



Institut
d'Assistència
Sanitària

Parc Hospitalari Martí i Julià
Serveis Hotelers

C/ Doctor Castany, s/n
17190 Salt (Girona)
T. 972 189 000 / F. 972 189 007
www.ias.cat

ANNEX I



**Generalitat
de Catalunya**

SUBMINISTRAMENT DE VERDURES, CONSERVES VEGETALS I ESPÈCIES PER LA CUINA DE L'IAS

LOT 1

200336 PORRO TALLAT CONGELAT

Porro fresc conforme a les característiques de l'espècie *Allium porrum* L. La composició ha de ser 100% porro.

- La forma de presentació ha de ser porro tallat a rodelles i congelat.
- Net i sà. Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Etiquetatge seguint el reglament 1169/2011 amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200337 MONGETA TROSSEJADA CONGELADA

Mongeta fresca conforme a les característiques de l'espècie *Phaseolus vulgaris*. Ha de ser verda, plana i tendra.

- La forma de presentació ha de ser tallada i congelada.
- La composició ha de ser 100% mongeta verda.
- Neta i sana. Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.

- Etiquetatge seguint el reglament 1169/2011 amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200341 SALTEJAT VERDURES TRADICIONAL CONGELAT

El saltejat de verdures ha d'estar compostat per vegetals: mongeta verda. Bròquil, ceba, xampinyó, pastanaga i pebrot vermell.

- La forma de presentació ha de ser vegetals rentats, pelats i tallats.
- Neta i sana. Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Etiquetatge seguint el reglament 1169/2011 amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200342 CARXOFA TROSSEJADA CONGELADA

Carxofa fresca conforme a les característiques de l'espècie *Cynara scolymus L.*

- La forma de presentació ha de ser a talls i congelada.
- La composició ha de ser 100% talls de carxofa
- Neta i sana. Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.

- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Etiquetatge seguint el reglament 1169/2011 amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200346 PÈSOL CONGELAT

El pèsol ha de ser conforme a les característiques pròpies a l'espècie *Pisum sativum*; L.. Producte fresc, net i sà, de composició 100% pèsol i posteriorment sotmès a un procés d'ultracongelació.

- Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Etiquetatge seguint el reglament 1169/2011 amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200354 ENSALADILLA CONGELADA

L'ensalada ha d'estar composta per pèsols, patata, mongeta verda i pastanaga.

- La forma de presentació ha de ser vegetals rentats, pelats i tallats a daus.
- La composició ha de ser aproximadament a parts iguals dels diferents ingredients.
- Neta i sana. Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional

- Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Etiquetatge seguint el reglament 1169/2011 amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200355 CEBETES PERLA CONGELAT

Ceba fresca conforme a les característiques de l'espècie *Allium cepa*.

- La forma de presentació ha de ser tallada i congelada.
- La composició ha de ser 100% ceba perla.
- Neta i sana. Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - Identificació de pes net
 - Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - Informació nutricional
 - Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Etiquetatge seguint el reglament 1169/2011 amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200356 CARBASSÓ CONGELAT

Carbassó fresc conforme a les característiques de l'espècie *Cucurbita pepo*, L.. La composició ha de ser 100% carbassó.

- Forma de presentació ha de ser congelat i tallat a daus.
- Net i sà. Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats

- Identificació de pes net
- Identificació data de caducitat/ consum preferents
- Informació nutricional
- Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Etiquetatge seguint el reglament 1169/2011 amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200358 BROCOLI VERD CONGELAT

Bròquil verd fresc conforme a les característiques de l'espècie *Brassica oleracea* L. convar. *botrytis*. La composició ha de ser 100% bròquil verd.

- La forma de presentació ha de ser congelat.
- Net i sà. Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - Identificació de pes net
 - Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - Informació nutricional
 - Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Etiquetatge seguint el reglament 1169/2011 amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200359 PATATA FREGIDA 3/8 CONGELADA.

Producte preparat a partir de parts fresques, netes, sanes i comestibles de la planta, que reuneixi les característiques de l'espècie a la que pertany i que hagin estat classificades, netes, preparades correctament i escaldades suficientment per estabilitzar el color i el sabor.

- La forma de presentació ha de ser patata pre-fregida i congelada.

- Neta i sana. Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 6 mesos.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Etiquetatge seguint el reglament 1169/2011 amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200603 MINESTRA VERDURA PRIMAVERA CONG.

La minestra de verdures ha d'estar composta per patata, pastanaga, pèsol, mongeta verda i ceba. La composició ha de ser aproximadament a parts iguals dels diferents ingredients.

- La forma de presentació ha de ser vegetals rentats, pelats i tallats.
- Neta i sana. Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Textura suau, no fibrosa.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Etiquetatge seguint el reglament 1169/2011 amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200613 PASTANAGA BABY 4/2 Congelada

Pastanaga conforme a les característiques pròpies de l'espècie *Daucus carota*; L. La composició ha de ser 100% pastanaga baby.

- La forma de presentació ha de ser pastanaga baby pelada i congelada.
- Neta i sana. Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Etiquetatge seguint el reglament 1169/2011 amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200685 PASTANAGA DAUS Cong.

Pastanaga conforme a les característiques pròpies de l'espècie *Daucus carota*; L. La composició ha de ser 100% pastanaga baby.

- La forma de presentació ha de ser congelada.
- Neta i sana. Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Etiquetatge seguint el reglament 1169/2011 amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.

- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200806 ESPINACS PORCIONES CONG C/10KG NACIONAL

Els espinacs ha de ser conforme a les característiques pròpies de l'espècie *Spinacia oleracea*; L. La composició ha de ser 100% espinacs.

- La forma de presentació ha de ser espinacs rentats, porcionats i congelats.
- Nets i sans. Sense materials animals ni partícules estranyes, ni tares provocades per insectes o malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Etiquetatge seguint el reglament 1169/2011 amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200864 PARRILLADA DE VERDURES CONGELADA

Barreja de carbassó, pebrot vermell, albergínia, ceba, espàrrecs i carxofa a la graella.

- Provenient de verdura, fresca neta i sana sense materials animals ni partícules estranyes, ni malalties.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Entrega del producte a temperatures de congelació, màxim -18°C.
- Caducitat mínima a partir de la entrega 1 any.

- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Etiquetatge seguint el reglament 1169/2011 amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

LOT 2

200663 ENCIAM BARREJAT CAMPEST.4A GAMA

L'enciam barrejat ha de ser de IV gama. Conté una mescla de diferents tonalitats de colors, verds i rojos.

- Textura heterogènia amb contingut més cruixent i tou, sense evidència de passat i humitat excessiva. El sabor ha de ser típic de la barreja d'aquests vegetals.
- El format de presentació serà en bosses de plàstic flexible alimentari
- Aquest ha de tenir una vida útil de 8 dies després de la fabricació i una durabilitat de com a mínim 12 hores després de l'obertura de l'envàs refrigerat a <4°C.
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - Identificació de pes net
 - Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - Informació nutricional
 - Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.

200664 ALLS ENTERS PELATS 4A GAMA BOSSA 1 K

L'all sencer fresc ha de ser blanc i de IV gama.

- La forma de presentació ha de ser grans de 4-5 cm i en bosses termo segellades.
- La vida útil del producte ha de ser de ser com a mínim de 10 dies des de l'envasament.
- Ha d'arribar amb una temperatura de 0-4 graus.
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - Identificació de pes net
 - Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - Informació nutricional
 - Identificació de lot

- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.

200738 CARBASSA TALLADA DAUS

Carbassa pelada, i tallada a daus i posteriorment envasada.

- La forma de presentació ha de serà en un mida de 10x10 mm i en bosses termo segellades.
- La vida útil del producte ha de ser de ser com a mínim de 10 dies des de l'envasament.
- Ha d'arribar amb una temperatura de 0-4 graus.
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.

200805 ENCIAM ICEBERG 4A GAMA BOSSA 1 KG

L'enciam Iceberg ha de ser de IV gama. De color verd clar i fosc, provinent de fulles interior i més externes. La textura haurà de ser cruixent i ferma, sense evidències de passat ni excessiva humitat.

- El format de presentació serà en bosses de plàstic flexible alimentari imprès amb un pes net de 1000 g.
- Aquest ha de tenir una vida útil de 8 dies després de la fabricació i una durabilitat de com a mínim 12 hores després de l'obertura de l'envàs refrigerat a <4°C.
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot

- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.

200821 PATATA DAUS GRAN 4A GAMA 25*30

Patata fresca ha de ser de IV gamma. Pelada, rentada, tallada i envasada.

- La forma de presentació ha de ser a daus de mida de 25-30 mm i envasat en bosses termo-segellades.
- La vida útil del producte ha de ser de ser com a mínim de 10 dies des de l'envasament.
- Ha d'arribar amb una temperatura de 0-4 graus.
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.

200825 PATATA SENCERA 4A GAMA

Patata fresca sencera de IV gamma. Pelada, rentada i envasada.

- La vida útil del producte ha de ser de ser com a mínim de 10 dies des de l'envasament.
- Ha d'arribar amb una temperatura de 0-4 graus.
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot

- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.

200827 CEBA JULIANA 4A GAMA

La ceba fresca blanca ha de ser de IV gamma. Pelada, rentada, tallada i envasada.

- La forma de presentació ha de serà en una mida de 10x10 mm i en bosses termo segellades.
- La vida útil del producte ha de ser de ser com a mínim de 10 dies des de l'envasament.
- Ha d'arribar amb una temperatura de 0-4 graus.
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.

200855 CEBA SENCERA 4A GAMA

La ceba fresca blanca ha de ser de IV gamma. Pelada, rentada i envasada.

- La forma de presentació ha de serà en una mida de 10x10 mm i en bosses termo segellades.
- La vida útil del producte ha de ser de ser com a mínim de 10 dies des de l'envasament.
- Ha d'arribar amb una temperatura de 0-4 graus.
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats

- Identificació de pes net
 - Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - Informació nutricional
 - Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.

LOT 3

200845 TOMÀQUET PER UNTAR EN MONODOSIS

Producte obtingut a partir de tomàquets madurs, frescos, nets i triturats.

- La forma de presentació ha de ser en envasos individuals d'entre 20 i 30 grams o aproximat.
- Absència d'al·lèrgens
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Etiquetatge seguint el reglament 1169/2011 amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Conservació en lloc fresc i sec
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - Identificació de pes net
 - Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - Informació nutricional
 - Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.

LOT 4

200846 TOMÀQUET TAMIZAT CONCENTRAT ENVÀS

Producte obtingut a partir de sotmetre tomàquets naturals a un tractament tèrmic, triturat a través de tamisos. Producte envasat en recipients esterilitzats i d'ús alimentari.

- Caducitat mínima 12 mesos.
- Temperatura d'entrega i conservació entre 4 i 8 °C.
- Etiquetatge amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Emmagatzematge i transport en lloc fresc i sec
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:

- Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - Identificació de pes net
 - Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - Informació nutricional
 - Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

LOT 5

200412 PEBROT PIQUILLO LAUNA 3K

Pebrots del "piquillo" sencers a partir dels fruits sencers, frescs i sans de la planta "*Capsicum Annum L.*". Producte envasat en recipients esterilitzats i d'us alimentari.

- Sense sucres afegits.
- Caducitat mínima 24 mesos.
- Etiquetatge amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - Identificació de pes net
 - Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - Informació nutricional
 - Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Emmagatzematge i transport en lloc fresc i sec
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200413 ESPÀRREC BLANC

Espàrrecs blancs, "extra" Producte envasat en recipients esterilitzats i d'us alimentari.

- Caducitat mínima 24 mesos.
- Calibre 100/120
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - Identificació de pes net
 - Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - Informació nutricional
 - Identificació de lot

- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Emmagatzematge i transport en lloc fresc i sec
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200763 XAMPINYÓ TALLAT

Producte obtingut a partir de xampinyons frescos amb el vel obert o parcialment obert, de color crema – marronós, sotmès a procediment tèrmic. Tallat en làmines d'uns 5mm màxim. Producte envasat en recipients esterilitzats i d'us alimentari.

- Caducitat mínima 12 mesos.
- Etiquetatge amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Emmagatzematge i transport en lloc fresc i sec
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200766 BLAT DE MORO LLAUNA

Preparat a partir de grans nets i sans de blat de moro, envasades en recipients esterilitzats i d'us alimentari.

- Caducitat mínima 12 mesos.
- Emmagatzematge i transport en lloc fresc i sec
- Etiquetatge amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents

- Informació nutricional
 - Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Es valorarà la no presència d'additius no naturals al producte
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200778 OLIVES NEGRES A RODELLES LLAUNA

Olives negre sotmeses a un procés de fermentat natural, i seguidament a un procés d'oxidació, son tallades i envasades en recipients aptes per a us alimentari i estèrils.

- Caducitat mínima 12 mesos.
- Emmagatzematge i transport en lloc fresc i sec
- Etiquetatge amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - Identificació de pes net
 - Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - Informació nutricional
 - Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Es valorarà la no presència d'additius no naturals al producte
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200803 BARREJA DE BOLETS LLAUNA

Producte a base d'una barreja de bolets prèviament seleccionats, tallats i sotmesos a procediment tèrmic. Producte envasat en recipients esterilitzats i d'us alimentari.

- Caducitat mínima 12 mesos.
- Emmagatzematge i transport en lloc fresc i sec
- Etiquetatge amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - Identificació de pes net
 - Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - Informació nutricional
 - Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Es valorarà la no presència d'additius no naturals al producte
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

LOT 6

200764 CIGRONS LLAUNA

Producte obtingut a partir de cigrons secs, hidratats i cuits, envasats en recipients esterilitzats i d'us alimentari .

- Caducitat mínima 12 mesos.
- Emmagatzematge i transport en lloc fresc i sec
- Etiquetatge amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Presentació en format 3 Kg
- Es valorarà la no presència d'additius no naturals al producte
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200765 MONGETA EN GRA LLAUNA

Producte obtingut a partir de mongetes blanques en gra seques, hidratades i cuites, envasades en recipients esterilitzats i d'us alimentari .

- Caducitat mínima 12 mesos.
- Emmagatzematge i transport en lloc fresc i sec
- Etiquetatge amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Presentació en format 3 Kg
- Es valorarà la no presència d'additius no naturals al producte
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200818 LLENTIES EN LLAUNA

Producte obtingut a partir de lleties en gra seques, hidratades i cuites, envasades en recipients esterilitzats i d'us alimentari .

- Caducitat mínima 12 mesos.
- Emmagatzematge i transport en lloc fresc i sec
- Etiquetatge amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Presentació en format 3 Kg
- Es valorarà la no presència d'additius no naturals al producte
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

LOT 7

200366 CIGRONS

Els cigrons han de procedir de l'espècie 'Cicer Arietinum. Han de presentar-se secs, absents de fongs, podridures, insectes i paràsits, netes i pràcticament absents d'olors o sabors estranys.

- La forma de presentació ha de ser en sacs de 5 Kg.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Presència de número de lot i oval amb identificació sanitària
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200367 LLENTIES

Les lleties han de procedir de l'espècie '*Lens sculenta*, Moench..'. Han de presentar-se seques, absents de fongs, podridures, insectes i paràsits, netes i pràcticament absents d'olors o sabors estranys.

- El nom comercial ha de correspondre a lleties castellanès.
- La forma de presentació ha de ser en sacs de 5 Kg.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Presència de número de lot i oval amb identificació sanitària
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200370 MONGETES

Les mongetes han de procedir de les espècies *Phaseolus vulgaris*, L. exp. Savi. (Jueva comuna); *Phaseolus multiflorus*, Wild (jueva d'Espanya o escarlata); Garrofó, L. (jueva de Lima), i *Vigna simensis*, L. (jueva faceta).l'espècie '*Lens sculenta*, Moench..'

- Han de presentar-se seques, absents de fongs, podridures, insectes i paràsits, netes i pràcticament absents d'olors o sabors estranys.
- La forma de presentació ha de ser en sacs de 5 kg.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Presència de número de lot i oval amb identificació sanitària
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

LOT 8

200551 LLOR FULLA POT FORMAT HORECO

Llorer en fulla, fulles senceres i sanes.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200557 BICARBONAT POLS FORMAT HORECO

Producte provinent del bicarbonat de sodi. Pols cristal·lina blanca, inodora i de sabor salat.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents i lot
 - o Informació nutricional
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnic-sanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200559 CURRY FORMAT HORECO

Producte amb base de cúrcuma, provinent de la mescla de cúrcuma, comí, coriandre i altres espècies

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats

- Identificació de pes net
 - Identificació data de caducitat/ consum preferents i lot
 - Informació nutricional
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200560 CANYELLA BRANCA FORMAT HORECO

Escorça dessecada de l'arbre canyella

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - Identificació de pes net
 - Identificació data de caducitat/ consum preferents i lot
 - Informació nutricional
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200786 FARIGOLA FULLA FORMAT HORECO

Fulles i àpexs florides, sanes, netes i dessecades de la planta "*Thymus vulgaris*"

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - Identificació de pes net

- Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - Informació nutricional
 - Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200787 LLEVAT FORMAT HORECO

Preparat en pols sense olor i de color blanc o crema, de sabor àcid; amb gasificants per fornejar d'ús alimentari amb l'objectiu d'augmentar el volum d'alguns aliments.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - Identificació de pes net
 - Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - Informació nutricional
 - Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200788 PEBRE NEGRE MOLT FORMAT HORECO

Producte obtingut a partir de la molta de les baies dessecades del "*Piper nigrum*"

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200791 PEBRE DOLÇ FORMAT HORECO

Producte obtingut a partir de la molta de les baies dessecades de "*Capsicum annum*"

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200792 NOU MOSCADA FORMAT HORECO

Llavor dessecada i molta de la "*Myristica fragrans*"

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:

- Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
- Identificació de pes net
- Identificació data de caducitat/ consum preferents
- Informació nutricional
- Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200800 ORENGA FULLA FORMAT KG

Fulles i àpexs florides, sanes, netes i dessecades de la planta "*Origanum vulgare*"

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - Identificació de pes net
 - Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - Informació nutricional
 - Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos
- Presència de número de lot i data de caducitat
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200802 MENTA SECA FULLA FORMAT HORECO

Fulles i àpexs florides, sanes, netes i dessecades de la planta "*Menta piperita*"

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - Identificació de pes net
 - Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - Informació nutricional
 - Identificació de lot

- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos
- Presència de número de lot i data de caducitat
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

LOT 9

200918 MANDONGUILLES VEGETALS

Producte elaborat a base de vegetals, principalment soja, juntament amb espècies i altres additius alimentaris amb la finalitat d'obtenir un sabor similar a un producte carni.

- Temperatura de conservació i transport <18°C
- Pes unitari aproximat de 30gr +/- 3gr
- Consistència ferma i compacta.
- **Percentatge mínim de proteïna de 11%**
- **NO presència de gluten**
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients (en el cas de més d'un ingredient)
 - o Identificació de pes net i lot
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Presència de condicions de conservació
 - o Informació nutricional
 - o Identificació del país d'origen o lloc de procedència
 - o Identificar la forma d'ús si s'escau
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.

- Data de consum preferent mínim a partir de la entrega: 9 mesos.
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200919 HAMBURGUESES VEGETALS

Producte elaborat a base de vegetals, principalment col Kale i quinoa, juntament amb altres vegetals, oli, sal i espècies.

- Temperatura de conservació i transport <18°C
- Pes unitari aproximat de 75gr +/- 5gr
- Textura suau amb sabor a vegetals.
- **Percentatge mínim de proteïna 4%, es valorarà positivament un 8%**
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients (en el cas de més d'un ingredient)
 - o Identificació de pes net i lot
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Presència de condicions de conservació
 - o Informació nutricional
 - o Identificació del país d'origen o lloc de procedència
 - o Identificar la forma d'ús si s'escau
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Data de consum preferent mínim a partir de la entrega 9 mesos.
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

LOT 10

200920 PICADA VEGETAL

Producte elaborat a base de soja, oli d'oliva, vegetals, sal i espècies, sotmès a un tractament tèrmic i posterior envasat.

- Temperatura de conservació i transport <18°C
- Textura suau i aspecte similar a carn picada
- **Percentatge mínim de proteïna de 15%**
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients (en el cas de més d'un ingredient)
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Presència de condicions de conservació
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
 - o Identificació del país d'origen o lloc de procedència
 - o Identificar la forma d'ús si s'escau

- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Data de consum preferent mínim a partir de la entrega: 9 mesos.
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200921 BOCINS VEGETALS

Producte elaborat a base de soja, oli d'oliva, vegetals, sal i espècies, sotmès a un tractament tèrmic i posterior envasat.

- Temperatura de conservació i transport <18°C
- Textura fibrosa i sabor suau, presentació en talls petits, similar a un pollastre a talls.
- **Percentatge mínim de proteïna de 36%**
- **NO presència de gluten**
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients (en el cas de més d'un ingredient)
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Presència de condicions de conservació
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
 - o Identificació del país d'origen o lloc de procedència
 - o Identificar la forma d'ús si s'escau
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Data de consum preferent mínim a partir de la entrega: 9 mesos.
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

LOT 11

200289 AMETLLA TORRADA S/CLOVA BOSSA 1 K

Fruita de l'ametlla (Prunus amygdalus), sense clova i torrat.

- La forma de presentació ha de ser en bosses de màxim 1 kg de pes.
- La vida útil del producte ha de ser de ser com a mínim de 6 mesos des de l'envasament.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot

- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200290 AVELLANA TORRADA S/CLOVA BOSSA 1 K

Fruita de l'avellana (*Corylus avellana*, *Corylus Columa*), sense closca, semi o sense pell i torrada.

- La forma de presentació ha de ser en bosses de màxim 1 kg de pes.
- La vida útil del producte ha de ser de ser com a mínim de 6 mesos des de l'envasament.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200291 NOU GRA BOSSA 1 K

Nous de noguera (*Juglans regia*) seleccionades, sense closca i crues.

- La forma de presentació ha de ser en bosses de màxim 1 kg de pes.
- La vida útil del producte ha de ser de ser com a mínim de 6 mesos des de l'envasament.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional

- Identificació de lot
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte

200292 PINYONS BOSSA 1 K

Llavors de pi (Pinus Sibirica) sense closca.

- La forma de presentació ha de ser en bosses de màxim 1 kg de pes.
- La vida útil del producte ha de ser de ser com a mínim de 6 mesos des de l'envasament.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - Identificació de pes net
 - Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - Informació nutricional
 - Identificació de lot
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon
- Informació dels anàlisis microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà negativament la presència d'al·lèrgens i traces no associats al producte