

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE REGULA L'ACORD MARC AMB TRES EMPRESES PER LOT PER AL SUBMINISTRAMENT DE QUEVIURES AMB MITJANS DE TRANSPORT RESPECTUOSOS AMB EL MEDI AMBIENT DE LOT 1 PEIX FRESC I CONGELAT, I LOT 2 VERDURA CONGELADA I PRECUINATS.

Nº Expedient: 2021/0005436

1. OBJECTE

Constitueix l'objecte del present plec la fixació de les condicions tècniques que regularan l'acord marc per a la contractació d'empreses que subministrin els queviures que es relacionen en la descripció dels següents lots:

Lot 1: Peix fresc i congelat

Lot 2: Verdura congelada i precuinats

Al mateix temps, es pretén afavorir que el transport i lliurament d'aquests queviures es realitzi amb vehicles de baixes emissions contaminants i respectuosos amb el medi ambient.

2. DESCRIPCIÓ DE L'OBJECTE

2.1. Descripció i característiques.

Els productes de cada lot objecte de subministrament es relacionen a continuació. Cada article està descrit amb un número de codi i una denominació, que el proveïdor ha d'utilitzar per a l'albarà que ha de lliurar en fer la descàrrega dels articles.

Els productes hauran de complir les característiques descrites a les fitxes tècniques dels queviures, incloses a l'Annex.

Lot 1: Peix fresc i congelat ⁽¹⁾

Codi Fitxa	Codi SAP	Producte
1.1	3002443	Salmó filet fresc
1.2	3002634	Lluç filet fresc
1.3	3000268	Lluç filet congelat
1.4	3002731	Lluç llom congelat

Àrea d'Igualtat i Sostenibilitat Social
Oficina de Suport a la Gestió de Recursos i Subministraments

1.5	3000025	Salmó congelat
1.6	3000027	Bacallà esqueixat congelat
1.7	3000102	Bacallà dessalat congelat
1.8	3000020	Cap de rap congelat
1.9	3000260	Cua de rap congelada
1.10	3000158	Tonyina relom congelada
1.11	3002730	Sípia neta congelada
1.12	3000299	Morralla congelada
1.13	3000019	Calamars tub congelats
1.14	3000026	Musclos mitja petxina congelats
1.15	3000174	Gambeta (camaró) congelada
1.16	3002102	Gamba pelada congelada
1.17	3002454	Llagostí pelat congelat
1.18	3002380	Carn de musclo cuit congelat
1.19	3002159	Salmó fumat pretallat
1.20	3000324	Bacallà fresc
1.21	3002361	Llobarro piscifactoria fresc
1.22	3002883	Llobarro filet congelat
1.23	3002730	Orada piscifactoria fresca
1.24	3002884	Orada filet congelada
1.25	3002885	Corball filetejat fresc
1.26	3002886	Corball filetejat congelat
1.27	3002331	Rosada congelada

⁽¹⁾ La unitat de mesura pel subministrament serà en quilograms.

El preu de cada producte serà fix per a tota la setmana, d'acord amb el PREU DOMINANT DE MERCAT de:

- MERCABARNA

El preu per unitat de mesura es calcularà prenent com a base el preu dominant del mercat abans esmentat referit a la setmana immediatament anterior al subministrament, més el percentatge de gestió i beneficis que indiqui l'empresa licitadora per a tot l'any. Aquest percentatge podrà ser modificat a la baixa per les empreses per a cadascuna de les comandes.

La llista de preus contemplarà el preu dominant del mercat de referència per a cada producte, el percentatge de gestió i beneficis, l'IVA i el preu total de cada producte.

En el cas dels productes d'aquest lot que no apareguin a les estadístiques de productes del peix de Mercabarna, aquests seran ofertats per les empreses homologades setmanalment en DIVENDRES, a l'Oficina de Suport Tècnic i Logístic de l'Àrea d'Atenció a les Persones, en una llista de preus on es contempli el preu, el percentatge de gestió i beneficis, l'IVA i el preu total de cada producte.

Es permet que el percentatge de gestió i benefici ofert sigui negatiu.

Lot 2: Verdura congelada i precuinats

Codi Fitxa	Codi SAP	Producte
2.1	3000173	Carxofes
2.2	3000031	Coliflor
2.3	3000267	Amanida russa
2.4	3000022	Minestra
2.5	3000024	Mongeta tendra "perona"
2.6	3000023	Pèsols
2.7	3000030	Faves Baby
2.8	3000029	Espinacs
2.9	3002870	Mongeta rodona
2.10	3002702	Alls tendres
2.11	3002871	Bledes fulla
2.12	3000093	Ceba perla
2.13	3002384	Bròquil
2.14	3002661	Espàrrecs verds tallats
2.15	3000355	Moniato
2.16	3000388	Xampinyó sencer
2.17	3000217	Pastanaga en rodanxes
2.18	3002581	Carbassa trossejada

2.19	3002875	Patata prefregida
2.20	3001622	Varetes de lluç
2.21	3000021	Calamars romana
2.22	3000157	Crestes tonyina
2.23	3000314	Canelons carn
2.24	3000340	Croquetes pollastre
2.25	3001774	Croquetes de pollastre reduïdes en sal
2.26	3000279	Terrina de gelat
2.27	3002872	Remenat bolets
2.28	3000232	Remenat alls, gambes i triguers
2.29	3000343	Bunyols bacallà
2.30	3002509	Truita a la francesa
2.31	3000376	Albergínia escalivada pelada
2.32	3001520	Pebrot escalivat pelat
2.33	3002873	Varetes de surimi
2.34	3002362	Pasta de full estesa
2.35	3002505	Patata d' Olot
2.36	3002874	Pebrots del piquillo farcits de bacallà

1. La unitat de mesura pel subministrament serà en quilograms, excepte els canelons, Truita a la francesa, Pasta de full estesa, Patata d' Olot i les terrines de gelat que serà per unitats.

Els productes d'aquest lot seran ofertats per les empreses licitadores en una llista per preus unitaris que contemplarà el preu per unitat de mesura, l'IVA i el preu total de cada producte.

Posteriorment les empreses homologades ofertaran setmanalment en DIVENDRES a l'Oficina de Suport Tècnic i Logístic de l'Àrea de Cohesió Social, Ciutadania i Benestar, una llista de preus on es contempli el preu, l'IVA i el preu total de cada producte. Aquests preus, en cap cas, podran excedir del preu unitari presentat a la licitació.

2.2. Embalatge

Els materials d'envasat i embalat i els productes que puguin entrar en contacte amb els productes càrnics així com les fruites i verdures compliran totes les normes d'higiene, i particularment:

- No podran alterar les característiques organolèptiques del producte
- No podran transmetre substàncies nocives per la salut humana.
- Tindran la resistència necessària per garantir una protecció eficaç dels productes.

Els materials emprats per l'embalatge i l'envasat estaran fabricats amb matèries primeres que acompliran les següents condicions:

- No transmetre als productes amb que es posin en contacte substàncies tòxiques o que puguin contaminar-los.
- No cedir substància alguna aliena a la composició normal dels productes.
- No alterar les característiques de composició i els caràcters organolèptics dels productes.

El pes de les bosses de producte indicats a les fitxes tècniques són orientatives. S'admeten variacions (bosses de entre 2 i 5 quilos). En els casos que a les fitxes tècniques indiquin pesos d'un quilo, el marge serà de bosses entre 1 i 5 quilos). El pes del peix fresc és aproximat i s'admeten variacions de pes de les caixes (entre 2 i 10 quilos). Un canvi significatiu en les peces senceres (més o menys de 500 gr.) del tamany requerit s'haurà de consultar prèviament.

2.3. Transport

Els vehicles utilitzats pel transport dels productes del peix, així com dels congelats, verdures i precuinats, estaran fabricats i equipats de manera que puguin mantenir les temperatures exigides durant la totalitat del transport.

Si s'utilitza gel per refrigerar els productes frescs haurà de garantir-se l'evacuació d'aigua de fusió per evitar que quedi en contacte amb els productes.

Les superfícies interiors del medi de transport presentaran un acabat que no afecti la salubritat dels productes. Seran llises i fàcils de netejar i desinfectar.

Així mateix, els productes hauran de ser transportats en vehicles o contenidors que estiguin nets i desinfectats.

Els productes no podran ésser transportats amb altres productes que puguin afectar la seva salubritat o que puguin contaminar-los si no estan proveïts d'un envàs que garanteixi una protecció satisfactòria.

La normativa ha aplicar serà la següent: RD 237/2000 (BOE 65 de 16/3/2000), pel qual s'estableixen les especificacions tècniques per complir els vehicles especials per al transport terrestre de productes alimentaris, modificat per RD 380/2001 (BOE 95 de 21/4/2001) i ORDRE de 15 d'octubre de 2001 (BOE 257 de 26/10/2001, i ORDRE ITC 2590/2010, (que modifica els annexos del RD 237/2000), de 30 de setembre (BOE 242 DE 6/10/2010).

Els vehicles destinats pel contractista per al transport dels béns objecte del subministrament hauran de disposar d'un distintiu ambiental de com a mínim eficiència catalogada tipus B. Aquest distintiu haurà de ser l'emès per la Direcció General de

Tráfico del Ministerio del Interior. Resolución 8/1/2016 de la DGT modificada per la Resolución de 13 d'abril (BOE de 21/4/2016) ANEXO VIII.

3. REGLES GENERALS APLICABLES ALS DOS LOTS

Ofertes puntuals :

En cas que les empreses puguin aportar ofertes puntuals d'alguns productes dels lots 1 i 2 que millorin el preu d'aquesta llista, ho podran comunicar a la Institució en tot moment per qualsevol mitjà que deixi constància de l'oferta. Es realitzarà la comanda a l'empresa que presenti el preu més avantatjós en relació a la qualitat i les característiques del producte ofert.

Les empreses setmanalment en DIVENDRES a l'Oficina de Suport a la Gestió de recursos i Subministraments de l'Àrea d'Igualtat i Sostenibilitat Social, la llista de preus per a tota la setmana següent.

4. NORMATIVA APLICABLE SOBRE LA SANITAT ALIMENTÀRIA

Cadascun dels productes objecte de licitació ha de complir en tot moment la normativa vigent sobre sanitat alimentària. Reglament N° 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris i Reglament (CE) n° 853/2004 del Parlament i del Consell del 29 d'abril de 2004 per el que s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal, ambdues en la seva versió consolidada.

Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

Complir la normativa en tant que sigui d'aplicació del Reial Decret 1086/2020, de 9 de desembre. RCL 2020\1992 el qual regula i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació

La Institució podrà realitzar controls de qualitat bromatològics dels aliments que consideri adients i amb la freqüència que s'estableixi.

5. PROCEDIMENT DE GESTIÓ DEL SUBMINISTRAMENT REGULAT PER ACORD MARC

Comandes

El Departament de Logística i Subministraments de l'Oficina de Suport a la Gestió de recursos i Subministraments de l'Àrea d'Igualtat i Sostenibilitat Social farà les comandes a aquella empresa inclosa en el present acord marc, que presenti l'oferta

més favorable als interessos de la Corporació per qualsevol dels mitjans que permetin deixar constància de la seva emissió i recepció (correu postal, electrònic, fax, etc...).

En el supòsit que cap empresa pugui subministrar el producte demanat per causes justificades, l'Oficina de Suport a la Gestió de recursos i Subministraments podrà demanar el lliurament d'aquest producte a una altra empresa no inclosa en el present acord marc.

El termini de lliurament, en cas que no s'indiqui un altre superior a la comanda, serà de 24 hores si la comunicació es realitza abans de les 15:00 hores, i de 48 hores en cas contrari.

El personal del proveïdor realitzarà la descàrrega dels productes fins a l'entrada de la cuina (Edifici Serradell Trabal, Pg. Vall d'Hebron, 171 de Barcelona) dintre de l'horari establert, que serà de les 07:30 a les 10:00 hores. El transportista avisarà al responsable de la recepció dels articles i li lliurarà el gènere i l'albarà.

El lliurament dels articles d'una mateixa comanda es realitzarà en un sol cop.

Un responsable degudament autoritzat per aquesta institució revisarà la quantitat dels productes rebuts i comprovarà la coincidència entre la comanda i el lliurament així mateix podrà realitzar controls de qualitat dels aliments que consideri adients, i amb la freqüència que s'estableixi.

Aquest responsable també constatarà si el vehicle de transport de l'empresa contractista compta amb distintiu ambiental mínim de tipus B o superior si ha puntuat en el criteri 3 de la clàusula 1.11 del PCAP.

En el cas que la quantitat d'algun producte servit no arribi a la quantitat que es demanava, l'empresa contractista subministrarà la part restant abans de les 14:00 hores del mateix dia. El mateix criteri s'aplicarà per a aquells productes que siguin rebutjats per manca de qualitat o altres circumstàncies fixades en aquest Plec.

Per fer front a situacions especials sobrevingudes, el Departament de Logística i Subministraments podrà efectuar comandes per raons d'urgència (no més de dues al mes) abans de les 12:00 hores, que hauran de ser servides en un termini no superior a 8 hores.

Qualsevol anomalia en la qualitat del producte, detectada per mitjà dels esmentats controls de qualitat, i que comporti incompliment del contracte, serà penalitzada de conformitat amb el que es disposa a la clàusula 3.6 del Plec de Clàusules Administratives Particulars.



Lot 1

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: SALMÓ FILET FRESC

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.1

DESCRIPCIÓ

El salmó és el nom comú per diverses espècies de peixos de la família dels salmònids (*Salmonidae*). Els salmons no es poden agrupar en únic tàxon sinó que estan repartits en diversos gèneres. En general, pertany als gèneres *Salmo* (Atlàntic), *Oncorhynchus* (Pacífic) i *Coregonus* (llacs centreeuropeus)

Arts de pesca: Xarxes d'arrossegament. Pesca extractiva

CARACTERÍSTIQUES

Salmó que no ha sofert des de la seva captura ninguna operació dirigida a la seva conservació, excepte l'addició de gel trossejat pur o que hagi sigut conservat a bord dels pesquers amb aigua de mar o salmorra refrigerada.

Peix greixós i una mica sec

Color vermellós.

Aspecte compacte i ferm

Format filetejat

Producte fresc

Pes 150gr. aprox

EMBALATGE

L'embalatge serà en caixes poliestirens expandit amb gel, ben tapats amb la seva tapa o amb un plàstic de protecció recobrint el producte . Les caixes han de permetre l'evacuació de l'aigua per evitar que entri en contacte amb el

peix. L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

País expedidor

Nom del producte

Calibre

Frescor, categoria, data

Presentació, tractament del producte

Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS, domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:

Nom complet o inicial (E)

Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)

Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lergògenes tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

**El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat.**

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: LLUÇ FILET FRESC

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.2

DESCRIPCIÓ

Nom científic :*Merluccius*

Peix de cos gros, aplanat dorsalment. Ulls grans i rodons. Boca gran amb dents fines i punxegudes. Color gris argentat més fosc a l'esquena. La regió ventral i els costats són blancs amb tonalitats argentades.

Art de pesca d'arrossegament.

CARACTERÍSTIQUES

Lluç que no ha sofert des de la seva captura ninguna operació dirigida a la seva conservació, excepte l'addició de gel trossejat pur o que hagi sigut conservat a bord dels pesquers amb aigua de mar o salmorra refrigerada.

Peix blanc

Color blanquinós

Aspecte compacte i ferm
Format filetejat
Producte fresc
Pes 120gr. aprox

EMBALATGE

L'embalatge serà en caixes poliestirens expandit amb gel, ben tapats amb la seva tapa o amb un plàstic de protecció recobrint el producte . Les caixes han de permetre l'evacuació de l'aigua per evitar que entri en contacte amb el peix. L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

País expedidor

Nom del producte

Calibre

Frescor, categoria, data

Presentació, tractament del producte

Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS,domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:

Nom complet o inicial (E)

Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)

Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169

/2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: LLUÇ FILET CONGELAT

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.3

DESCRIPCIÓ

Filet de lluç amb pell

Denominació científica: *Merluccius hubbsi*

CARACTERÍSTIQUES

Peix blanc

Aparença sense defectes

Olor quan es congelat sense olor i quan es descongela a fresc, mar

Sabor característic de la espècie

Textura al descongelar-se ferm, elàstic al tacte

Color crema/blanc

Exempt de deshidratació

La data de consum preferent es 24 mesos després de la congelació

Format filetejat amb pell

Producte congelat

Pes 110-170gr. aprox

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró. A l'interior amb film de plàstic apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació científica i comercial

Zona de captura

Mètode de producció

Llista d'ingredients

Lot/data de congelació

Data de consum preferent

Condicions de conservació i/o d'utilització

Pes net

Marca sanitària

Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lergògenes tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel,absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte

**directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat.**

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: LLUÇ LLOM CONGELAT

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.4

DESCRIPCIÓ

Nom científic: *Merluccius capensis/paradoxus*

LLom de lluç amb pell

Art de pesca: Xarxes d'arrossegament

CARACTERÍSTIQUES

Peix blanc

Aparença sense defectes

**Olor quan es congelat sense olor i quan es descongela a
fresc, mar**

Sabor característic de la espècie

Textura al descongelar-se ferm, elàstic al tacte

Color crema/blanc

Exempt de deshidratació

**La data de consum preferent es 24 mesos després de la
congelació**

Format llom amb pell

Producte congelat

Pes 100-120gr. aprox

EMBALATGE

**L'embalatge serà en envasos nets de cartró. A l'interior amb
plàstic per envàs individual apte per ús alimentari.**

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació científica i comercial

Zona de captura

Mètode de producció

Llista d'ingredients

Lot/data de congelació

Data de consum preferent

Condicions de conservació i/o d'utilització

Pes net

Marca sanitària

Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lergògenes tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial

decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gebre, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: SALMÓ CONGELAT

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.5

DESCRIPCIÓ

El salmó és el nom comú per diverses espècies de peixos de la família dels salmònids (*Salmonidae*). Els salmons no es poden agrupar en únic tàxon sinó que estan repartits en diverses gèneres. En general, pertany als gèneres *Salmo* (Atlàntic), *Oncorhynchus* (Pacífic) i *Coregonus* (llacs centreeuropeus)

Arts de pesca amb xarxes d'arrossegament. Pesca extractiva

CARACTERÍSTIQUES

Salmó obtingut d'un salmó que no ha sofert des de la seva

captura ninguna operació dirigida a la seva conservació, excepte l'addició de gel trossejat pur o que hagi sigut conservat a bord dels pesquers amb aigua de mar o salmorra refrigerada.

Peix greixós i una mica sec

Color vermellós.

Aspecte compacte i ferm

Format filetejat a partir del salmó fresc

Producte congelat

Pes 150gr. aprox

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació científica i comercial

Zona de captura

Mètode de producció

Llista d'ingredients

Lot/data de congelació

Data de consum preferent

Condicions de conservació i/o d'utilització

Pes net

Marca sanitària

Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgenes tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.



FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: BACALLÀ ESQUEIXAT CONGELAT

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.6

DESCRIPCIÓ

Nom científic: *Gadus morhua*

Bacallà esqueixat a partir de bacallà fresc

Mètode de pesca: Pesca Extractiva

CARACTERÍSTIQUES

Peix sense pell

En el punt de sal

Aparença sense defectes

Olor quan es congelat sense olor i quan es descongela a fresc, mar

Sabor característic de la espècie

Textura al descongelar-se ferm, elàstic al tacte

Exempt de gasejat

Color crema/blanc

Exempt de deshidratació

La data de consum preferent es 18 mesos després de la congelació

Format en esqueixat

Producte congelat

Pes 120gr. Aprox.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació científica i comercial

Zona de captura

Mètode de producció

Llista d'ingredients

Lot/data de congelació

Data de consum preferent

Condicions de conservació i/o d'utilització

Pes net

Marca sanitària

Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de

-18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: BACALLÀ DESSALAT CONGELAT

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.7

DESCRIPCIÓ

Nom científic: *Gadus Morhua*

Peix de quasi un metre i mig de talla, cap gran, color gris amb taquetes grogues i fosques, línies laterals marcades.

Art de pesca amb xarxes d'arrossegament. Pesca extractiva

CARACTERÍSTIQUES

Peix dessalat amb pell

Aparença sense defectes

Olor quan es congelat sense olor i quan es descongela a fresc, mar

Sabor característic de la espècie
Textura al descongelar-se ferm, elàstic al tacte
Presència de gasejat
Color crema/blanc
Exempt de deshidratació
La data de consum preferent es 18 mesos després de la congelació
Format filetejat amb pell
Producte congelat
Pes 150gr. Aprox.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Denominació científica i comercial
Zona de captura
Mètode de producció
Llista d'ingredients
Lot/data de congelació
Data de consum preferent
Condicions de conservació i/o d'utilització
Pes net
Marca sanitària
Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranys.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: CAP DE RAP CONGELAT

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.8**DESCRIPCIÓ**

Nom científic: *Lophius spp.*

Cap dur i voluminós, el qual correspon al 50% de la llargada del peix. Presenta tres llargues espines entre els ulls. Té la boca enorme, en forma de mitja lluna i amb dues fileres de dents molt punxegudes i dirigides cap enrere.

Mètode de pesca: Pesca Extractiva

CARACTERÍSTIQUES

Aparença sense defectes

Olor quan es congelat sense olor i quan es descongela a fresc, mar

Sabor característic de la espècie

Textura al descongelar-se ferm

Color propi del tipus de peix

Exempt de deshidratació i gasejat

La data de consum preferent es 24 mesos després de la congelació

Presentació en blocs en forma de prisma rectangular de pes variable

Producte ultracongelat

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació científica i comercial

Zona de captura

Mètode de producció

Llista d'ingredients

Lot/data de congelació

Data de consum preferent

Condicions de conservació i/o d'utilització

Pes net

Marca sanitària

Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els

productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gebre, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: CUA DE RAP CONGELADA

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.9

DESCRIPCIÓ

Nom científic: *Lophius spp.*

Cua de rap sense pell

Mètode de pesca: Pesca extractiva

CARACTERÍSTIQUES

Rap congelat sense pell

Aparença sense defectes

Olor quan es congelat sense olor i quan es descongela a fresc, mar

Sabor característic de la espècie

Textura al descongelar-se ferm

Color propi del tipus de peix

Exempt de deshidratació i glassejat

La data de consum preferent es 24 mesos després de la congelació

Presentació en blocs en forma de prisma rectangular de pes variable

Producte ultracongelat

Pes 2500-3000gr. Aprox

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació científica i comercial

Zona de captura

Mètode de producció

Llista d'ingredients

Lot/data de congelació

Data de consum preferent

Condicions de conservació i/o d'utilització

Pes net

Marca sanitària

Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les



seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C(màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: TONYINA RELLOM CONGELAT

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.10

DESCRIPCIÓ

Elaboració a partir de tonyina (*Thunnus Albaceres* y/o *Thunnus Obesus*) congelat a partir de:

- Tall mecànic : obtenció de lloms ventrals i dorsals**
 - Neteja de pell, vísceres i part d'espines**
 - Congelació en túnel continu lineal**
 - Envasat al buit**
 - Pesat i etiquetat**
 - Encaixat i paletitzat**
 - Emmagatzemat en càmera de conservació**
-

CARACTERÍSTIQUES

Peix sense pell i sense espines
Aparença sense defectes
Olor quan es congelat sense olor i quan es descongela a fresc, mar
Sabor característic de la espècie
Textura compacta
Color propi del tipus de peix
La data de consum preferent es 18 mesos a partir de la data d'envasat
Presentació en racions envasades al buit
Producte ultracongelat

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Denominació científica i comercial
Zona de captura
Mètode de producció
Llista d'ingredients
Lot/data de congelació
Data de consum preferent
Condicions de conservació i/o d'utilització

Pes net

Marca sanitària

Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgenes tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE



PRODUCTE: SÍPIA NETA CONGELADA

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.11

DESCRIPCIÓ

Nom científic: *Sepia pharaonis*

Sípia neta, congelada individualment i glacejada posteriorment

Pesca d'alta mar

Art de pesca: Pesca de xarxes d'arrossegament.

CARACTERÍSTIQUES

Sípia sencera eviscerada, sense pell, sense ulls i glaç (aprox 20% de glaç)

Aparença sense defectes

Olor quan es congelat sense olor i quan es descongela a fresc, mar

Sabor característic de la espècie

Textura compacta

Color propi del tipus de peix

Consum preferent és de 24 mesos des de la data de congelació i conserva en cambres de -18°C

Producte congelat

Pes aprox 140-150g.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de

desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació científica i comercial

Zona de captura

Mètode de producció

Llista d'ingredients

Lot/data de congelació

Data de consum preferent

Condicions de conservació i/o d'utilització

Pes net

Marca sanitària

Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura (absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: MORRALLA CONGELADA

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.12

DESCRIPCIÓ

La morralla es un variat de peixos ideals per fer brous, que solen ser de mida petita e inclús peixos de roca, petites espècies variats com la gallineta, les cintes, mújoles, aranyes i alguns mariscs sols com galeres etc.. que aporten un gran sabor als brous i fumets.

Mètode de pesca per arrossegament.

CARACTERÍSTIQUES

Poden contenir peix i crustacis

Color variat característic de les diferents peces

Sabor i olor a mar

Textura ferma

Consum preferent és de 24 mesos des de la data de

congelació i conserva en cambres de-18°C
Presentació en blocs
Producte congelat
Pes net escorregut 3,45kg .

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Denominació científica i comercial
Zona de captura
Mètode de producció
Llista d'ingredients
Lot/data de congelació
Data de consum preferent
Condicions de conservació i/o d'utilització
Pes net
Marca sanitària
Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

**Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.**

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gebre, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: CALAMARS TUB CONGELATS

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.13

DESCRIPCIÓ

Nom científic: *Todarodes pacificus*
Tub de pota de calamar net
Mètode de pesca: Pesca extractiva

CARACTERÍSTIQUES

Calamar congelat net i amb glaç (aprox 20% de glaç)
Veïna neta de calamar
Aparença sense defectes.
Textura, olor i sabor propi del peix fresc
Color blanc propi del tipus de cefalòpode
Consum preferent és de 24 mesos des de la data de congelació
Presentació en blocs interfoliat o laminat en l'envàs
Producte congelat
Pes net 5kg .

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
Denominació científica i comercial
Zona de captura
Mètode de producció
Llista d'ingredients
Lot/data de congelació

Data de consum preferent
Condicions de conservació i/o d'utilització
Pes net
Marca sanitària
Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgenes tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

**Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat.**

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: MUSCLOS MITJA PETXINA CONGELATS

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1 .14

DESCRIPCIÓ

Nom científic: *Mytilus chilensis* sent del grup dels mol·luscs bivalves .

CARACTERÍSTIQUES

Aspecte normal, característic de l'espècie.

Es presenta amb mitja petxina ha d'estar neta i exempta d'unitats trencades o danyades.

Carn de textura densa, suau i tova, el seu color pot variar entre un color taronja fort o un ataronjat pastís.

Sabor i olor a mar

Consum preferent és de 24 mesos des de la data de congelació i conserva en cambres de -18°C

Presentació en blocs

Producte congelat

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació científica i comercial

Zona de captura

Mètode de producció

Llista d'ingredients

Lot/data de congelació

Data de consum preferent

Condicions de conservació i/o d'utilització

Pes net

Marca sanitària

Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura (absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: GAMBETA (CAMARÓ) CONGELADA

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.15

DESCRIPCIÓ

Gambeta prima amb abdomen llarg, antenes llargues arribant a més del doble de la longitud del cos en algunes espècies de gambeta (camarón)

CARACTERÍSTIQUES

Crustaci cru i un glaç un 40% aprox.

Color vermellós

Olor i sabor típic del producte

Textura ferma i llisa

Consum preferent és de 24 mesos des de la data de congelació i conserva en cambres de -18°C

Presentació en blocs

Producte ultracongelat

Pes net 5kg .

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació científica i comercial

Zona de captura

Mètode de producció

Llista d'ingredients

Lot/data de congelació

Data de consum preferent

Condicions de conservació i/o d'utilització

Pes net

Marca sanitària

Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors

estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gelbre, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: GAMBA PELADA CONGELADA

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.16

DESCRIPCIÓ

Nom científic: *Solenocera spp.*

Cua de gamba pelada 30/50 aprox.

**L'art de pesca es per xarxes d'arrossegament.
Mètode de producció: extractiva**

CARACTERÍSTIQUES

**Crustaci cru i un glaç un 40% aprox.
Color vermellós
Olor i sabor típic del producte
Textura ferma i llisa
Consum preferent és de 24 mesos des de la data de congelació i conserva en cambres de -18°C
Presentació en blocs
Producte ultracongelat
Pes net 5kg**

EMBALATGE

**L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.**

ETIQUETATGE

**S'ha de especificar:
Denominació científica i comercial
Zona de captura
Mètode de producció
Llista d'ingredients
Lot/data de congelació
Data de consum preferent
Condicions de conservació i/o d'utilització**

Pes net
Marca sanitària
Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lergògenes tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

**Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.**

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.



Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: LLAGOSTÍ PELAT CONGELAT

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.17

DESCRIPCIÓ

Nom científic: *Litopenaeus Vannamei*.

L'art de pesca es per xarxes d'arrossegament.

Mètode de producció: extractiva

CARACTERÍSTIQUES

Crustaci cru i un glaç un 40% aprox.

Color vermellós

Olor i sabor típic del producte

Textura ferma i tersa

Consum preferent és de 24 mesos des de la data de congelació i conserva en cambres de -18°C

Presentació en blocs

Producte ultracongelat

Pes net 5kg .

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació científica i comercial

Zona de captura

Mètode de producció

Llista d'ingredients

Lot/data de congelació

Data de consum preferent

Condicions de conservació i/o d'utilització

Pes net

Marca sanitària

Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin



degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gebre, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: CARN DE MUSCLO CUIT CONGELAT

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.18

DESCRIPCIÓ

Carn del nom científic: *Mytilus chilensis* sent del grup dels mol·luscs bivalves .

CARACTERÍSTIQUES

Aspecte normal, característic de l'espècie.

Sense petxina .

Carn de textura densa, suau i tova, el seu color pot variar entre un color taronja fort o un ataronjat pastís.

Sabor i olor a mar

Consum preferent és de 24 mesos des de la data de congelació i conserva en cambres de -18°C

Pes unitat :5gr

Presentació en blocs

Producte congelat

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

Envàs de 5kg.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació científica i comercial

Zona de captura

Mètode de producció

Llista d'ingredients

Lot/data de congelació

Data de consum preferent

Condicions de conservació i/o d'utilització

Pes net

Marca sanitària

Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors

estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gelbre, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: SALMÓ FUMAT PRETALLAT

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.19

DESCRIPCIÓ

Salmó especejat, desespinat i conservat amb la tècnica del fumat.

El salmó és el nom comú per diverses espècies de peixos de la família dels salmònids (*Salmonidae*). Arts de pesca amb xarxes d'arrossegament. Pesca extractiva.

CARACTERÍSTIQUES

Salmó fumat obtingut d'un salmó que no ha sofert des de la seva captura ninguna operació dirigida a la seva conservació.

Peix greixós i una mica sec

Color vermellós.

Aspecte compacte i ferm

Peça de 1,5kg en format pretallat

Producte fumat i conservat en refrigeració

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

País expedidor

Nom del producte

Categoria, data

Presentació, tractament del producte

Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS,domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades

següents:

Nom complet o inicial (E)

Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)

Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lergògenes tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE



PRODUCTE: BACALLÀ FRESC

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.20

DESCRIPCIÓ

Nom científic: *Gadus Morhua*

Peix de quasi un metre i mig de talla, cap gran, color gris amb taquetes grogues i fosques, línies laterals marcades. Color de tons vermellorsos passant pel verd o el gris clar

CARACTERÍSTIQUES

Peix amb pell

Aparença sense defectes

Olor a fresc a mar

Sabor característic de la espècie

Textura ferm, elàstic al tacte

Color crema/blanc

Peça de 1kg. a 2kg. aprox en format supremes

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

País expedidor

Nom del producte

Categoria, data

Presentació, tractament del producte

Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS,domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:

Nom complet o inicial (E)

Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)

Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe

**amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat.**

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: LLOBARRO PISCIFACTORIA FRESC

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.21

DESCRIPCIÓ

Nom Científic: *Dicentrarchus labrax*

Mesura aprox 28cm.

El seu cos és robust, allargat de forma afuada.

Té dues aletes dorsals, la primera amb els radis forts i espinosos i la segona només el primer radi espinós, la resta tous. La cua és escotada. L'aleta anal té el primer radi molt petit però molt espinós. La seva boca és grossa i la mandíbula inferior és més llarga que la superior, els ulls grossos, sense barbeta.

Té color gris platejat.

CARACTERÍSTIQUES

Peix amb pell

Aparença sense defectes

Olor a fresc a mar

Sabor característic de la espècie

Textura ferm, elàstic al tacte

Color blanquinós

Peça de 400gr a 600gr. en format filets.

Criat en piscifactoria

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

País expedidor

Nom del producte

Categoria, data

Presentació, tractament del producte

Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS,domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:

Nom complet o inicial (E)

Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)

Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves

característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: LLOBARRO FILET CONGELAT

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.22

DESCRIPCIÓ

Nom Científic: *Dicentrarchus labrax*

Mesura aprox 28cm.

El seu cos és robust, allargat de forma afuada.

Té dues aletes dorsals, la primera amb els radis forts i espinosos i la segona només el primer radi espinós, la resta tous. La cua és escotada. L'aleta anal té el primer radi molt petit però molt espinós.

La seva boca és grossa i la mandíbula inferior és més llarga que la superior, els ulls grossos, sense barbeta.

Té color gris platejat.

CARACTERÍSTIQUES



Peix blanc

Aparença sense defectes

Olor quan es congelat sense olor i quan es descongela a fresc, mar

Sabor característic de la espècie

Textura al descongelar-se ferm, elàstic al tacte

Color blanquinós

Exempt de deshidratació

La data de consum preferent es 24 mesos després de la congelació

Format filetejat amb pell

Producte congelat

Filet de pes aprox de 200-300gr. en caixes de 7kg.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

País expedidor

Nom del producte

Categoria, data

Presentació, tractament del producte

Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS, domicili)



Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:

Nom complet o inicial (E)

Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)

Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: ORADA PISCIFACTORIA FRESCA

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.23

DESCRIPCIÓ

Nom científic: Sparus aurata (Linnaeus, 1758)

Cos ovalat, alt i aplanat lateralment. Ulls petits i llavis gruixuts. Aletes pectorals en forma de falç. Aleta caudal bifurcada. Color gris argentat, amb una gran taca negra darrere el cap i una banda daurada entre els ulls, emmarcada de negre. Viu en fons de roca i sorra -els joves entre els prats de Posidònia dels 2 als 250 m. S'alimenta de peixos, crustacis i mol·luscs. Es reproduïx a l'hivern. Es troba a la Mediterrània, rarament a la mar Negra. A l'Atlàntic oriental, de les illes Britàniques al Senegal, incloses les illes Canàries i Cap Verd.

Pesca amb ròssec, tresmalls, palangres, canya, volantí i fusell. Talla mínima legal de captura: 20 cm. Talla màxima 70 cm; comuna de 20 a 50 cm.

CARACTERÍSTIQUES

Peix amb pell

Aparença sense defectes

Olor a fresc a mar

Sabor característic de la espècie

Textura ferm, elàstic al tacte

Color blanquinós

Peça de 400 a 600kg. en format en filets

Criada en piscifactoria

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

País expedidor

Nom del producte

Categoria, data

Presentació, tractament del producte

Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS,domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:

Nom complet o inicial (E)

Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)

Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que

puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: ORADA FILET CONGELADA

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.24

DESCRIPCIÓ

Nom científic: Sparus aurata (Linnaeus, 1758)

Cos ovalat, alt i aplanat lateralment. Ulls petits i llavis gruixuts. Aletes pectorals en forma de falç. Aleta caudal bifurcada. Color gris argentat, amb una gran taca negra darrere el cap i una banda daurada entre els ulls, emmarcada de negre. Viu en fons de roca i sorra -els joves entre els prats de Posidònia dels 2 als 250 m. S'alimenta de peixos, crustacis i mol·luscs. Es reproduïx a l'hivern. Es troba a la Mediterrània, rarament a la mar Negra. A l'Atlàntic oriental, de les illes Britàniques al Senegal, incloses les illes Canàries i Cap Verd.

Pesca amb ròssec, tresmalls, palangres, canya, volantí i fusell. Talla mínima legal de captura: 20 cm. Talla màxima 70 cm; comuna de 20 a

50 cm.

CARACTERÍSTIQUES

Peix blanc

Aparença sense defectes

Olor quan es congelat sense olor i quan es descongela a fresc, mar

Sabor característic de la espècie

Textura al descongelar-se ferm, elàstic al tacte

Color blanquinós

Exempt de deshidratació

La data de consum preferent es 24 mesos després de la congelació

Format filetejat amb pell

Producte congelat

Filets d'un pes aprox de 240-360gr. en caixes de 7kg.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

País expedidor

Nom del producte

Categoria, data

Presentació, tractament del producte

Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS, domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:
Nom complet o inicial (E)
Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)
Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: CORBALL FILETEJAT FRESC
LOT: 1
CODI PRODUCTE: 1.25



DESCRIPCIÓ

Espècie de peix pertanyent a la família dels esciènids.^[2] També se'l pot conèixer com o *corball negre*, *corball*, *corb*, *corba* o *corbina*. Cap robust amb la part frontal de color negre amb reflexos liles, conferint un aspecte de vellut. Ventre pla. Musell arrodonit amb la boca gran sense barbilló en el mentó i en posició inferior, horitzontal, que li arriba fins a la vora posterior de l'ull, tot i que la mandíbula inferior és més curta que la superior. Dors incurvat i negre, com les aletes ventrals i l'anal, mentre que els flancs són grisencs o blavosos, de vegades bruns. Radis carnosos de l'anal i les pelvianes blancs. Cua d'un to groguenc i amb el marge inferior negre i la vora recte. Els juvenils presenten una coloració bruna uniforme. Dues aletes dorsals diferenciades però unides per una fina membrana (la primera amb aspecte triangular). L'aleta dorsal té onze espines i 23-25 radis tous, i l'anal amb dues espines i 7-8 radis tous.

CARACTERÍSTIQUES

**Peix amb pell
Aparença sense defectes
Olor a fresc a mar
Sabor característic de la espècie
Textura ferm, elàstic al tacte
Color blanquinós
Format filetejat amb pell
Filets d'un pes aprox de 150gr. en caixes de 7kg .**

EMBALATGE

**L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment**



llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

País expedidor

Nom del producte

Categoria, data

Presentació, tractament del producte

Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS,domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:

Nom complet o inicial (E)

Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)

Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).



El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: CORBALL FILETEJAT CONGELAT

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.26

DESCRIPCIÓ

Espècie de peix pertanyent a la família dels esciènids.^[2] També se'l pot conèixer com o *corball negre*, *corball*, *corb*, *corba* o *corbina*. Cap robust amb la part frontal de color negre amb reflexos liles, conferint un aspecte de vellut. Ventre pla. Musell arrodonit amb la boca gran sense barbilló en el mentó i en posició inferior, horitzontal, que li arriba fins a la vora posterior de l'ull, tot i que la mandíbula inferior és més curta que la superior. Dors incurvat i negre, com les aletes ventrals i l'anal, mentre que els flancs són grisencs o blavosos, de vegades bruns. Radis carnosos de l'anal i les pelvianes blancs. Cua d'un to groguenc i amb el marge inferior negre i la vora recte. Els juvenils presenten una coloració bruna uniforme. Dues aletes dorsals diferenciades però unides per una fina membrana (la primera amb aspecte triangular). L'aleta dorsal té onze espines i 23-25 radis tous, i l'anal amb dues espines i 7-8 radis tous.

CARACTERÍSTIQUES

Peix blanc

Aparença sense defectes
Olor quan es congelat sense olor i quan es descongela a fresc, mar
Sabor característic de la espècie
Textura al descongelar-se ferm, elàstic al tacte
Color blanquinós
Exempt de deshidratació
La data de consum preferent es 24 mesos després de la congelació
Format filetejat amb pell
Producte congelat
Supremes d'un pes aprox de 150gr. en caixes de 5-7kg.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.
L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.
A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:
País expedidor
Nom del producte
Categoria, data
Presentació, tractament del producte
Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS,domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:
Nom complet o inicial (E)
Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)
Menció :CE



Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: ROSADA CONGELADA

LOT: 1

CODI PRODUCTE: 1.27

DESCRIPCIÓ

***Genypterus*, gènere de peixos comestibles. Les rosades més**

comunes als mercats pertanyen a les espècies Genypterus blacodes i Genypterus capensis

CARACTERÍSTIQUES

Peix blanc

Aparença sense defectes

Olor quan es congelat sense olor i quan es descongela a fresc, mar

Sabor característic de la espècie

Textura al descongelar-se ferm, elàstic al tacte

Color blanquinós

Exempt de deshidratació

La data de consum preferent es 24 mesos després de la congelació

Format filetejat sense pell

Producte congelat

Format de 400gr a 800gr en caixes de 5-10kg.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat amb una funda plàstica apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

País expedidor

Nom del producte

Categoria, data

Presentació, tractament del producte
Dades de l'establiment expedidor (núm. RGS,domicili)

Document d'acompanyament comercials amb les dades següents:

Nom complet o inicial (E)

Identificació de l'establiment expedidor (núm RGS)

Menció :CE

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle a temperatura regulada mantenint la temperatura de la fusió de gel.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

Lot 2

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: CARXOFES

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.1

DESCRIPCIÓ

Carxofa fresca i sana. Durant el procés de fabricació la carxofa es selecciona, s'elimina les fulles externes es talla i s'acondiciona per posteriorment escaldar-la i s'ultracongela a I.Q.F. fins arribar a una temperatura igual o inferior a -18°C.

CARACTERÍSTIQUES

Congelada, lliure de podridures, neta de fang i pedres, lliure d'insectes o d'altres animals.

Color homogeni verd típic de la carxofa o lleugerament groguenc.

La presència de coloracions rosats en els extrems de les fulles interiors que desapareixen amb la cocció no es considera un defecte. Lliure de sabors estranys. Textura tendra però no tova, sense parts fibroses de mastegar després de la cocció.

Presentada tallada a quarts

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró amb 4 bosses de 2,5kg de pes net cada un.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

**Denominació del producte
Instruccions per a la conservació
Llistat d'ingredients
Identificació o de la Empresa
Contingut net
Identificació del lot de fabricació
Dates del producte, data de caducitat**

En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

**Localitzador d'emmagatzematge
Número de pallet
Data de caducitat
Descripció del producte
Lot
Número de referència del producte
Pes net
Identificació del proveïdor**

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lergògenes tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

**Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.**

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: COLIFLOR

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.2

DESCRIPCIÓ

Coliflor(*Brassica oleracea convar. botrytis (L.) Alef var. Botrytis L.*)fresca, sana i lliure de matèries estranyes a la planta.

Durant el procés de fabricació la coliflor es selecciona, es neteja, es trosseja si ve sencera i s'escalda.

Posteriorment es refreda i es passa a I.Q.F fins arribar a una temperatura igual o inferior a -18°C.

CARACTERÍSTIQUES

Congelada, lliure de podridures, neta de fang i pedres, lliure d'insectes o d'altres animals.

Color blanc homogeni o lleugerament crema. S'admet una lleu tonalitat verd en els tronquets.

La seva textura ha de ser ferma i uniforme, no excessivament dura o tova.

Lliure de sabors estranys.

Presentada tallada a quarts

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró amb 4 bosses de 2,5kg de pes net cada un.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte
Instruccions per a la conservació
Llistat d'ingredients
Identificació o de la Empresa
Contingut net
Identificació del lot de fabricació
Dates del producte, data de caducitat

En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

Localitzador d'emmagatzematge
Número de pallet
Data de caducitat
Descripció del producte
Lot
Número de referència del producte
Pes net
Identificació del proveïdor

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).



El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gebre, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: AMANIDA RUSSA

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.3

DESCRIPCIÓ

Barreja de pastanaga a quadret , patata a quadret, pèsol fi i mongeta rodona trossejada.

La composició serà aprox: 30% de pastanaga a quadret, 50% de patata a quadret, 15% de pèsol fi i 5% de mongeta verda rodona trossejada.

Durant el procés de fabricació tots aquests productes esmentats es seleccionen , es netegen , es pelen es tallen i s'escalden.

Posteriorment es refreden i passen a I.Q.F fins arribar a una

temperatura igual o inferior a -18°C.

CARACTERÍSTIQUES

Congelada, lliure de podridures, neta de fang i pedres, lliure d'insectes o d'altres animals.

Color atractiu gràcies al contrast de coloració aportat pels ingredients Sabor característic típic de la barreja, exempta de sabors estranys.

Textura ferma i uniforme en tots els ingredients.

Presentada en format trossejat.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró amb 4 bosses de 2,5kg de pes net cada un.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llistat d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

Dates del producte, data de caducitat

En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

Localitzador d'emmagatzematge
Número de pallet
Data de caducitat
Descripció del producte
Lot
Número de referència del producte
Pes net
Identificació del proveïdor

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D. núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranys.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar

fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gebre, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: MINESTRA

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.4

DESCRIPCIÓ

Barreja de pastanaga a rodanxes, mongeta veda plana trossejada, coliflor trossejada, pèsol fi.

La composició serà aprox: 40% de pastanaga a rodanxes, 35% de mongeta verda plana, 15% de coliflor i 10% de pèsol.

Durant el procés de fabricació tots aquests productes esmentats es seleccionen , es netegen , es pelen es tallen i s'escalden.

Posteriorment es refreden i passen a I.Q.F fins arribar a una temperatura igual o inferior a -18°C.

CARACTERÍSTIQUES

Congelada, lliure de podridures, neta de fang i pedres, lliure d'insectes o d'altres animals.

Color atractiu destacant el color blanc-crema de la coliflor i el taronja de la pastanaga.

Sabor característic típic de la barreja, exempta de sabors estranys.

Textura ferma i uniforme en tots els ingredients.

Presentada en format trossejat

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró amb 4 bosses de 2,5kg de pes net cada un.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llistat d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

Dates del producte, data de caducitat

En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

Localitzador d'emmagatzematge

Número de pallet

Data de caducitat

Descripció del producte

Lot
Número de referència del producte
Pes net
Identificació del proveïdor

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D. núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

**Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat.**

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: MONGETA TENDRA “PERONA”

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.5

DESCRIPCIÓ

Mongeta verda fresca cultivada en el camp. El moment òptim del collita està en una fase de maduració en el qual les baines encara estan en la seva etapa de creixement intensiu. En aquesta fase es la que desenvolupament canvis essencials de la composició química i de les propietats físiques. Així doncs, la mongeta verd son recol·lectades immadures mecànicament. La longitud de les llavors en l'interior de la baina determina de forma satisfactòria la maduració, donat que els índexs de maduració se han desenvolupat en funció de la longitud de les llavors. Durant el procés de fabricació es netegen , es despunten, trossegan, renten i s'escalden. Posteriorment es refreden i passen a I.Q.F fins arribar a una temperatura igual o inferior a -18°C.

CARACTERÍSTIQUES

**Mongeta verda congelada plana 100% , lliure de podridures, neta de fang i pedres, lliure d'insectes o d'altres animals.
Color verd homogeni, típic de la mongeta verda plana.
Sabor característic de la mongeta verda, exempta de sabors estranys.
Textura tendra ,lliure de matèries fibroses i de llavors**

desenvolupades

Presentada en format trossejat , fragments aprox. de 40mm de longitud.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró amb 4 bosses de 2,5kg de pes net cada un.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llistat d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

Dates del producte, data de caducitat

En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

Localitzador d'emmagatzematge

Número de pallet

Data de caducitat

Descripció del producte

Lot

Número de referència del producte

Pes net **Identificació del proveïdor**

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

**Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.**

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: PÈSOLS

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.6

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut a partir de matèria prima cultivada i transportada a fàbrica per mitjà de camions. Els pèsols es cultiva amb complexes màquines cultivadores. Donada la seva alta activitat respiratòria, els pèsols sobreviuen i conserven poc temps després del cultiu.

Els pèsols son recol·lectats en una fase precoç de maduració. El grau de maduració es medeix per un mesura de duresa o "tendòmetre".

El pèsol petit i tendre serà envasat en el seu propi format, mentre que els més durs i grans es destinen a barreges.

Durant el procés de fabricació es netegen de qualsevol matèria estranya o matèria vegetal estranya i s'escalden.

Posteriorment es refreden i passen a I.Q.F fins arribar a una temperatura igual o inferior a -18°C. Posteriorment es classifiquen per grau tendòmetre i calibre.

CARACTERÍSTIQUES

Pèsol congelat 100%.

Color verd homogeni, típic dels pèsols. Sabor característic dels pèsols, exempta de sabors estranys.

Textura ferma ni tova ni excessivament dura.

Presentat en format desgranat, tipus anglès

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró amb 4 bosses de 2,5kg de pes net cada un.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llistat d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

Dates del producte, data de caducitat

En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

Localitzador d'emmagatzematge

Número de pallet

Data de caducitat

Descripció del producte

Lot

Número de referència del producte

Pes net

Identificació del proveïdor

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com

marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: FAVES BABY

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.7

DESCRIPCIÓ

Pertany al gènere *Vicia* i és la planta “tipis” de la família *Favaceae*. El fruit és una llegum que conté les llavors de forma oval i aplatada, les faves.

Les faves són recol·lectades en una fase a fase precoç de maduració. El grau de maduració es medeix per un mesura de duresa o “tendòmetre”.

La fava petita i tendre serà envasat en el seu propi format, mentra que els més durs i grans es destinen a barreges.

Durant el procés de fabricació es netegen de qualsevol matèria estranya o matèria vegetal estranya i s'escalden.

Posteriorment es refreden i passen a I.Q.F fins arribar a una temperatura igual o inferior a -18°C . Posteriorment es classifiquen per grau tendòmetre i calibre.

CARACTERÍSTIQUES

Fava congelada 100%.

Després de la cocció, la fava ha de tenir un color brillant i uniforme. Olor típic fresc del producte, sense olors agres ni externs. Sabor fresc del producte, sense olors externes del producte.

Textura uniformement tendra, carnosos. Les pells poder ser firmes, però no dures, tendòmetre inferior a 140.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró amb 4 bosses de 2,5kg de pes net cada un.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les

dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

**Denominació del producte
Instruccions per a la conservació
Llistat d'ingredients
Identificació o de la Empresa
Contingut net
Identificació del lot de fabricació
Dates del producte, data de caducitat**

En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

**Localitzador d'emmagatzematge
Número de pallet
Data de caducitat
Descripció del producte
Lot
Número de referència del producte
Pes net
Identificació del proveïdor**

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: ESPINACS

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.8

DESCRIPCIÓ

Espinacs durant el procés de fabricació es netegen de qualsevol matèria estranya o matèria vegetal estranya i s'escalden.

Posteriorment es refreden i passen a I.Q.F fins arribar a una temperatura igual o inferior a -18°C.

CARACTERÍSTIQUES

Espinacs congelats 100%.

Olor típic fresc del producte , sense olors agres ni externs.

Sabor fresc del producte, sense olors externes del producte.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró amb 4 bosses de 2,5kg de pes net cada un.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llistat d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

Dates del producte, data de caducitat
En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

Localitzador d'emmagatzematge
Número de pallet
Data de caducitat
Descripció del producte
Lot
Número de referència del producte
Pes net
Identificació del proveïdor

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.
S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar



fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gebre, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: MONGETA RODONA

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.9

DESCRIPCIÓ

Mongeta verda arrodonida també anomenada mongeta bobby sent una varietat de mongeta verda petita.

Carnosa, allargada i gruixuda amb forma arrodonida. La beina és en forma de tub i de menor grandària que la mongeta verda perona.

És una mongeta verda fresca cultivada en el camp. El moment òptim del collita està en una fase de maduració en el qual les baines encara estan en la seva etapa de creixement intensiu. En aquesta fase es la que desenvolupament canvis essencials de la composició química i de les propietats físiques. Així doncs, la mongeta verda son recol·lectades immadures mecànicament. La longitud de les llavors en l'interior de la baina determina de forma satisfactòria la maduració, donat que els índexs de maduració se han desenvolupat en funció de la longitud de les llavors. Durant el procés de fabricació es netegen , es despunten, trosseggen, renten i s'escalden. Posteriorment es refreden i passen a I.Q.F fins arribar a una temperatura igual

o inferior a -18°C.

CARACTERÍSTIQUES

Mongeta verda congelada 100% , lliure de podridures, neta de fang i pedres, lliure d'insectes o d'altres animals.

Color verd homogeni, típic de la mongeta verda

Sabor característic de la mongeta verda, exempta de sabors estranys.

Textura tendra ,lliure de matèries fibroses i de llavors desenvolupades

Presentada en format trossejat , fragments aprox. de 40mm de longitud.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró amb 4 bosses de 2,5kg de pes net cada un.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llistat d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

Dates del producte, data de caducitat

En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

Localitzador d'emmagatzematge
Número de pallet
Data de caducitat
Descripció del producte
Lot
Número de referència del producte
Pes net
Identificació del proveïdor

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.



S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: ALLS TENDRES

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.10

DESCRIPCIÓ

L'all tendre sent la mateixa planta que l'all en fase de desenvolupament (bulb) acostuma a presentar una coloració rogenca o morada i les fulles són d'un verd intens.

Durant el procés de fabricació es netegen de qualsevol matèria estranya o matèria vegetal estranya i s'escalden.

Posteriorment es refreden i passen a I.Q.F fins arribar a una temperatura igual o inferior a -18°C.

CARACTERÍSTIQUES

Alls tendres congelats 100%.

Olor típic fresc del producte , sense olors agres ni externs.

Sabor fresc del producte, sense olors externes del producte.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró amb 4 bosses de 2,5kg de pes net cada un.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte
Instruccions per a la conservació
Llistat d'ingredients
Identificació o de la Empresa
Contingut net
Identificació del lot de fabricació
Dates del producte, data de caducitat

En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

Localitzador d'emmagatzematge
Número de pallet
Data de caducitat
Descripció del producte
Lot
Número de referència del producte
Pes net
Identificació del proveïdor

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com



marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: BLEDES FULLA

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.11

DESCRIPCIÓ

Planta silvestre o conreada dins la família Amaranthaceae anteriorment catalogada a la família Chenopodiaceae originària de les costes europees i autòctona també a l'interior de la península.

Les bledes durant el procés de fabricació es netegen de qualsevol matèria estranya o matèria vegetal estranya i s'escalden.

Posteriorment es refreden i passen a I.Q.F fins arribar a una temperatura igual o inferior a -18°C.

CARACTERÍSTIQUES

Bledes congelades al 100%.

En format fulla

Olor típic fresc del producte , sense olors agres ni externs.

Sabor fresc del producte, sense olors externes del producte.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró amb 4 bosses de 2,5kg de pes net cada un.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte
Instruccions per a la conservació
Llistat d'ingredients
Identificació o de la Empresa
Contingut net
Identificació del lot de fabricació
Dates del producte, data de caducitat

En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

Localitzador d'emmagatzematge
Número de pallet
Data de caducitat
Descripció del producte
Lot
Número de referència del producte
Pes net
Identificació del proveïdor

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura (absència de gelbre, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: CEBA PERLA

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.12

DESCRIPCIÓ

Ceba petita d'una mesura de 16/18 mm.

Ceba que durant el procés de fabricació es netegen de qualsevol matèria estranya o matèria vegetal estranya i s'escalden.

Posteriorment es refreden i passen a I.Q.F fins arribar a una temperatura igual o inferior a -18°C.

CARACTERÍSTIQUES

Ceba congelada al 100%.

**Olor típic fresc del producte , sense olors agres ni externs.
Sabor fresc del producte, sense olors externes del producte.**

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró amb 4 bosses de 2,5kg de pes net cada un en caixes de 5-10kg.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

**Denominació del producte
Instruccions per a la conservació
Llistat d'ingredients
Identificació o de la Empresa
Contingut net
Identificació del lot de fabricació
Dates del producte, data de caducitat**

En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

**Localitzador d'emmagatzematge
Número de pallet
Data de caducitat
Descripció del producte
Lot
Número de referència del producte
Pes net**

Identificació del proveïdor

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgenes tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: BRÒQUIL

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.13

DESCRIPCIÓ

Bròquil que durant el procés de fabricació es netegen de qualsevol matèria estranya o matèria vegetal estranya i s'escalden.

Posteriorment es refreden i passen a I.Q.F fins arribar a una temperatura igual o inferior a -18°C.

CARACTERÍSTIQUES

Bròquil congelat 100%.

Olor típic fresc del producte , sense olors agres ni externs.

Sabor fresc del producte, sense olors externes del producte.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró amb 4 bosses de 2,5kg de pes net cada un.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació
Llistat d'ingredients
Identificació o de la Empresa
Contingut net
Identificació del lot de fabricació
Dates del producte, data de caducitat

En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

Localitzador d'emmagatzematge
Número de pallet
Data de caducitat
Descripció del producte
Lot
Número de referència del producte
Pes net
Identificació del proveïdor

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial

decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gebre, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

**Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat.**

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: ESPÀRRECS VERDS TALLATS

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2 .14

DESCRIPCIÓ

Espàrrecs verds que durant el procés de fabricació es netegen de qualsevol matèria estranya o matèria vegetal estranya i s'escalden.

Posteriorment es refreden i passen a I.Q.F fins arribar a una temperatura igual o inferior a -18°C.

CARACTERÍSTIQUES

Espàrrecs verds congelats 100%.

Format tallat

**Olor típic fresc del producte , sense olors agres ni externs.
Sabor fresc del producte, sense olors externes del producte.**

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró amb 4 bosses de 2,5kg de pes net cada un.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llistat d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

Dates del producte, data de caducitat

En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

Localitzador d'emmagatzematge

Número de pallet

Data de caducitat

Descripció del producte

Lot

Número de referència del producte

Pes net

Identificació del proveïdor

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lergògenes tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: MONIATO

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.15

DESCRIPCIÓ

Moniato que durant el procés de fabricació es netegen de qualsevol matèria estranya o matèria vegetal estranya i s'escalden.

Posteriorment es refreden i passen a I.Q.F fins arribar a una temperatura igual o inferior a -18°C.

CARACTERÍSTIQUES

Moniato congelat 100%.

Tallat a daus.

Olor típic fresc del producte , sense olors agres ni externs.

Sabor fresc del producte, sense olors externes del producte.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró amb 4 bosses de 2,5kg de pes net cada un.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació
Llistat d'ingredients
Identificació o de la Empresa
Contingut net
Identificació del lot de fabricació
Dates del producte, data de caducitat
En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

Localitzador d'emmagatzematge
Número de pallet
Data de caducitat
Descripció del producte
Lot
Número de referència del producte
Pes net
Identificació del proveïdor

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura (absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: XAMPINYÓ SENCER

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.16

DESCRIPCIÓ

Xampinyó que durant el procés de fabricació es netegen de qualsevol matèria estranya o matèria vegetal estranya i s'escalden.

Posteriorment es refreden i passen a I.Q.F fins arribar a una temperatura igual o inferior a -18°C.

CARACTERÍSTIQUES

Xampinyó congelat 100%.

Format sencer.

Olor típic fresc del producte , sense olors agres ni externs.

Sabor fresc del producte, sense olors externes del producte.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró amb 4 bosses de 2,5kg de pes net cada un.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llistat d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

Dates del producte, data de caducitat

En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

Localitzador d'emmagatzematge

Número de pallet

Data de caducitat

Descripció del producte

Lot

Número de referència del producte

Pes net

Identificació del proveïdor

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169

/2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: PASTANAGA EN RODANXES

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.17**DESCRIPCIÓ**

Pastanaga que durant el procés de fabricació es netegen de qualsevol matèria estranya o matèria vegetal estranya i s'escalden.

Posteriorment es refreden i passen a I.Q.F fins arribar a una temperatura igual o inferior a -18°C.

CARACTERÍSTIQUES

Pastanaga congelada 100%.

Tallada a rodanxes.

Olor típic fresc del producte , sense olors agres ni externs.

Sabor fresc del producte, sense olors externes del producte.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró amb 4 bosses de 2,5kg de pes net cada un.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llistat d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net
Identificació del lot de fabricació
Dates del producte, data de caducitat
En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

Localitzador d'emmagatzematge
Número de pallet
Data de caducitat
Descripció del producte
Lot
Número de referència del producte
Pes net
Identificació del proveïdor

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lergògenes tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració,



tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gebre, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: CARBASSA TROSSEJADA

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.18

DESCRIPCIÓ

Carbassa que durant el procés de fabricació es netegen de qualsevol matèria estranya o matèria vegetal estranya i s'escalden.

Posteriorment es refreden i passen a I.Q.F fins arribar a una temperatura igual o inferior a -18°C.

CARACTERÍSTIQUES

Carbassa congelada 100%.

Tallada a daus.

Olor típic fresc del producte , sense olors agres ni externs.

Sabor fresc del producte, sense olors externes del producte.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró amb 4 bosses de 2,5kg de pes net cada un.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llistat d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

Dates del producte, data de caducitat

En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

Localitzador d'emmagatzematge

Número de pallet

Data de caducitat

Descripció del producte

Lot

Número de referència del producte

Pes net

Identificació del proveïdor

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: PATATA PREFREGIDA

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.19

DESCRIPCIÓ

Patata fregida, congelada elaborada amb patata pelada, tallada, escaldades, secades i prefregides.

CARACTERÍSTIQUES

Patata prefregida i congelada

Manera de preparació a la fregidora , forn ...depenent del tipus de patata prefregida.

La data de consum preferent es 18 mesos des de la data de fabricació

Producte ultracongelat

Tallada a bastonets d'1x1cm

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró .

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llistat d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal

com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: VARETES DE LLUÇ

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.20**DESCRIPCIÓ**

Filet de lluç sense pell i sense espines, tallat en forma de vareta i folrat amb un sabor empanat.

CARACTERÍSTIQUES

Producte congelat , resultat de una preparació culinària completada , envasat i sotmès a un procediment de conservació pel fred per tal de ser consumits després d'escalfar el producte.

La data de consum preferent es 18 mesos des de la data de fabricació

Producte ultracongelat

Pes unitat 25gr.aprox.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	190 kcal +/-25%
Proteïnes	9,3 g +/-25%
Hidrats de carboni	24,1 g +/-25%
Dels quals sucres	2,5 g +/-25%
Greixos	5,6g +/-25%
Dels quals saturades	0,72g +/-25%
Sodi	0,3g +/-25%

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró .

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte
Instruccions per a la conservació
Llistat d'ingredients
Identificació o de la Empresa
Contingut net
Identificació del lot de fabricació

En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

Localitzador d'emmagatzematge
Número de pallet
Data de caducitat
Descripció del producte
Lot
Número de referència del producte
Pes net
Identificació del proveïdor

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les

seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura (absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: CALAMARS ROMANA

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.21

DESCRIPCIÓ

Pota de calamar (aprox.40%) en forma d'anella cobert amb un arrebossat daurat i prefregida i congelada.

CARACTERÍSTIQUES

Producte resultat de una preparació culinària completada , envasada i sotmès a un procediment de conservació pel

**fred per tal de ser consumits després d'escalfar el producte.
La data de consum preferent es 18 mesos des de la data de
fabricació**

**Producte congelat
Qualitat extra**

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	240 kcal +/-25%
Proteïnes	6,7 g +/-25%
Hidrats de carboni	28,2 +/-25%
Dels quals sucres	<2 +/-25%
Greixos	13,2 +/-25%
Dels quals saturades	2,8 +/-25%
Sodi	0,7g +/-25%

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró .

**L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les
dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra
suficientment llegible.**

**A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de
desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.**

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llistat d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

Localitzador d'emmagatzematge
Número de pallet
Data de caducitat
Descripció del producte
Lot
Número de referència del producte
Pes net
Identificació del proveïdor

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar

fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura (absència de gebre, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: CRESTES DE TONYINA

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.22

DESCRIPCIÓ

Crestes amb un farcit de tonyina i salsa de tomàquet i hortalisses (base de ceba, pebrot vermell i verd, albergínia).

CARACTERÍSTIQUES

Producte congelat , resultat de una preparació culinària completada, envasat i sotmès a un procediment de conservació pel fred per tal de ser consumits després d'escalfar el producte.

La data de consum preferent es 18 mesos des de la data de fabricació

Producte ultracongelat

Pes unitat 30gr.aprox.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	252kcal +/-25%
Proteïnes	5,8g +/-25%
Hidrats de carboni	23,2 +/-25%

Dels quals sucres	6,5 +/-25%
Greixos	12,5 +/-25%
Dels quals saturades	4,3 +/-25%
Sodi	0.6 +/-25%

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llistat d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

Localitzador d'emmagatzematge

Número de pallet

Data de caducitat

Descripció del producte

Lot

Número de referència del producte

Pes net

Identificació del proveïdor

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lergògenes tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

**Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.**

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin mols o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: CANELONS DE CARN

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.23

DESCRIPCIÓ

L'ingredient principal és la pasta de forma quadrada, que un cop cuita s'enrotlla del farcit de carn picada adoptant una forma tubular.

CARACTERÍSTIQUES

Producte congelat , resultat de una preparació culinària. completada , envasat i sotmès a un procediment de conservació pel fred per tal de ser consumits després d'escalfar el producte.

La placa és de color blanc i la seva textura i sabor són de pasta cuita. El farcit del caneló té textura de picada de carn. La seva aroma i sabor són de carn guisada.

La data de consum preferent es 18 mesos des de la data de fabricació

Producte ultracongelat

Pes unitat 30gr.aprox.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de

desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llistat d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

Localitzador d'emmagatzematge

Número de pallet

Data de caducitat

Descripció del producte

Lot

Número de referència del producte

Pes net

Identificació del proveïdor

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les

seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura (absència de gebre, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: CROQUETES DE POLLASTRE

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.24

DESCRIPCIÓ

Croqueta elaborada amb carn d'au, porc i vedella

Producte precuinat

CARACTERÍSTIQUES

Producte congelat , resultat de una preparació culinària completada , envasat i sotmès a un procediment de conservació pel fred per tal de ser consumits després de fregir

amb abundant oli.

Ha de contenir un sabor i olor característic a pollastre i una textura posterior a la fritura, cruixent en l'exterior i cremós en el seu interior.

La data de consum preferent es 18 mesos des de la data de fabricació

Producte ultracongelat

Pes unitat 30gr.aprox.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	206kcal aprox
Proteïnes	8,4g aprox
Hidrats de carboni	19,7 aprox
Greixos	10,4 aprox

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llistat d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com

marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura (absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: CROQUETES DE POLLASTRE REDUÏDES EN SAL

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.25

DESCRIPCIÓ

Croqueta elaborada amb carn d'au, pollastre i reduïda en sal (< o igual a 0,1gr de sal)
Producte precuïnat.

CARACTERÍSTIQUES

Producte congelat , resultat de una preparació culinària completada , envasat i sotmès a un procediment de conservació pel fred per tal de ser consumits després de fregir amb abundant oli.

Ha de contenir un sabor i olor característic a pollastre i una textura posterior a la fritura, cruixent en l'exterior i cremós en el seu interior.

La data de consum preferent es 18 mesos des de la data de fabricació

Producte ultracongelat

Pes unitat 30-45gr.aprox.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	144kcal aprox
Proteïnes	6,2g aprox
Hidrats de carboni	19,6g aprox
Greixos	4,5g aprox

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte
Instruccions per a la conservació
Llistat d'ingredients
Identificació o de la Empresa
Contingut net
Identificació del lot de fabricació

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(

absència de gebre, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: TERRINA DE GELAT

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.26

DESCRIPCIÓ

Gelat sense sucre i sense gluten.

CARACTERÍSTIQUES

Producte làctic congelat

La data de consum preferent es 18 mesos des de la data de fabricació

Producte ultracongelat

Pes unitat 125gr.aprox.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	107kcal aprox
Proteïnes	3,9g aprox
Hidrats de carboni	16,8g.aprox
Dels quals sucres	7,7g.aprox
Greixos	1,0gr.aprox
Dels quals saturades	0,7gr.aprox
Sodi	0,06.aprox

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llistat d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lergògenes tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat

PRODUCTE: REMENAT DE BOLETS

LOT: 2**CODI PRODUCTE: 2.27**

DESCRIPCIÓ

Barreja de bolets amb xampinyó com a bolet principal els quals serveixen per saltejar o per remenats.

Bolets que durant el procés de fabricació es netegen de qualsevol matèria estranya o matèria vegetal estranya i s'escalden.

Posteriorment es refreden i passen a I.Q.F fins arribar a una temperatura igual o inferior a -18°C.

CARACTERÍSTIQUES

Format sencer.

Barreja de bolet amb un contingut en xampinyó > o igual a 35%.

Olor típic fresc del producte , sense olors agres ni externs.

Sabor fresc del producte, sense olors externes del producte.

La data de consum preferent es 18 mesos des de la data de fabricació

Producte ultracongelat

Olor típic fresc del producte , sense olors agres ni externs.

Sabor fresc del producte, sense olors externes del producte .

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	30kcal aprox
Proteïnes	2,5g aprox
Hidrats de carboni	5 aprox
Greixos	0,2aprox

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró amb 4 bosses de 2,5kg de pes net cada un.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les

dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

**Denominació del producte
Instruccions per a la conservació
Llistat d'ingredients
Identificació o de la Empresa
Contingut net
Identificació del lot de fabricació
Dates del producte, data de caducitat**

En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

**Localitzador d'emmagatzematge
Número de pallet
Data de caducitat
Descripció del producte
Lot
Número de referència del producte
Pes net
Identificació del proveïdor**

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: REMENAT ALLS, GAMBES I TRIGUERS

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.28

DESCRIPCIÓ

Barreja d'alls tendres, gambes i espàrrecs verds.

Els productes de la barreja es netegen de qualsevol matèria

estranya o matèria vegetal estranya i s'escalden. En el cas de la gamba es pelada i es realitza la mateixa operació. Posteriorment es refreden i passen a I.Q.F fins arribar a una temperatura igual o inferior a -18°C.

CARACTERÍSTIQUES

Barreja d'alls tendres 50%aprox, gambes 25% i espàrrecs verds 25% aprox.

La gamba serà pelada i els alls tendres i espàrrecs verds seran tallats a trossets.

Olor típic fresc dels diferents ingredients del producte , sense olors agres ni externs. Sabor fresc del producte, sense olors externes del producte.

La data de consum preferent es 18 mesos des de la data de fabricació

Producte ultracongelat

Olor típic fresc del producte , sense olors agres ni externs. Sabor fresc del producte, sense olors externes del producte .

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	209kcal aprox
Proteïnes	5g aprox
Hidrats de carboni	6 aprox
Greixos	0,3aprox

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró amb 4 bosses de 2,5kg de pes net cada un.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte
Instruccions per a la conservació
Llistat d'ingredients
Identificació o de la Empresa
Contingut net
Identificació del lot de fabricació
Dates del producte, data de caducitat

En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

Localitzador d'emmagatzematge
Número de pallet
Data de caducitat
Descripció del producte
Lot
Número de referència del producte
Pes net
Identificació del proveïdor

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves

característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gelbre, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: BUNYOLS DE BACALLÀ

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.29

DESCRIPCIÓ

**Bunyol de bacallà
Producte precuinat**

CARACTERÍSTIQUES

Producte congelat , resultat de una preparació culinària completada , envasat i sotmès a un procediment de conservació pel fred per tal de ser consumits després de fregir

amb abundant oli.

Ha de contenir un sabor i olor característic a bacallà i una textura posterior a la fritura, cruixent en l'exterior i esponjós al seu interior.

Ha de contenir mínim 9,97% de bacallà estant esmicolat.

La data de consum preferent es 18 mesos des de la data de fabricació

Producte ultracongelat

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	250kcal aprox
Proteïnes	6,6g aprox
Hidrats de carboni	31,1g. aprox
Greixos	11,4g.aprox

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró amb 4 bosses de 2,5kg de pes net cada un.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llistat d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

Dates del producte, data de caducitat

En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

Localitzador d'emmagatzematge
Número de pallet
Data de caducitat
Descripció del producte
Lot
Número de referència del producte
Pes net
Identificació del proveïdor

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).
El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han

sofert canvis importants de temperatura(absència de gelbre, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: TRUITA A LA FRANCESA

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.30

DESCRIPCIÓ

Truita a la francesa
Producte precuinat

CARACTERÍSTIQUES

Producte congelat , resultat de una preparació culinària completada , envasat i sotmès a un procediment de conservació pel fred per tal de ser consumits després d'un escalfament previ.

Ha de contenir un sabor i olor característic a truita a amb una textura esponjosa, característica de la truita .

Pes unitat de 75g. a 85g.

La data de consum preferent es 18 mesos des de la data de fabricació

Producte ultracongelat.

EMBALATGE

Caixes de 50 unitats .

L'embalatge serà en envasos nets de cartró amb caixes de 50 unitats.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

**Denominació del producte
Instruccions per a la conservació
Llistat d'ingredients
Identificació o de la Empresa
Contingut net
Identificació del lot de fabricació
Dates del producte, data de caducitat**

En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

**Localitzador d'emmagatzematge
Número de pallet
Data de caducitat
Descripció del producte
Lot
Número de referència del producte
Pes net
Identificació del proveïdor**

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: ALBERGÍNIA ESCALIVADA PELADA

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.31

DESCRIPCIÓ

Albergínia escalivada pelada per a un consum directe en fresc o un tractament tèrmic.

CARACTERÍSTIQUES

Albergínia seleccionada de major qualitat en quan a tamany, color i textura, se li realitza cocció amb procés artesanal en forn amb foc , es pela per eliminar la superfície cremada i es talla per envasar afegint additius per la seva conservació. Finalment es pasteuritza en autoclau per reduir possible presència d'agents patògens.

**Olor típic fresc del producte , sense olors agres ni externs.
Sabor fresc del producte, sense olors externes del producte.**

**Olor típic fresc del producte , sense olors agres ni externs.
Sabor fresc del producte, sense olors externes del producte .**

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró en caixes de 4 unitat de 1kg.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llistat d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

Dates del producte, data de caducitat

En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

Localitzador d'emmagatzematge

Número de pallet

Data de caducitat

Descripció del producte

Lot

Número de referència del producte

Pes net

Identificació del proveïdor

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint

en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura (absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

PRODUCTE: PEBROT ESCALIVAT PELAT
LOT: 2
CODI PRODUCTE: 2.32

DESCRIPCIÓ

Pebrot escalivat pelat per a un consum directe en fresc o un tractament tèrmic

CARACTERÍSTIQUES

Pebrot seleccionat de major qualitat en quant a mida, color i textura, se li realitza cocció amb procés artesanal en forn amb foc, es pela per eliminar la superfície cremada i es talla per envasar afegint additius per la seva conservació. Finalment es pasteuritza en autoclau per reduir possible presència d'agents patògens.

Olor típic fresc del producte, sense olors agres ni externs.
Sabor fresc del producte, sense olors externes del producte.

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró en caixes de 4 unitat de 1kg

L'embalatge serà en caixes de cartró o amb plastificants no tòxics i l'etiquetatge haurà de ser visible hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llistat d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

Dates del producte, data de caducitat

En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

Localitzador d'emmagatzematge

Número de pallet

Data de caducitat

Descripció del producte

Lot

Número de referència del producte

Pes net

Identificació del proveïdor

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169

/2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura (absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: VARETES DE SURIMI

LOT: 2



CODI PRODUCTE: 2.33

DESCRIPCIÓ

**Varetes de surimi.
Producte ultracongelat.**

CARACTERÍSTIQUES

Surimi en format vareta sent una pasta gelatinosa feta a partir de carn triturada de peixos blancs, se li afegeix colorants i savoritzants com ara clara d'ou, sal, oli vegetal, sucre, derivats làctics i glutamat potàssic i a més se li afegeix extractes naturals de crustacis per contribuir en l'aroma degut a ser incolora i insípida. Tots aquests additius contribueixen a l'hora, a que el surimi adopti una estructura i textura adequada. Un cop finalitzat el procés d'elaboració, el producte s'empaqueta i es congela .

Olor típic del producte , sense olors agres ni externs.

Consum preferent és de 24 mesos des de la data de congelació i conserva en cambres de -18°C

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró i l'interior envasat al buit amb plàstic i cada bastonet embolcallat amb un plàstic apte per ús alimentari.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació científica i comercial

Zona de captura

Mètode de producció

Llista d'ingredients

Lot/data de congelació

Data de consum preferent

Condicions de conservació i/o d'utilització

Pes net

Marca sanitària

Nom o raó social i direcció del operador en la EU

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerats a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gelbre, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gelbre, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: PASTA DE FULL ESTESA

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.34

DESCRIPCIÓ

**Pasta de full estesa.
Producte ultracongelat.**

CARACTERÍSTIQUES

**Massa de farina de blat, margarina, olis vegetals ,aroma,
colorant i estabilitzants.**

EMBALATGE

**L'embalatge serà en envasos nets de cartró amb unitats de
pasta de full protegides per film.**

**L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les
dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra
suficientment llegible.**

**A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de
desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.**

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

**Denominació del producte
Instruccions per a la conservació
Llistat d'ingredients**

Identificació o de la Empresa
Contingut net
Identificació del lot de fabricació
Dates del producte, data de caducitat

En l'etiquetat del pallet ha d'aparèixer:

Localitzador d'emmagatzematge
Número de pallet
Data de caducitat
Descripció del producte
Lot
Número de referència del producte
Pes net
Identificació del proveïdor

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.
No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.
Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gebre, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: PATATA D'OLOT

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.35

DESCRIPCIÓ

Tall fi de patata natural arrebossada amb clara d'ou i farcida de carn de vedella i porc

Producte precuinat

CARACTERÍSTIQUES

Producte congelat, sotmès a un procediment de conservació pel fred per tal de ser consumits després de fregir amb abundant oli.

Ha de contenir aspecte esponjós i un color, olor sabor característic de la patata i carn picada .

La data de consum preferent es 18 mesos des de la data de fabricació

Producte ultracongelat Pes unitat 60gr.aprox.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	307kcal aprox
Proteïnes	12g aprox
Hidrats de carboni	18g aprox
Greixos	20 g.aprox

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró en caixes de 4 unitat de 1kg .

L'embalatge serà en envasos nets de cartró.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte
Instruccions per a la conservació
Llistat d'ingredients
Identificació o de la Empresa
Contingut net
Identificació del lot de fabricació

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lergògenes tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:
Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els

envasos no estiguin molls o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)
Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.
Transportista correctament uniformat.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: PEBROT DEL PIQUILLO FARCIT DE BACALLÀ

LOT: 2

CODI PRODUCTE: 2.36

DESCRIPCIÓ

Pebrot escalivat pelat farcit de brandada amb bacallà 65%aprox. (llet en pols reconstituïda, farina de blat, bacallà per a un consum directe en fresc o un tractament tèrmic).

CARACTERÍSTIQUES

Pebrot seleccionat de major qualitat en quan a tamany, color i textura, se li realitza cocció amb procés artesanal en forn amb foc , es pela per eliminar la superfície cremada i es talla per envasar afegint additius per la seva conservació. Finalment es pasteuritza en autoclau per reduir possible presència d'agents patògens.

Olor típic fresc del producte , sense olors agres ni externs.
Sabor fresc del producte, sense olors externes del producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	109kcal aprox
Proteïnes	4,4g aprox
Hidrats de carboni	8,2. aprox
Greixos	7,8g.aprox

EMBALATGE

L'embalatge serà en envasos nets de cartró en caixes de 4 unitat de 1kg .

L'embalatge serà en envasos nets de cartró.

L'etiquetatge haurà de ser visible i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

ETIQUETATGE

S'ha de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llistat d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004 i la Directiva 2006/142.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Estar en perfectes condicions higièniques i exempt d'olors estranyes.

No podrà ser vehicle usat per a transportar altres productes que puguin originar contaminacions o alteracions en les seves característiques.

Cal que el transport es faci amb vehicle refrigerat a temperatura regulada, i respectant la temperatura òptima de -18°C (màxim -15°C).

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport. S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar fluctuacions de temperatura, i així doncs es controlarà si els productes han sofert canvis importants de temperatura(absència de gel, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molsos o tous, que no hi hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits etc..)

Càrrega ben col·locada evitant que estigui en contacte directe amb el terra, les parets i el sostre del vehicle.

Transportista correctament uniformat.

Metadades del document

Núm. expedient	2021/0005436
Tipus documental	Plec de clàusules o condicions
Títol	Plec de prescripcions tècniques de l'expedient de contractació relatiu a l'acord marc amb tres empreses per lot per al subministrament de queviures amb mitjans de transport respectuosos amb el medi ambient de Lot 1 peix fresc i congelat i Lot 2 verdura congelada i precuinats.

Signatures

Signatari	Acte	Data acte
CPISR-1 C Eduardo Del Pozo Castro	Signa	28/05/2021 10:32

Validació Electrònica del document

Codi (CSV)	Adreça de validació	QR
85bb33148382b887afd1	https://seuelectronica.diba.cat	

