122 y E129*), acidulante (E330) y conservador (E202)) y bavaroir (azúcar, suero de <b>leche</b> en polvo, dextrosa, gelatina, jarabe de glucosa, almidón modificado y sal).</p> <p>*Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños+</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se prepara una masa sablé, se forra un molde y se hornea a 200°C durante 10 minutos. Se prepara un segundo piso de nata y queso blanco. Se prepara un tercer piso con mermelada de frambuesa. Se congela. Se termina marmoleado con miroir y fresa morango. Se conserva en congelación.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	Pastel, postre y tarta	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En congelación -18°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>TARTA DE DULCE DE LECHE</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Bizcocho Genovés (azúcar, <b>huevos</b>, harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300), emulsionante (agua, mono y diglicéridos de los ácidos grasos, propilenglicol, ésteres de propilenglicol y emulgente)), almíbar (agua, azúcar y ron), nata (<b>leche</b> y estabilizante (E407)), dulce de leche (jarabe de glucosa y fructosa, <b>leche</b> entera en polvo, agua, azúcar, <b>leche</b> desnatada en polvo y conservador (E202)), chocolate blanco (zúcar, manteca de cacao, <b>leche</b> entera en polvo, emulgente (<b>E322</b>) y aroma natural de vainilla), miroir (agua, azúcar, jarabe de glucosa, gelificante (pectina), acidulante (ácido cítrico) y antioxidante (<b>E223</b>)), granillo de <b>almendra</b>.</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se prepara un bizcocho Genovés, batido en la batidora y horneado a 200°C durante 10 minutos. Se embarrocha con almíbar. Se coloca un primer piso de nata montada con dulce de leche, un segundo piso de dulce de leche. Se congela. Se decorado con una glassa de dulce de leche y granillo de almendra.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	Pastel, postre y tarta	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En congelación -18°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	X
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA	X	X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>TARTA DE FRESÓN CON NATA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Bizcocho Genovés (azúcar, <b>huevos</b>, harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300), emulsionante (agua, mono y diglicéridos de los ácidos grasos, propilenglicol, ésteres de propilenglicol y emulgente)), almíbar (agua, azúcar y ron), nata (<b>leche</b> y estabilizante (E407)), fresas, miroir (agua, azúcar, jarabe de glucosa, gelificante (pectina), acidulante (E330), antioxidante (<b>E223-metabisulfito de sodio</b>)) y aroma fresa morango (agua, azúcar, jarabe de glucosa, propilenglicol, estabilizante (goma xantana), colorantes (E122 y E129*), acidulante (E330) y conservador (E202)).</p> <p>*Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se prepara un bizcocho Genovés, batido en la batidora y horneado a 200°C durante 10 minutos. Se embarrocha con almíbar. Sobre ello, se coloca nata montada con fresas naturales. Se marmoleado con Miroir y Morango.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	Pastel, postre y tarta	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	5 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN <input checked="" type="checkbox"/>	HUEVO <input checked="" type="checkbox"/>
	LECHE <input checked="" type="checkbox"/>	SOJA <input checked="" type="checkbox"/>
	APIO	CACAHUETES <input checked="" type="checkbox"/>
	FRUTOS DE CÁSCARA	FRUTOS DE CÁSCARA <input checked="" type="checkbox"/>
	CRUSTÁCEOS	
	MOLUSCOS	
	SÉSAMO	SÉSAMO <input checked="" type="checkbox"/>
	MOSTAZA	
	SULFITOS <input checked="" type="checkbox"/>	
	ALTRAMUCES	


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>TARTA DE MANZANA SABLÉ</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Masa sablé (Harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), <b>mantequilla</b> , azúcar glacé (azúcar y almidón de maíz), <b>huevo</b> , colorante amarillo alimentario (E102, E110, E124), aroma de vainilla (vainillina en polvo, aromatizante (etilvainillina)), sal (sal y antiaglomerante (E-536)), crema pastelera (azúcar, almidón modificado, <b>leche</b> en polvo, suero de <b>leche</b> en polvo (lisozima ( <b>huevo</b> )), clara de <b>huevo</b> deshidratada, <b>leche</b> desnatada en polvo, almidón de maíz, gelificante (carragenanos), estabilizante (E339, E450, E516), espesante (E401), conservador (E202), sal, aroma, colorante (carotenos)), manzana, mermelada de albaricoque (lbaricoque y antioxidante (E300)).	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Poner todos los ingrediente en la amasadora o en la batidora con pala. Mezclar hasta obtener la textura deseada y reservar en frío hasta su manipulación. Forrar el molde con la masa, añadir la crema pastelera y recubrir con manzana reineta. Hornearlo a 230° durante 20 min. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Por último baña mermelada de albaricoque y reservar en refrigeración.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	3 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>TARTA DE QUESO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p><b>Queso</b> blanco (<b>leche</b> pasteurizada, sal, fermentos <b>lácteos</b>, cuajo, espesante (goma guar), conservante (sorbato potásico)), <b>huevos</b>, azúcar, <b>nata</b> líquida (<b>leche</b> y estabilizante (E407)), mermelada de frambuesa (pulpa de fruta (frambuesa, manzana, fresa, albaricoque), azúcar, jarabe de glucosa, fructosa, espesantes (almidón modificado, carragenato y goma garrofin), antioxidante (E330), conservador (E202), colorantes (E120) y aroma), mermelada de arandanos (arandanos, azúcar, agua, estabilizantes (E440, E410), almidón modificado, acidulante (E330), concentrado de vegetales (zanahoria, hibisco), conservador (E202), aromas.</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se mezcla todo menos las mermeladas. Se cuece a baño maría. Se decora con mermelada de frambuesa o de arandanos.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	Pastel, postre y tarta	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	15 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>TARTA DE ZANAHORIA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Bizcocho de zanahoria (zanahoria, <b>huevos</b>, azúcar moreno, aceite de girasol, harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300), impulsor (gasificantes (E450i, E500ii y E170i), canela, jengibre y sal) y frostit de queso (nata (<b>leche</b> y estabilizante (E407)), queso (<b>leche</b> pasteurizada, sal, fermentos <b>lácteos</b>, cuajo, espesante (goma guar) y conservante (E202)) y azúcar glass (azúcar y almidón de maíz).</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se prepara un bizcocho de zanahoria, batido en la batidora y horneado a 200°C durante 10 minutos. Por otro lado, se prepara un frostit de queso. Se alternan capas de zanahoria y frostit de queso. Se termina cubriendo toda la tarta con frostit de queso y adorno de polvo de zanahoria o zanahoria mazapan. Se almacena de refrigeración.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	Pastel, postre y tarta	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	15 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>TARTA LEMON PIE</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Sablé horneado (<b>mantequilla</b>, azúcar glass (azúcar y almidón de maíz), <b>huevos</b>, color huevo (colorantes (E102, E110 y E124)), sal (sal y antiaglomerante (E-536)), vainillina (vainillina en polvo, aromatizante (etilvainillina)) y harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), crema de limón (pulco limón (agua, zumos a partir de concentrados (limón y naranja), pulpa de limón, acidulante (ácido cítrico) y extracto natural de limón), <b>huevo</b> y azúcar) y merenge (claras de <b>huevo</b> y azúcar).</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se prepara una masa sablé, se forra un molde y se hornea a 200°C durante 10 minutos. Se prepara una crema de limón que se hace al baño María, se coloca sobre el molde con el sablé.</p> <p>Se termina con merenge flambeado. Se conserva en congelación.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En congelación -18°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	2 semanas	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	X
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>TARTA MOUSE DE MANGO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Base de bizcocho (<b>huevo</b>, harina de floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), emulsionante (agua, mono y diglicéridos de los ácidos grasos, propilenglicol, ésteres de propilenglicol y emulgente), azúcar y almidón), nata (<b>leche</b> y estabilizante (E407)), mango (azúcar, mango en dados, jarabe de glucosa, zumo concentrado de manzana, producto alimenticio colorante (concentrado de zanahoria, calabaza y manzana), correctores de la acidez (E330, E450 y E341), estabilizantes (pectinas y goma garrofín), colorante (carotenos) y aroma), miroir (agua, azúcar, jarabe de glucosa, gelificante (pectina), acidulante (ácido cítrico), antioxidante (<b>E223-metabisulfito sódico</b>)) y bavarois (azúcar, suero de <b>leche</b> en polvo, dextrosa, gelatina, jarabe de glucosa, almidón modificado y sal).</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se prepara una masa de bizcocho de mouse, batido en la batidora. Se coloca sobre un molde. Se prepara un segundo piso de nata y mango. Se congela. Marmoleado con miroir y mango. Se conserva en congelación.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	Pastel, postre y tarta	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En congelación -18°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	X
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>TARTA MOUSE DE MANGO Y QUESO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Base de bizcocho (<b>huevo</b>, harina de floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), emulsionante (agua, mono y diglicéridos de los ácidos grasos, propilenglicol, ésteres de propilenglicol y emulgente), azúcar y almidón), nata (<b>leche</b> y estabilizante (E407)), queso (<b>leche</b> pasteurizada, sal, fermentos <b>lácteos</b>, cuajo, espesante (goma guar) y conservante (E202)), nata (<b>leche</b> y estabilizante (E407)), mango (azúcar, mango en dados, jarabe de glucosa, zumo concentrado de manzana, producto alimenticio colorante (concentrado de zanahoria, calabaza y manzana), correctores de la acidez (E330, E450 y E341), estabilizantes (pectinas y goma garrofn), colorante (carotenos) y aroma), miroir (agua, azúcar, jarabe de glucosa, gelificante (pectina), acidulante (ácido cítrico), antioxidante (<b>E223-metabisulfito sódico</b>)) y bavaroir (azúcar, suero de <b>leche</b> en polvo, dextrosa, gelatina, jarabe de glucosa, almidón modificado y sal)</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se prepara una masa de bizcocho de mouse, batido en la batidora. Se coloca sobre un molde. Se prepara un segundo piso de nata y queso blanco. Se prepara un tercer piso de nata y mango. Se congela. Se termina marmoleado con miroir y mango. Se conserva en congelación.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	Pastel, postre y tarta	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En congelación -18°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>TARTA MOUSE DE MORA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Base de bizcocho (<b>huevo</b>, harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), emulsionante (agua, mono y diglicéridos de los ácidos grasos, propilenglicol, ésteres de propilenglicol y emulgente), azúcar y almidón), nata (<b>leche</b> y estabilizante (E407)), mora (azúcar, jarabe de glucosa, moras, producto alimenticio colorante (concentrado de zanahoria, hibisco, bayas de saúco), zumo concentrado de mora, correctores de acidez (E330, E450 y E341), colorante (E150d), estabilizantes (pectinas y goma garrofin) y aromas), miroir (agua, azúcar, jarabe de glucosa, gelificante (pectina), acidulante (ácido cítrico), antioxidante (<b>E223-metabisulfito sódico</b>)) y bavarois (azúcar, suero de <b>leche</b> en polvo, dextrosa, gelatina, jarabe de glucosa, almidón modificado y sal).</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se prepara una masa de bizcocho de mouse, batido en la batidora. Se coloca sobre un molde. Se prepara un segundo piso de nata montada. Se añade un tercer piso con nata y mora. Se congela.</p> <p>Se termina con marmoleado con miroir y mora. Se conserva en congelación.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	Pastel, postre y tarta	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En congelación -18°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		

	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b> <b>TARTA MOUSE TRES CHOCOLATES</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Base de bizcocho ( <b>huevo</b> , harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300), emulsionante (agua, mono y diglicéridos de los ácidos grasos, propilenglicol, ésteres de propilenglicol y emulgente), azúcar y almidón), chocolate 55 (azúcar, habas de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de girasol) y extracto natural de vainilla), Chocolate 35 (azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, habas de cacao, emulgente (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla), chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, <b>leche</b> entera en polvo, emulgente ( <b>E322</b> ) y aroma natural de vainilla), <b>huevos</b> , azúcar, nata líquida ( <b>leche</b> y estabilizante (E407)), bavarois (azúcar, suero de <b>leche</b> en polvo, dextrosa, gelatina, jarabe de glucosa, almidón modificado y sal), rizos blancos (azúcar, manteca de cacao, <b>leche</b> entera en polvo, <b>lactosa</b> , emulgente ( <b>E322</b> ) y aroma natural de vainilla), rizos negros (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, <b>mantequilla</b> anhidra, emulgente ( <b>E322</b> ) y aroma natural de vainilla) y rizos con leche (azúcar, manteca de cacao, <b>leche</b> entera en polvo, pasta de cacao, <b>lactosa</b> , emulgente ( <b>E322</b> ) y aroma natural de vainilla).	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se prepara un bizcocho de mouse. Por otro lado se prepara una mouse de chocolate negro, una mouse de chocolate con leche y una mouse de chocolate blanco. Se congela. Se remata por encima con rizos negros, blancos y con leche.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	Pastel, postre y tarta	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En congelación -18°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		

	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>TARTA MUERTE CON CHOCOLATE</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Bizcocho de planchas de chocolate (harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300), <b>huevos</b> , cacao (cacao en polvo, regulador de la acidez (E501)), almidón, azúcar, emulsionante (agua, mono y diglicéridos de los ácidos grasos, propilenglicol, ésteres de propilenglicol y emulgente)), nata ( <b>leche</b> y estabilizante (E407)), Chocolate 55 (azúcar, habas de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de girasol) y extracto natural de vainilla), <b>huevos</b> , azúcar, bavaoír (azúcar, suero de <b>leche</b> en polvo, dextrosa, gelatina, jarabe de glucosa, almidón modificado y sal), crumble (azúcar, harina de <b>trigo</b> y <b>mantequilla</b> ), glaseado de chocolate ( <b>leche</b> entera concentrada, habas de cacao, azúcar, jarabe de glucosa, azúcar invertido, cacao en polvo, gelificante (pectina) y emulgente (lecitina de girasol)), placas de decoración blancas (azúcar, manteca de cacao, <b>leche</b> entera en polvo, materia grasa anhidra, lecitina de <b>soja</b> , vainilla, colorantes (E422, E102, E124, E131, E171 y E172)); Contiene colorantes que pueden tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños, Placas de decoración negras (cobertura de chocolate negro (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente ( <b>E322</b> ), aroma natural de vainilla), decoración alimentaria en superficie (chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, <b>leche</b> desnatada en polvo, materia grasa <b>láctea</b> , emulgente ( <b>E322</b> ), aroma natural de vainilla, aroma) y colorante (E171)), <b>pistacho</b> .	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>  Se prepara un bizcocho de plancha de chocolate, batido en la batidora y horneado a 200°C durante 10 minutos. Se prepara un primer piso con nata, chocolate 55, con huevos, azúcar y bavaoír. Después un segundo piso de un crumble (previamente horneado). Por último, chocolate 55, con huevos, azúcar y bavaoír. Se congela. Se baña con el glaseado. Se termina con placas de decoración (blancas y negras) y pistacho.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	Pastel, postre y tarta	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En congelación -18°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA	X	
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		

	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>		
	TARTA ÓPERA		
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>		
	<p>Base de bizcocho (<b>huevo</b>, harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300), emulsionante (agua, mono y diglicéridos de los ácidos grasos, propilenglicol, ésteres de propilenglicol y emulgente), azúcar y almidón), nata (<b>leche</b> y estabilizante (E407)), café soluble, chocolate 55 (azúcar, habas de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de girasol) y extracto natural de vainilla), yemas de <b>huevo</b>, glaseado de chocolate (<b>leche</b> entera concentrada, habas de cacao, azúcar, jarabe de glucosa, azúcar invertido, cacao en polvo, gelificante (pectina) y emulgente (lecitina de girasol)) y bavaroir (azúcar, suero de <b>leche</b> en polvo, dextrosa, gelatina, jarabe de glucosa, almidón modificado y sal).</p>		
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>		
	<p>Se prepara una base de bizcocho, batido en la batidora y horneado a 200°C durante 10 minutos. Se prepara un segundo piso de nata montada con Nescafé. Después se prepara un tercer piso de nata con chocolate 55 y yemas de huevo. Se congela. Se decora con el glaseado y se almacena en congelación.</p>		
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	Pastel, postre y tarta		
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En congelación -18°C.		
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo		
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011		
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general		
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes		
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>	
	GLUTEN	X	
	HUEVO	X	
	PESCADO		X
	LECHE	X	
	SOJA		X
	APIO		
	CACAHUETES		X
	FRUTOS DE CÁSCARA		X
	CRUSTÁCEOS		
	MOLUSCOS		
	SÉSAMO		X
	MOSTAZA		
	SULFITOS		X
	ALTRAMUCES		

	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>TARTA RED VELVET</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Bizcocho Red Velvet (muffin Mix (azúcar, harina de <b>trigo</b> , almidón de <b>trigo</b> , almidón modificado, aceite vegetal de girasol, suero de <b>leche</b> en polvo, grasa vegetal de palma, gasificantes (bicarbonato de sodio, difosfato de sodio), emulgentes (E481, E471), <b>gluten de trigo</b> , sal, espesantes (carboximetilcelulosa, goma guar, goma xantana, aroma natural de limón, encimas), aroma fresa morango (agua, azúcar, jarabe de glucosa, propilenglicol, estabilizante (goma xantana), colorantes (E122 y E129*), acidulante (E330) y conservador (E202)), rojo vivo ((dextrosa, colorante (E-129*)) y frostit de queso (nata ( <b>leche</b> y estabilizante (E407)), queso ( <b>leche</b> pasteurizada, sal, fermentos <b>lácteos</b> , cuajo, espesante (goma guar) y conservante (E202)) y azúcar glass (azúcar y almidón de maíz)). *Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se prepara un bizcocho Red Velvet, batido en la batidora y horneado a 200°C durante 10 minutos. Por otro lado, se prepara un frostit de queso. Se alternan capas de Red Velvet y frostit de queso. Se termina cubriendo toda la tarta con frostit de queso y adorno de polvo de Red Velvet. Se almacena en refrigeración.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	Pastel, postre y tarta	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotérmo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	15 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		X
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		

	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>TARTA SACHER</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Bizcocho Genovés de chocolate (azúcar, <b>huevos</b> , harina de <b>trigo</b> , chocolate (cacao en polvo y regulador de la acidez (E501i) y emulsionante (agua, mono y diglicéridos de los ácidos grasos, propilenglicol, ésteres de propilenglicol y emulgente)), almíbar (agua, azúcar y ron), nata ( <b>leche</b> y estabilizante (E407)), fresa morango (agua, azúcar, jarabe de glucosa, propilenglicol, estabilizante (goma xantana), colorantes (E122 y E129 (Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños)), acidulante (ácido cítrico) y conservador (E202)), trufa ( <b>nata</b> ( <b>leche</b> y estabilizante (E407)), azúcar y chocolate (azúcar, habas de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de girasol) y extracto natural de vainilla), glaseado de chocolate ( <b>leche</b> entera concentrada, habas de cacao, azúcar, jarabe de glucosa, azúcar invertido, cacao en polvo, gelificante (pectina) y emulgente (lecitina de girasol)) y rizos fresa (azúcar, manteca de cacao, <b>leche</b> en polvo, <b>lactosa</b> , emulgente (lecitina de <b>soja</b> ), aroma natural de vainilla, aroma natural de fresa, colorante (E162)).	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>  Se prepara un bizcocho Genovés de chocolate, batido en la batidora y horneado a 200°C durante 10 minutos. Se embarrocha con almíbar. Se monta un primer piso con nata y fresa morango, un segundo piso de trufa. Se congela. Se termina con el glaseado y se decora con rizos de fresa en el canto.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	Pastel, postre y tarta	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En congelación -18°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		

	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>TARTA SAN MARCOS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Bizcocho Genovés (azúcar, <b>huevos</b>, harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), emulsionante (agua, mono y diglicéridos de los ácidos grasos, propilenglicol, ésteres de propilenglicol y emulgente)), almíbar (agua, azúcar y ron), nata (<b>leche</b> y estabilizante (E407)), trufa (nata (<b>leche</b> y estabilizante (E407)), azúcar y chocolate (azúcar, habas de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de girasol) y extracto natural de vainilla) y yema tostada (agua, azúcar, <b>huevos</b> y color amarillo huevo (colorantes (E102, E110 y E124, rizos negros (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, <b>mantequilla</b> anhidra (<b>leche</b>), emulgente (lecitina de <b>soja</b>), aroma natural de vainilla.</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se prepara un bizcocho Genovés, batido en la batidora y horneado a 200°C durante 10 minutos. Se embarrocha con almíbar. Se coloca un primer piso de nata montada. A continuación se monta un segundo piso de trufa, después un tercer piso de yema tostada. Se congela. Se bordea con nata y rizos de chocolate.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	Pastel, postre y tarta	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En congelación -18°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		

**NOMBRE DEL PRODUCTO:**

**TARTA SELVA NEGRA**

**INGREDIENTES**

Bizcocho de planchas (harina floja (harina de **trigo** y antioxidante (E300), **huevos**, cacao (cacao en polvo y regulador de la acidez (E501i)), almidón, azúcar, emulsionante (agua, mono y diglicéridos de los ácidos grasos, propilenglicol, ésteres de propilenglicol y emulgente)), almíbar (agua, azúcar y ron), trufa (nata (**leche** y estabilizante (E407)), azúcar y chocolate (azúcar, habas de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de girasol) y extracto natural de vainilla), mermelada de frambuesa (pulpa de fruta (frambuesa, manzana, fresa, albaricoque), azúcar, jarabe de glucosa, fructosa, espesantes (almidón modificado, carragenato y goma garrofin), antioxidante (E330), conservador (E202), colorantes (E120) y aroma), nata (**leche** y estabilizante (E407)) y virutas de chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, **leche** entera en polvo, **leche** desnatada en polvo, emulgente (**E322-lecitina de soja**) y aroma natural de vainilla).

**PROCESO GENERAL**

**ELABORACIÓN**

Se prepara un bizcocho de planchas, batido en la batidora y horneado a 200°C durante 10 minutos. Se embarrocha con almíbar. Se coloca un primer piso de trufa, un segundo piso de mermelada de frambuesa y un tercer piso de nata montada. Se congela. Se remata con virutas de chocolate.

**ENVASADO Y  
FORMATOS**

Pastel, postre y tarta

**ALMACENAMIENTO**

En congelación -18°C.

**TRANSPORTE/MODO  
DE EMPLEO**

Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo

**INSTRUC.  
ETIQUETADO**

RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011

**POBLACIÓN DIANA**

Población en general

**VIDA ÚTIL**

1 mes

**DECLARACIÓN DE  
ALERGENOS**

**PRESENCIA COMO INGREDIENTE**

**POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA**

GLUTEN

X

HUEVO

X

PESCADO

X

LECHE

X

SOJA

X

APIO

CACAHUETES

X

FRUTOS DE CÁSCARA

X

CRUSTÁCEOS

MOLUSCOS

SÉSAMO

X

MOSTAZA

SULFITOS

X

ALTRAMUCES

	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>TARTA SOUFLÉ</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Bizcocho Genovés (azúcar, <b>huevos</b> , harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), emulsionante (agua, mono y diglicéridos de los ácidos grasos, propilenglicol, ésteres de propilenglicol y emulgente)), almíbar (agua, azúcar y ron), crema pastelera (harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300), <b>huevos</b> , almidón, <b>leche</b> entera de vaca y azúcar), gelatina (porcina) y brillo de gelatina (jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, gelificante (E440), acidulante (E330), conservante (E202) y aroma).	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se prepara un bizcocho Genovés, batido en la batidora y horneado a 200°C durante 10 minutos. Se embarrocha con almíbar. Sobre ello, se coloca crema pastelera que se flambea. Encima se coloca una fusión de claras, crema pastelera y gelatina. Se termina con un flambeado y rematado con brillo de gelatina. Se congela.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	Pastel, postre y tarta	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En congelación -18°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotérmo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		

<p><b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b></p> <p><b>TARTA TIRAMISÚ</b></p>		
<p><b>COMPOSICIÓN</b></p>	<p><b>INGREDIENTES</b></p>	
	<p>Base de bizcocho (<b>huevo</b>, harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), emulsionante (agua, mono y diglicéridos de los ácidos grasos, propilenglicol, ésteres de propilenglicol y emulgente), azúcar y almidón), nata (<b>leche</b> y estabilizante (E407)), tiramisú (<b>queso</b> mascarpone (<b>nata</b> pasteurizada, <b>leche</b> entera, corrector de acidez (E330), azúcar, yema de <b>huevo</b> pasteurizada, <b>leche</b> entera, alcohol etílico, café soluble Arábica, aromas, extracto de vainilla Bourbon y colorante (E150d)), virutas de chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, <b>leche</b> entera en polvo, <b>leche</b> desnatada en polvo, emulgente (<b>E322</b>-lecitina de <b>soja</b>) y aroma natural de vainilla) y bavaoír (azúcar, suero de <b>leche</b> en polvo, dextrosa, gelatina, jarabe de glucosa, almidón modificado y sal).</p>	
<p><b>ELABORACIÓN</b></p>	<p><b>PROCESO GENERAL</b></p>	
	<p>Se prepara una masa de bizcocho de mouse, batido en la batidora. Se coloca sobre un molde Se prepara un segundo piso de nata y tiramisú. Se termina con virutas de chocolate. Se conserva en congelación.</p>	
<p><b>ENVASADO Y FORMATOS</b></p>	<p>Pastel, postre y tarta</p>	
<p><b>ALMACENAMIENTO</b></p>	<p>En congelación -18°C.</p>	
<p><b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b></p>	<p>Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo</p>	
<p><b>INSTRUC. ETIQUETADO</b></p>	<p>RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011</p>	
<p><b>POBLACIÓN DIANA</b></p>	<p>Población en general</p>	
<p><b>VIDA ÚTIL</b></p>	<p>1 mes</p>	
<p><b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b></p>	<p><b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b></p>	<p><b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b></p>
<p>GLUTEN</p>	<p>X</p>	
<p>HUEVO</p>	<p>X</p>	
<p>PESCADO</p>		<p>X</p>
<p>LECHE</p>	<p>X</p>	
<p>SOJA</p>	<p>X</p>	
<p>APIO</p>		
<p>CACAHUETES</p>		<p>X</p>
<p>FRUTOS DE CÁSCARA</p>		<p>X</p>
<p>CRUSTÁCEOS</p>		
<p>MOLUSCOS</p>		
<p>SÉSAMO</p>		<p>X</p>
<p>MOSTAZA</p>		
<p>SULFITOS</p>		<p>X</p>
<p>ALTRAMUCES</p>		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>TARTA TURRÓN</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Bizcocho Genovés (azúcar, <b>huevos</b>, harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300), emulsionante (agua, mono y diglicéridos de los ácidos grasos, propilenglicol, ésteres de propilenglicol y emulgente)), almíbar (agua, azúcar y ron), nata (<b>leche</b> y estabilizante (E407)), praliné (azúcar, <b>avellanas</b>, <b>almendras</b>, grasa vegetal (girasol) y emulgente (<b>E322</b>)), yema tostada (agua, azúcar, <b>huevos</b> y colorante amarillo huevo (colorantes (E102, E110 y E124)), <b>almendra</b> y brillo de gelatina (jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, gelificante (E440), acidulante (E330), conservante (E202) y aroma).</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se prepara un bizcocho Genovés, batido en la batidora y horneado a 200°C durante 10 minutos. Se embarrocha con almíbar. Se coloca un primer piso de nata con praliné. Se congela. Se remata con yema tostada con canteado de almendra en grano tostada y se decora con brillo de gelatina y nata alrededor.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	Pastel, postre y tarta	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En congelación -18°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA	X	
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>		
TEJAS		
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p><b>Almendra</b>, azúcar, harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), <b>huevo</b>, nata (<b>leche</b> y estabilizante (E407)), sal (sal y antiaglomerante (E536)), aroma de vainilla (vainillina en polvo, aromatizante (etilvainillina)), y colorante amarillo alimentario (E102, E110, E124).</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Se amasan manualmene los ingredientes. Se introduce en la manga y se echa en una lata untada de aceite unos 10-15 gramos de masa y se aplasta manualmente. Hornear a 200°C durante 10-15 minutos. Se coloca en un tejero para darle forma. Por último se deja enfriar y se expone a temperatura ambiente.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel. En bodegas de uso alimentario	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	<p>RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011</p>	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	15 DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA	X	
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>		
<b>TORRIJAS</b>		
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Harina de <b>trigo</b> , manteca de cerdo (manteca de cerdo, humectante (E1520) y antioxidantes (E320, E310 y E330)), azúcar, sal, <b>huevos</b> , aceite de girasol, levadura, canela, <b>leche</b> entera de vaca.	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se mezcla, se forma y se frementa. Se cuece a 180°C durante 25 minutos. Se baña leche con huevo. Se fríe. Se reboza en azúcar y canela.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	2 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>TORTELES DE HOJALDRE</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Margarina (grasa de palma, agua, aceite de girasol, sal, emulgente (E471 y E322), corrector de acidez (E330, E331), aroma, colorante (E160)), harina fuerte (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), harina floja (harina de <b>trigo</b> y antioxidante (E300)), sal (sal y antiaglomerante (E-536)), <b>mantequilla</b> , agua, mermelada de albaricoque (albaricoque y antioxidante (E300)) y coco rallado.	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se amasa durante 15 minutos y se añade la margarina. Añadir el azúcar, se le da una vuelta manualmente y después se cortan piezas de hojaldre en tiras alargadas de unos 200 gramos. Se doblan a la mitad y se intentan unir haciendo un círculo. Se ponen en una lata de 60x40 con papel siliconado, se deja descansar y se hornea a 220° drante 15 minutos. Se deja enfriar a temperatura ambiente. Por último terminar con mermelada de albaricoque y coco rallado en el canto.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar fresco y seco.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotérmo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	6 días	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
	GLUTEN	X
HUEVO		X
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA		X
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>TRUFAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Chocolate 55 (azúcar, habas de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de girasol) y extracto natural de vainilla) y fideo de chocolate (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), cacao desgrasado en polvo, agente de recubrimiento (E553b), emulgente ( <b>E322</b> ) y aroma), <b>nata</b> líquida ( <b>leche</b> y estabilizante (E407).	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se mezcla la nata con el chocolate 55. Se enfría y al día siguiente se bolean. Se congelan. Se añade el fideo de chocolate.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	A granel o en bandeja de uso alimentario y papel alimentario.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En congelación -18°C.	
<b>TRANSPORTE/MODO DE EMPLEO</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	1 mes	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		X
HUEVO		X
PESCADO		X
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		X
FRUTOS DE CÁSCARA		X
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		X
MOSTAZA		
SULFITOS		X
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>ACELGAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Acelgas Ajo Aceite de oliva</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Cocer las acelgas con agua y sal al gusto. Ecurrir. Rehogar con ajo y aceite.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		



	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>ALCACHOFAS EN SALSA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Alcachofas Jamón Ajo Perejil Harina Sal Colorante HUEVOS cocidos	Colorante: almidón de maíz, sal y colorantes ( E-102, E-129). Harina: de TRIGO. Contiene GLUTEN.
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Rehogar las alcachofas con el resto de ingredientes.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACION EN GENERAL EXCEPTO LOS ALERGICOS AL HUEVO E INTOLERANTES AL GLUTEN.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>ARROZ TRES DELICIAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Arroz Zanahoria Guisantes Tortilla francesa Jamón York Aceite Sal	Tortilla francesa: HUEVINA, aceite de oliva, sal. Jamón York: paleta de cerdo, agua, fécula de patata, sal, proteína de SOJA, azúcar, dextrosa de maíz, aromas, estabilizantes E-451, E-407 y E-420, potenciador del sabor E-621, antioxidante E-316 y E-331, conservador E-250, colorante E-120.
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Hacer la tortilla francesa y trocearla. Freír el arroz con zanahoria, guisantes, jamón york. Mezclar la tortilla con el sofrito.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTUANDO LOS ALÉRGICOS AL HUEVO Y A LA SOJA.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE		
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>BERENJENAS /CALABACINES RELLENOS</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Berenjena/Calabacín Carne picada Cebolla Pimiento rojo Tomate Bechamel Queso rallado	Bechamel: harina (Contiene GLUTEN. Trazas de HUEVO y LECHE), aceite y LECHE. Carne picada: SULFITOS, carne magra de ternera, carne magra de cerdo, cereales sin GLUTEN, azúcares, conservador E-221, sal, antioxidante E-01, colorante E-120. Queso rallado: grasas vegetales (palma), queso : contiene LECHE, almidón, emulgentes (E-471, E-322), corrector de acidez E-330, conservador E-200, antioxidantes (E-306, E-304), colorante E-160 a, sal, sales de fundido (E-452, E-340, E-331) y antiapelmazante (almidón de patata).
	<b>PROCESO GENERAL</b>	
<b>ELABORACIÓN</b>	Vaciar la berenjena/calabacín, quedándonos solo con la cáscara, apartando así el interior para realizar el sofrito. Hacer un sofrito con la cebolla, el pimiento rojo, el calabacín/berenjena y el tomate. Añadir la carne picada y rehogar. Introducir el sofrito en la berenjena/calabacín que vaciamos anteriormente. A continuación añadir la bechamel y el queso rallado. Hornear.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACION EN GENERAL EXCEPTO LOS INTOLERANTES AL GLUTEN Y LOS ALERGICOS AL HUEVO, LECHE Y SULFITOS	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>BROCOLI</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Brócoli Ajo Aceite de oliva	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Cocer el brócoli con agua y sal al gusto. Escurrir. Rehogar con ajo y aceite.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>CANELONES DE CARNE</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Pasta de canelones Carne picada Pimiento rojo Zanahoria Tomate frito Bechamel Sal	Placas canelones: Sémola de TRIGO duro. Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de HUEVO. Bechamel: harina (Contiene GLUTEN. Trazas de HUEVO y LECHE), aceite y LECHE. Carne picada: SULFITOS, carne magra de ternera, carne magra de cerdo, cereales sin GLUTEN, azúcares, conservador E-221, sal, antioxidante E-01, colorante E-120. Tomate frito Orlando: (Tomate, aceite de girasol (sofrito con cebollas y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal).
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Cocer las placas de canelones. Sofreír la carne picada con zanahoria, pimiento rojo, zanahoria, tomate frito y aceite de oliva. Preparar la bechamel. Montar canelones: placas canelones, sofrito de carne, placa canelones, bechamel. Hornear.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACION EN GENERAL EXCEPTO LOS ALERGICOS AL HUEVO, LECHE, SULFITOS E INTOLERANTES AL GLUTEN Y A LA LACTOSA	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>CHAMPIÑONES EN SALSA</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Champiñones Perejil Pimentón Harina Sal Ajo Agua	Harina: de TRIGO. Contiene GLUTEN.
	<b>PROCESO GENERAL</b>	
<b>ELABORACIÓN</b>	Freír los champiñones con el resto de ingredientes.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTO LOS INTOLERANTES AL GLUTEN.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>CINTAS CON NATA Y SALMÓN</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Cintas de espinaca Ajo Perejil Salmón ahumado Nata Sal Aceite de oliva	Cintas de espinaca: Sémola de TRIGO duro. Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de HUEVO. Espinacas  Salmón ahumado: salmón, sal y azúcar.  Nata: LECHE
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Cocer las cintas de espinacas con sal al gusto Freír el ajo con aceite. Añadir las cintas y la nata. Por último añadir el salmón ahumado cortado al gusto. Dar un toque con perejil.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACION EN GENERAL EXCEPTUANDO LOS INTOLERANTES AL GLUTEN , LOS ALÉRGICOS AL HUEVO Y A LA LECHE	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>COCHINILLO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Cochinillo Ajo Perejil Vino	Vino: SULFITOS
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	En una fuente se colocan el cochinillo con ajo picado y se añade vino, perejil y sal al gusto. Se deja hornear.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTO LOS ALÉRGICOS A LOS SULFITOS.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>COLIFLOR</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	<p>Coliflor Ajo Aceite de oliva</p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p>Cocer la coliflor con agua y sal al gusto. Ecurrir. Rehogar con ajo y aceite.</p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>COSTILLAS ADOBADAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Costilla adobada Vino blanco Ajo Perejil Sal	Vino blanco: SULFITOS
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	En una fuente se colocan las costillas con ajo picado y se añade vino blanco, perejil y sal al gusto. Se deja hornear.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTUANDO LOS ALÉRGICOS A LOS SULFITOS.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>CREMA DE CALABACÍN</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Calabacín Cebolla Patata Nata Queso rallado Sal	Nata: LECHE Queso rallado: grasas vegetales (palma), queso: contiene LECHE, almidón, emulgentes (E-471, E-322), corrector de acidez E-330, conservador E-200, antioxidantes (E-306, E-304), colorante E-160 a, sal, sales de fundido (E-452, E-340, E-331) y antiapelmazante (almidón de patata).
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Trocear el calabacín, la cebolla y la patata en dados. Rehoga la cebolla picada. Añadir la patata y los calabacines y rehogar durante 5 minutos más, hasta que el calabacín tome un poco de color. Añadir nata y queso rallado, y dejarlo cocer durante unos 20 minutos. Retirar del fuego y triturar con la batidora hasta que quede una textura cremosa. Finalmente, verter la crema de LECHE y mezcla suavemente.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTUANDO LOS ALÉRGICOS A LA LECHE.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>CROQUETAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Leche, Mantequilla Harina, Nuez moscada Sal, Pan rallado HUEVO Bonito Bacalao Chorizo Pollo Salmón Jamón serrano	Bechamel: harina (Contiene GLUTEN. Trazas de HUEVO y LECHE), mantequilla (contiene LECHE), y LECHE. Pan rallado: TRIGO. Contiene GLUTEN. Bonito: PESCADO Bacalao: PESCADO Salmón: PESCADO
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Hacer la bechamel. Mezclar la bechamel con pollo/salmón/jamón serrano/bacalao/ o bonito, dependiendo del tipo de croquetas que se van a cocinar. Dar forma y rebozar con HUEVO y pan rallado. Freír.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACION EN GENERAL EXCEPTO LOS ALERGICOS A LA LECHE, HUEVO, FRUTOS DE CÁSCARA E INTOLERANTES AL GLUTEN.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>EMPANADILLA DE ATÚN</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Cebolla Calabacín Pimientos Tomate frito Aceituna verde Atún Hojaldre Aceite de oliva Sal	Tomate frito Orlando: (Tomate, aceite de girasol (sofrito con cebollas y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal). Hojaldre: contiene GLUTEN. Atún: PESCADO
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Picar toda la verdura y sofreírla con aceite. Añadir el atún y aceitunas y tomate frito. Montar el hojaldre y añadir la mezcla. Dar forma y freír.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACION EN GENERAL EXCEPTO ALERGICOS AL PESCADO E INTOLERANTES AL GLUTÉN	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>EMPERADOR A LA PLANCHA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Emperador Ajo Perejil Aceite de oliva	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Rehogar los ajos. Cocinar el emperador a la plancha y añadir un toque de perejil.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTO LOS ALÉRGICOS AL PESCADO.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>ENSALADA DE PASTA</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Pasta espirales Pimiento rojo Pimiento verde Cebolla roja Atún Aceite de oliva Sal	Pasta espirales: Sémola de TRIGO duro. Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de HUEVO. Atún: atún (PESCADO), aceite vegetal, sal.
	<b>PROCESO GENERAL</b>	
<b>ELABORACIÓN</b>	Cocer la pasta con sal al gusto. Picar la cebolla y los pimientos. Mezclar el picadillo con el atún y la pasta. Aliñar al gusto	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACION EN GENERAL EXCEPTUANDO LOS INTOLERANTES AL GLUTEN Y LOS ALÉRGICOS AL HUEVO Y AL PESCADO.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b> <b>ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS  CON VENTRESCA</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Pimiento rojo Cebolla Ventresca Aceitunas Aceite Sal Vinagre	Ventresca: ventresca (PESCADO), aceites vegetales, sal. Vinagre (Contiene SULFITOS)
	<b>PROCESO GENERAL</b>	
<b>ELABORACIÓN</b>	Hornear el pimiento rojo con aceite y sal. Picar la cebolla y los pimientos una vez horneados. Juntar en un bol los pimientos, ventresca, cebolla y aceitunas. Aliñar con aceite, vinagre y sal al gusto.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACION EN GENERAL EXCEPTUANDO LOS ALERGENOS AL PESCADO Y A LOS SULFITOS.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>ENSALADA DE SALMÓN</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Pasta de colores. Cebolla roja Pimiento rojo Pimiento verde Salmón ahumado HUEVO cocido Aceite Aceitunas Palitos de cangrejo	Pasta de colores: Sémola de TRIGO duro. Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de HUEVO. Salmón ahumado: salmón (PESCADO), sal, azúcar. HUEVO Palitos de cangrejo: surimi (PESCADO), agua, aceite de girasol, cefalópodo (MOLUSCO), almidón modificado, aromas (contienen CRUSTÁCEOS), sal, albúmina de HUEVO, proteína vegetal, potenciador del sabor (glutamato de monosodio), azúcar, colorantes naturales (carmines y extracto de pimentón).
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Cocer la pasta con sal al gusto. Cocer el HUEVO. Picar la cebolla y los pimientos. Mezclar el picadillo con el HUEVO cocido, el salmón ahumado, las aceitunas, los palitos de cangrejo y la pasta. Aliñar al gusto	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACION EN GENERAL EXCEPTUANDO LOS INTOLERANTES AL GLUTEN Y LOS ALÉRGICOS AL HUEVO, AL PESCADO, A LOS CRUSTÁCEOS Y A LOS MOLUSCOS	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS	X	
MOLUSCOS	X	
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>ENSALADA QUESO FRESCO</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Pasta Queso burgos Pimiento rojo Pimiento verde Cebolla roja Zanahoria rallada Maíz Aceite de oliva Sal	Pasta: Sémola de TRIGO duro. Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de HUEVO. Queso burgos: LECHE pauterizada de vaca, sal, cuajo y conservador E-202.
	<b>PROCESO GENERAL</b>	
<b>ELABORACIÓN</b>	Cocer las judías verdes y las patatas. Cuando estén tiernas retirar. Rehogar el jamón con aceite y el ajo en polvo. Añadir las judías y dejar a fuego lento unos minutos. Servir.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACION EN GENERAL EXCEPTUANDO LOS INTOLERANTES AL GLUTEN Y LOS ALÉRGICOS AL HUEVO Y LECHE.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>ESPAGUETIS CON GAMBAS Y GULAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Pasta Gambas Gulas Ajo Perejil Aceite Sal Caldo PESCADO	Pasta: Sémola de TRIGO duro. Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de HUEVO. Gambas: gambas (CRUSTÁCEO), conservante E-223 (SULFITOS). Caldo PESCADO deshidratado: sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), LACTOSA, PESCADO, grasa de palma, cebolla, APIO, salsa de SOJA (SOJA, TRIGO), jarabe de caramelo. Puede contener MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, HUEVO y LECHE. Gulas: surimi (PESCADO), cefalópodo (MOLUSCO), agua, harina de TRIGO, aceite de girasol, proteína de SOJA, sal marina, proteína vegetal, albúmina de HUEVO, aroma (CRUSTÁCEOS).
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Cocer la pasta. Hacer un sofrito con aceite, ajo, gambas, gulas y perejil. Añadir caldo de PESCADO y pasta al sofrito. Dejar reducir el caldo. Servir.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTUANDO LOS ALÉRGICOS AL HUEVO, SOJA, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, PESCADO, APIO, LECHE Y SULFITOS Y LOS INTOLERANTES AL GLUTEN Y A LA LACTOSA	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO	X	
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS	X	
MOLUSCOS	X	
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>ESPAGUETIS TERIYAKI</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Pasta, Pimiento rojo y verde, Cebolla, Zanahoria, Pollo, Aceite Salsa de soja	Pasta: Sémola de TRIGO duro. Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de HUEVO.  Salsa de soja: Agua, hidrolizado de proteína de SOJA, salsa de SOJA deshidratada (SOJA fermentada, maltodextrina y sal (contiene TRIGO), sal, acidulante (ácido cítrico), estabilizante (goma xantana), conservador (sorbato potásico), colorante (caramelo de sulfito amónico)).
	<b>PROCESO GENERAL</b>	
<b>ELABORACIÓN</b>	Cocer la pasta. Hacer un sofrito con aceite y las verduras. Asar el pollo y trocear. Mezclar todo y servir.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTUANDO LOS ALÉRGICOS AL HUEVO, SOJA, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, PESCADO, APIO, LECHE Y SULFITOS Y LOS INTOLERANTES AL GLUTEN Y A LA LACTOSA	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		X
PESCADO		
LECHE		
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>ESPINACAS A LA CREMA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Espinacas Ajo Perejil Nata Harina Sal Queso rallado	Queso rallado: grasas vegetales (palma), queso: contiene LECHE, almidón, emulgentes (E-471, E-322), corrector de acidez E-330, conservador E-200, antioxidantes (E-306, E-304), colorante E-160 a, sal, sales de fundido (E-452, E-340, E-331) y antiapelmazante (almidón de patata). Nata: LECHE
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Cocer las espinacas. Freír el ajo con las espinacas. Añadir nata y queso rallado.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACION EN GENERAL EXCEPTUANDO LOS ALERGICOS A LA LECHE Y LOS INTOLERANTES AL GLUTEN Y A LA LACTOSA	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO		
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>ESPIRALES JAMÓN Y QUESO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>  Espirales de colores Jamón York Queso Cebolla Mahonesa	<b>INGREDIENTES</b>	
	Pasta de colores: Semola de TRIGO duro. Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de HUEVO. Jamón York: paleta de cerdo, agua, fécula de patata, sal, proteína de SOJA, azúcar, dextrosa de maíz, aromas, estabilizantes E-451, E-407 y E-420, potenciador del sabor E-621, antioxidante E-316 y E-331, conservador E-250, colorante E-120. Queso: queso, margarina (aceite de girasol), grasa de palma y coco. Vegetales, agua, emulgentes (E-322, E-471), sal, corrector de la acidez (E-330), conservador (E-202), aroma de mantequilla, colorante (E-160a) y antioxidantes (E-304, E-306), proteínas de LECHE, sales de fundido (E-452, E-339), almidón, sal, conservador E-202, colorante E-160a. Puede contener trazas de lisozima (derivado de HUEVO). Mahonesa: aceite de girasol, agua, HUEVO, vinagre, azúcar, sal, estabilizantes: goma guar y goma xantana, zumo de limón, conservador, sorbato potásico, acidulante: ácido	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Cocer la pasta con sal al gusto. Cocer el HUEVO. Picar la cebolla y mezclar con la pasta, el queso y el jamón york. Aliñar con mahonesa	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACION EN GENERAL EXCEPTUANDO LOS INTOLERANTES AL GLUTEN Y LOS ALÉRGICOS AL HUEVO, SOJA Y LECHE.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>FIDEUA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Pasta Pimiento rojo Pimiento verde Gambas Calamares Tomate frito Caldo de PESCADO Colorante Pimienta negra Laurel	Pasta: Sémola de TRIGO duro. Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de HUEVO. Caldo PESCADO deshidratado: sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), LACTOSA, PESCADO, grasa de palma, cebolla, APIO, salsa de SOJA (SOJA, TRIGO), jarabe de caramelo. Puede contener MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, HUEVO y LECHE. Colorante: almidón de maíz, sal y colorantes ( E-102, E-129). Gambas: gambas (CRUSTÁCEO), conservante E-223 (SULFITOS). Calamar: MOLUSCO Tomate frito Orlando: (Tomate, aceite de girasol (sofrito con cebollas y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal).
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Cocer la pasta. Sofreír pimiento rojo, verde, gambas calamares y tomate frito. Mortear laurel y pimienta negra y añadir al sofrito. Añadir la pasta y por último añadir el caldo de PESCADO con una pizca de colorante, dejar que reduzca.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTUANDO LOS ALÉRGICOS A LA LECHE, PESCADO, APIO, SOJA, MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS Y HUEVO, Y LOS INTOLERANTES AL GLUTEN	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO	X	
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS	X	
MOLUSCOS	X	
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Ternera Aceite de oliva Sal	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Hacer el filete a la plancha	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>GUISANTES CON JAMÓN</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Guisantes Jamón serrano Cebolla Aceite de oliva Ajo	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Freír la cebolla y el jamón. Añadir el salteado de guisantes	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>JUDIAS ESTOFADAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Judía verde Cebolla Pimiento rojo Tomate frito Agua Sal	Tomate frito Orlando: (Tomate, aceite de girasol (sofrito con cebollas y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal).
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Cocer las judías verdes con sal al gusto. Picar la cebolla y los pimientos. Rehogar el picadillo con tomate frito y las judías.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>JUDIAS PINTAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Judías pintas Cebolla Pimiento rojo Pimiento verde Zanahoria Pimentón Agua Sal Pimienta negra	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Sofreír la cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, y pimentón. Poner a cocer las judías y la zanahoria con sal al gusto. Cuando estén cociendo a fuego lento añadir el sofrito y pimienta negra. Dejar reposar y servir.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>JUDÍAS VERDES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Judías verdes Jamón serrano Ajo Aceite de oliva	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Freír la cebolla y el jamón. Añadir las judías.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>LASAÑA DE CARNE</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Placas lasaña Bechamel Carne picada Cebolla Pimiento rojo Queso rallado Aceite de oliva	Placas lasaña: Semola de TRIGO duro. Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de HUEVO. Bechamel: harina (Contiene GLUTEN. Trazas de HUEVO y LECHE), aceite y LECHE. Carne picada: SULFITOS, carne magra de ternera, carne magra de cerdo, cereales sin GLUTEN, azúcares, conservador E-221, sal, antioxidante E-01, colorante E-120. Queso rallado: grasas vegetales (palma), queso: contiene LECHE, almidón, emulgentes (E-471, E-322), corrector de acidez E-330, conservador E-200, antioxidantes (E-306, E-304), colorante E-160 a, sal, sales de fundido (E-452, E-340, E-331) y antiapelmazante (almidón de patata)
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Cocer las placas de lasaña. Sofreír la carne picada con cebolla, pimiento rojo y aceite de oliva. Preparar la bechamel. Montar lasaña: placas lasaña, sofrito de carne, placa lasaña, bechamel, queso rallado. Hornear.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACION EN GENERAL EXCEPTUANDO LOS INTOLERANTES AL GLUTEN, LACTOSA, LOS ALÉRGICOS AL HUEVO, A LA LECHE Y A LOS SULFITOS.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>LENTEJAS</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Lentejas Ajo Pimiento rojo Pimiento verde Chorizo Jamón serrano Patatas Agua Caldo carne	Chorizo: (carne y grasa de cerdo, sal, pimentón, orégano, ajo) Caldo de carne deshidratado: sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), aromas, extracto de levadura, azúcar, grasa de palma, cebolla, especias (contiene APIO). Puede contener GLUTEN, HUEVO y LECHE.
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	En una cacerola añadir: ajo, pimiento rojo y verde, chorizo, patatas peladas, jamón serrano troceado, lentejas, agua y caldo de carne. Cocer a fuego lento.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACION EN GENERAL EXCEPTUANDO LOS ALERGICOS AL APIO, HUEVO, LECHE Y LOS INTOLERANTES AL GLUTEN Y A LA LACTOSA	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		
APIO	X	
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>MACARRONES CON CARNE PICADA</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Pasta Carne picada Cebolla Tomate frito Orégano Pimienta negra Sal	Pasta: Sémola de TRIGO duro. Puede contener trazas de HUEVO. Contiene GLUTEN. Tomate frito Orlando: (Tomate, aceite de girasol (sofrito con cebollas y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal). Chorizo: (carne y grasa de cerdo, sal, pimentón, orégano, ajo) Carne picada (contiene SULFITOS)
	<b>PROCESO GENERAL</b>	
<b>ELABORACIÓN</b>	Cocer en agua con sal la pasta, colar y reservar. Hacer un sofrito con la carne picada y cebolla. Cuando la carne esté al punto añadir el tomate. Mezclar los ingredientes. Por último mezclar la carne con la pasta, calentar y servir.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACION EN GENERAL EXCEPTUANDO LOS CELIACOS Y LOS ALERGICOS AL HUEVO Y A LOS SULFITOS	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>MACARRONES CON CHORIZO</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Pasta Chorizo Carne picada Cebolla Tomate frito Orégano Pimienta negra Sal	Pasta: Sémola de TRIGO duro. Puede contener trazas de HUEVO. Contiene GLUTEN. Tomate frito Orlando: (Tomate, aceite de girasol (sofrito con cebollas y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal). Chorizo: (carne y grasa de cerdo, sal, pimentón, orégano, ajo)
	<b>PROCESO GENERAL</b>	
<b>ELABORACIÓN</b>	Cocer en agua con sal la pasta, colar y reservar. Hacer un sofrito con la carne picada y cebolla. Cuando la carne esté al punto añadir el tomate. Mezclar los ingredientes. Por último mezclar la carne con la pasta, calentar y servir.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTUANDO LOS CELIACOS Y LOS ALÉRGICOS AL HUEVO	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>MENESTRA DE VERDURAS</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Preparado congelado Ajo Aceite de oliva	Menestra de verduras: Judías verdes planas, guisantes, zanahoria, champiñón cultivado, coliflor, alcachofa, tallo de espárrago blanco.
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Descongelar el producto. Sofreír el salteado con aceite y ajo	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>MUSLOS POLLO ASADO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Pollo Ajo Perejil Vino blanco Sal	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	En una fuente se coloca el pollo asado con ajo picado y se añade vino blanco, perejil y sal al gusto. Se deja hornear.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTUANDO LOS ALÉRGICOS A LOS SULFITOS.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PAELLA</b>		
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>		
	Arroz Cald PESCADO/carne Pimiento rojo Pimiento verde Pollo, Guisantes Colorante, Ajo Perejil, Almejas Mejillones, Langostinos Calamar Tomate frito	Caldo PESCADO deshidratado: sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), LACTOSA, PESCADO, grasa de palma, cebolla, APIO, salsa de SOJA (SOJA, TRIGO), jarabe de caramelo. Puede contener MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, HUEVO y LECHE. Caldo carne deshidratado: sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), aromas, extracto de levadura, azúcar, grasa de palma, cebolla, especias (contiene APIO). Puede contener GLUTEN, HUEVO y LECHE. Colorante: almidón de maíz, sal y colorantes( E-102, E-129). Calamar: MOLUSCO Langostino: CRUSTÁCEO Mejillones: MOLUSCO Almejas: MOLUSCO Tomate frito Orlando: (Tomate, aceite de girasol (sofrito con cebollas y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal).	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>		
	Cocer el marisco: almejas, mejillones, langostinos, calamar. Sofreír la cebolla, el pimiento rojo, verde, guisantes y el pollo. A continuación se añade el marisco al sofrito. Añadir un chorro de tomate frito y sal. Mortear ajo y pejil y añadir a la paellera. Añadir arroz y por último añadir el caldo de carne y PESCADO con una pizca de colorante, dejar que reduzca.		
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA		
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.		
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo		
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011		
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTUANDO LOS ALÉRGICOS A LA LECHE, PESCADO,APIO,SOJA,MOLUSCOS,CRUSTÁCEOS Y HUEVO, Y LOS INTOLERANTES AL GLUTEN Y LACTOSA		
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS		
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>	
GLUTEN	X		
HUEVO	X		
PESCADO	X		
LECHE	X		
SOJA	X		
APIO	X		
CACAHUETES			
FRUTOS DE CÁSCARA			
CRUSTÁCEOS	X		
MOLUSCOS	X		
SÉSAMO			
MOSTAZA			
SULFITOS	X		
ALTRAMUCES			


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>PALETILLA/PIERNA DE CORDERO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Cordero Laurel Vino blanco Ajo	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	En una fuente se colocan las costillas con ajo picado y se añade vino blanco, perejil y sal al gusto. Se deja hornear.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	En una fuente se colocan las costillas con ajo picado y se añade vino blanco, perejil y sal al gusto.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>PASTA CARBONARA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Cintas Nata Bacon HUEVO Cebolla	Cintas de espinaca: Sémola de TRIGO duro. Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de HUEVO. Nata: LECHE Bacon: panceta de cerdo, fécula de patata, proteína de SOJA, azúcar. Contiene trazas de LECHE.
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Hacer el caldo mediante la cocción de los ingredientes. Sacar los garbanzos la verdura, la carne y reservar. Cocer los fideos en el caldo	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACION EN GENERAL EXCEPTUANDO LOS INTOLERANTES AL GLUTEN, LOS ALÉRGICOS AL HUEVO, A LA LECHE Y A LA SOJA.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PATATAS A LA MARINERA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Patatas Ajo Calamares Gambas Tomate frito Caldo de PESCADO	Tomate frito Orlando: (Tomate, aceite de girasol (sofrito con cebollas y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal). Caldo PESCADO deshidratado: sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), LACTOSA, PESCADO, grasa de palma, cebolla, APIO, salsa de SOJA (SOJA, TRIGO), jarabe de caramelo. Puede contener MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, HUEVO y LECHE. Colorante: almidón de maíz, sal y colorantes (E-102, E-129). Gambas: gambas (CRUSTÁCEO), conservante E-223 (SULFITOS). Calamar: MOLUSCO
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Pelar, lavar y trocear las patatas. Pelar y picar los ajos. Pelar las gambas. Hacer un sofrito con el ajo, las patatas, los calamares y un chorro de tomate frito. Cubrir con el caldo de PESCADO. Dejar que se haga el guiso a fuego lento para que no se pasen las patatas. En una sartén pequeña hacer otro sofrito con los ajos laminados, incorporar las gambas y saltear un par de minutos. Cuando las patatas estén ya tiernas se agregan las gambas salteadas con el ajo y se deja reposar.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACION EN GENERAL EXCEPTO LOS ALERGICOS AL HUEVO, LECHE, SULFITOS, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, SOJA Y APIO.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO	X	
PESCADO	X	
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS	X	
MOLUSCOS	X	
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>PECHUGA DE POLLO PLANCHA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Pechuga de pollo Aceite de oliva Sal	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se hace el filete a la plancha	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>PECHUGA DE POLLO EN SALSA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Pollo Nata Queso rallado Champiñón Aceite de oliva Sal	Queso rallado: grasas vegetales (palma), queso: contiene LECHE, almidón, emulgentes (E-471, E-322), corrector de acidez E-330, conservador E-200, antioxidantes (E-306, E-304), colorante E-160 a, sal, sales de fundido (E-452, E-340, E-331) y antiapelmazante (almidón de patata). Nata: LECHE
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Freir los champiñones y el filete de pollo. Ir añadiendo nata y queso poco a poco hasta que se reduzca.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACION EN GENERAL EXCEPTO LOS ALERGICOS A LA LECHE E INTOLERANTES A LA LACTOSA	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PECHUGA DE POLLO VILLARROY</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Pollo Bechamel HUEVO Pan rallado	Bechamel: harina (Contiene GLUTEN. Trazas de HUEVO y LECHE), mantequilla (contiene LECHE), nuez moscada y LECHE. Pan rallado: de TRIGO. Contiene GLUTEN.
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Hacer la bechamel. Empanar los filetes de pollo con HUEVO y pan rallado. Freír los filetes. Una vez fritos los filetes, echar por encima la bechamel.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACION EN GENERAL EXCEPTO LOS ALERGICOS AL HUEVO, LECHE Y LOS INTOLERANTES AL GLUTEN	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>PESCADO A LA PLANCHA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Pescado Aceite de oliva Sal	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Cocinar el PESCADO a la plancha.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTO LOS ALÉRGICOS AL PESCADO.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO	X	
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>PISTO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Cebolla Pimiento rojo Pimiento verde Calabacín Berenjena Tomate frito Aceite de oliva Sal	Tomate frito Orlando (Tomate, aceite de girasol (sofrito con cebollas y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal) HUEVO frito
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Lavar, cortar y pelar todas las verduras. Hacer un sofrito con las verduras y sal al gusto. Por ultimo añadir al sofrito tomate frito y dejar reducir.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTO LOS ALÉRGICOS AL HUEVO	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>POLLO ASADO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Pollo Patata Zanahoria Ajo Perejil Vino blanco Agua	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Se hace un sofrito con el ajo, la patata y la zanahoria. En una fuente se coloca el pollo asado junto con el sofrito y se añade vino blanco y perejil. Se deja hornear.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTUANDO LOS ALÉRGICOS A LOS SULFITOS.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>POLLO EN PEPITORIA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Ajo Harina Vino blanco Agua HUEVO duro Perejil Pollo Caldo de pollo	Harina: de TRIGO. Contiene GLUTEN. Vino blanco: SULFITOS Caldo de pollo deshidratado: sal, potenciadores del sabor (glutamato monosódico, inosinato y guanilato disódico), LACTOSA, maltodextrina, grasa de palma, aromas (contiene TRIGO, cebada), cebolla 2%, pollo 0.5%, almidón de patata, especias, extracto de cebada malteada, antioxidante (extracto de romero). Puede contener APIO, LECHE, HUEVO.
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Doramos el pollo. Sofreír los ajos enteros hasta que estén blandos. Añadir el HUEVO cocido al sofrito del pollo con los ajos, e ir añadiendo harina. Añadir vino blanco y caldo de pollo, y cocinar a fuego lento. Dar un toque de perejil.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACION EN GENERAL EXCEPTO LOS ALERGICOS AL HUEVO, LECHE, APIO, SULFITOS Y LOS INTOLERANTES AL GLUTEN Y A LA LACTOSA.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		
APIO	X	
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>RAVIOLI DE CARNE</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Ravioli Tomate frito Aceite	Tomate frito Orlando: (Tomate, aceite de girasol (sofrito con cebollas y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal). Ravioli de carne: sémola de TRIGO duro, HUEVOS, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal), carne de cerdo preparada (carne de cerdo, especias, hiervas, sal), aceite de palma, jamón curado, sal, queso rallado (LECHE, sal, cuajo, conservador: lisozima de HUEVO)
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Cocer los raviolis. En un sartén echar aceite y tomate frito. Una vez caliente añadir los raviolis.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACION EN GENERAL EXCEPTUANDO LOS ALERGICOS AL HUEVO, LECHE Y LOS INTOLERANTES AL GLUTEN Y A LA LACTOSA.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>ROAST BEEF</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Ternera Cebolla Zanahoria Vino Harina Caldo de carne	Vino: SULFITOS Harina: de TRIGO. Contiene gluten Caldo carne deshidratada: sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), aromas, extracto de levadura, azúcar, grasa de palma, cebolla, especias (contiene APIO). Puede contener GLUTEN, HUEVO y LECHE
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Marcar la ternera en la sartén. Por otro lado pochar las verduras y añadir la ternera, el vino, la harina y el caldo de carne. Hornear	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACION EN GENERAL EXCEPTO LOS ALERGICOS AL HUEVO, APIO, LECHE E INTOLERANTES AL GLUTEN.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		
APIO	X	
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>SALTEADO DE VERDURAS</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Salteado de verduras Ajo Aceite de oliva	Salteado de verduras: Judías verdes redondas, zanahoria, cebolla, judía crema redonda, berenjena frita (berenjena, aceite de girasol).
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Descongelar el producto. Sofreír el salteado con aceite y ajo	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población en general	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		


	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>SAN JACOBO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Jamón York Queso HUEVO Pan rallado	Pan rallado: de TRIGO. Contiene GLUTEN. Jamón York: paleta de cerdo, agua, fécula de patata, sal, proteína de SOJA, azúcar, dextrosa de maíz, aromas, estabilizantes E-451, E-407 y E-420, potenciador del sabor E-621, antioxidante E-316 y E-331, conservador E-250, colorante E-120. Queso: queso, margarina (aceite de girasol), grasa de palma y coco. Vegetales, agua, emulgentes (E-322, E-471), sal, corrector de la acidez (E-330), conservador (E-202), aroma de mantequilla, colorante (E-160a) y antioxidantes (E-304, E-306), proteínas de LECHE, sales de fundido (E-452, E-339), almidón, sal, conservador E-202, colorante E-160a. Puede contener trazas de lisozima (derivado de HUEVO).
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Juntar las lonchas de jamón york y las de queso. Empanarlo con HUEVO y pan rallado. Freír.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACION EN GENERAL EXCEPTO LOS ALERGICOS AL HUEVO, LECHE Y LOS INTOLERANTES AL GLUTEN Y A LA LACTOSA	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA	X	
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		

	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>SOPA CASTELLANA</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Agua Jamón serrano Chorizo Tomate frito Sal Pan HUEVOS Pimentón	Chorizo: (carne y grasa de cerdo, sal, pimentón, orégano, ajo) Tomate frito Orlando: (Tomate, aceite de girasol (sofrito con cebollas y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal). Pan: harina de TRIGO: contiene GLUTEN, levadura, agua, sal.
	<b>PROCESO GENERAL</b>	
<b>ELABORACIÓN</b>	Freír los ajos, el chorizo y el jamón con una cucharada de pimentón. Seguidamente se agrega el pan duro cortado en rebanadas o trocitos. Una vez rehogado el pan y cuando haya cogido todo el aceite, se cubre con agua y un chorro de tomate frito y se reincorpora el sofrito a la sopa. Dejamos cocer 10 o 15 minutos. Por último cocer un HUEVO, picarlo y añadirlo a la sopa.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, N° DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTUANDO LOS INTOLERANTES AL GLUTEN Y AL HUEVO	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		

	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>SOPA DE MARISCO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Gambas Mejillones Cebolla Ajo Tomate Calamares Agua Sal	Gambas: gambas (CRUSTÁCEO), conservante E-223 (SULFITOS). Calamar: MOLUSCO Mejillones: MOLUSCO
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Hacer un sofrito con la cebolla, el ajo y el tomate frito. Añadir las gambas, los mejillones y los calamares. Añadir agua y sal al sofrito y cocer a fuego lento.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACION EN GENERAL EXCEPTO LOS ALERGICOS A LOS MOLUSCOS, CRUSTACEOS Y SULFITOS	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO		
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS	X	
MOLUSCOS	X	
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS	X	
ALTRAMUCES		

	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	<b>TORTELLINI DE QUESO</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	Tortellini Nata Tomate frito	Tortellini: sémola de TRIGO duro, HUEVOS, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal), queso (LECHE, sal, cuajo), requesón (LECHE, sal), aceite de palma, sal, aromas. Nata: LECHE Tomate frito Orlando: (Tomate, aceite de girasol (sofrito con cebollas y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal).
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Cocer los tortellinis. En un sartén echar aceite y tomate frito. Una vez caliente, añadir poco a poco la nata, y por último los totellinis.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACION EN GENERAL EXCEPTUANDO LOS ALERGICOS AL HUEVO, LECHE, Y LOS INTOLERANTES AL GLUTEN Y A LA LACTOSA	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN	X	
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE	X	
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		

	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>  <b>TORTILLA DE PATATAS</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Cebolla Patata HUEVO Aceite Sal	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	<p style="text-align: center;"> Cortar y pelar la patata. Cortar la cebolla en juliana.  Freír la patata y la cebolla, hasta que queden doradas.  Ecurrir el aceite.  Batir HUEVOS y mezclar con lo anterior. Remover.  Cocinar la tortilla en la sartén. </p>	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehiculo frigorifico o isotérmo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTO LOS ALÉRGICOS AL HUEVO.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO	<i>x</i>	
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		

	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	
	TORTILLA FRANCESA	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
	HUEVO Aceite Sal	
<b>ELABORACIÓN</b>	<b>PROCESO GENERAL</b>	
	Cuajar y batir el HUEVO. Cocinar en la sartén.	
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>	BANDEJA	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En refrigeración de 0-5°C.	
<b>TRANSPORTE</b>	Transporte en vehículo frigorífico o isotermo/listo para consumo	
<b>INSTRUC. ETIQUETADO</b>	RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA, NOMBRE DE PRODUCTO, INGREDIENTES, FECHA DE FABRICACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, Nº DE LOTE, PESO NETO PRODUCTO, MODO DE CONSERVACIÓN, INFORMACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011	
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	POBLACIÓN EN GENERAL EXCEPTO LOS ALÉRGICOS AL HUEVO.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	TRES DÍAS	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<b>PRESENCIA COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
GLUTEN		
HUEVO	X	
PESCADO		
LECHE		
SOJA		
APIO		
CACAHUETES		
FRUTOS DE CÁSCARA		
CRUSTÁCEOS		
MOLUSCOS		
SÉSAMO		
MOSTAZA		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		