

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARTICULARES DE LA CONTRACTACIÓ DEL ACUERDO MARCO CONSISTENTE EN LA SELECCIÓN DE DIVERSAS EMPRESAS PARA EL SUMINISTO DE VIVERES CON PRECIO DE MERCADO REFERENCIADO, PARA USUARIOS DE LA GERENCIA DE SERVICIOS RESIDENCIALES DE ESTANCIA TEMPORAL Y RESPIRO DE LA DIPUTACIÓN DE BARCELONA (5 LOTES).

Nº Expediente: 2025/0003608

1. OBJETO

Constituye el objeto del presente pliego la fijación de las condiciones técnicas que regularán el acuerdo marco para la contratación de empresas que suministren los víveres que se relacionan en la descripción de los siguientes Lotes:

LOTE 1: aves, conejo y huevos
LOTE 2: ternera
LOTE 3: cerdo y cordero
LOTE 4: frutas y verduras
LOTE 5: Pescado fresco y congelado

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO**2.1. DESCRIPCIÓN y características.**

Los productos de cada LOTE objeto de suministro se relacionan a continuación. Cada artículo está descrito con un número de código y una denominación, que el proveedor debe utilizar para el albarán que debe entregar al realizar la descarga de los artículos.

Los productos tendrán que cumplir las características descritas en las fichas técnicas de los víveres, incluidas en el Anexo 1.

LOTEe 1: aves, conejo y huevos

Código SAP	Denominación (1)
3002254	Pechuga de pollo
3000056	Muslo de pollo
3000122	Jamoncito de pollo
3001751	Salchicha de pollo
3001750	Salchicha de pollo sin sal
3002703	Butifarra de pollo
3002704	Butifarra de pollo sin sal
3002280	Carcasa de pollo
3000057	Gallina
3000262	Pechuga de pavo
3000050	Carne de pavo
3000228	Conejo
3000166	Huevos frescos
3002850	Albóndigas de pollo

Código SAP	Denominación (1)
3002851	Pinchos morunos de pollo
3002852	Aletas de pollo
3002853	Contra muslo de pollo
3002854	Hamburguesa de pollo
3002855	Blanquita de pavo
3002856	Picantones de pollo
3002857	Codorniz

⁽¹⁾ La unidad de medida por el suministro será en kilogramos, excepto por los huevos frescos que serán docenas.

El precio máximo de cada producto será fijo para toda la semana, de acuerdo con el PRECIO DOMINANTE DE MERCADO de:

- BELLPUIG (aves, conejo y huevos)

El precio por unidad de medida se calculará tomando como base el precio dominante del mercado antes citado referido a la semana inmediatamente anterior al suministro, más el porcentaje de gestión y beneficios indicado por la empresa contratista en fase de licitación. Este porcentaje podrá ser modificado a la baja por las empresas para cada uno de los pedidos.

La lista de precios contemplará el precio dominante del mercado de referencia para cada producto, el porcentaje de gestión y beneficios, el IVA y el precio total de cada producto.

En el caso de los productos de este LOTE que no aparezcan en los listados de la lonja de Bellpuig, éstos serán ofrecidos por las empresas homologadas semanalmente en VIERNES, en el Servicio de Apoyo a la Gestión de Recursos y Suministros el Área de Sostenibilidad Social, Ciclo de Vida y Comunidad, en una lista de precios donde se contemple el precio, el total de gestión y el producto.

Se permite que el porcentaje de gestión y beneficio ofrecido sea negativo.

LOTE 2 : Ternera

Código SAP	Denominación (1)
3000060	Crostón (Bistec) cortado
3001775	Ossobuco
3000423	Hamburguesa
3000297	Mondongo
3000139	Morro y pata (Cap i Pota)
3000045	Hueso ternera
3002858	Barbacoa
3002860	Aguja
3002861	Conejo de ternera
3003132	Yata

⁽¹⁾ La unidad de medida para el suministro será en kilogramos.

El precio de cada producto será fijo para toda la semana, de acuerdo con el PRECIO DOMINANTE DE MERCADO de:

- MERCABARNA (bovino)

El precio por unidad de medida se calculará tomando como base el precio dominante del mercado antes citado referido a la semana inmediatamente anterior al suministro, más el porcentaje de gestión y beneficios indicado por la empresa contratista en fase de licitación. Este porcentaje podrá ser modificado a la baja por las empresas para cada uno de los pedidos.

La lista de precios contemplará el precio dominante del mercado de referencia para cada producto, el porcentaje de gestión y beneficios, el IVA y el precio total de cada producto.

En el caso de los productos de este LOTE que no aparezcan en las estadísticas de productos del vacuno de Mercabarna, éstos serán ofrecidos por las empresas homologadas semanalmente en VIERNES, en el Servicio de Apoyo a la Gestión de Recursos y Suministros el Área de Sostenibilidad Social, Ciclo de Vida y Comunidad, en una lista de precios donde se contemple el precio y el porcentaje.

Se permite que el porcentaje de gestión y beneficio ofrecido sea negativo.

LOTE 3 : cerdo y cordero

Código SAP	Denominación (1)
	PORC
3000105	Lomo sin hueso
3000063	Magra/cuello
3002707	Carne picada de cerdo
3000323	Braones
3000046	Mejillas
3000155	Pasteles
3000106	Barrita
3000044	Careta
3000048	Salchicha 1ª
3000047	Salchicha 1ª sin sal
3000055	Butifarra cruda
3000054	Butifarra cruda sin sal
3000062	Butifarra Negra
3000061	Butifarra blanca
3000216	Butifarra de huevo
3000233	Butifarrón de cebolla mini
3000087	Choricillo
3000226	Chistorra
3000195	Jamón de país deshuesado
3002284	Huesos de jamón
3002283	Huesos de espinazo
3002862	Secreto
3002863	Presa

Código SAP	Denominación (1)
3002864	Costillas aguja
3002865	Pluma
3002866	Chorizo criollo
3002867	Carne preparada para pinchos
3000264	Hombro de cordero
3000281	Muslo de cordero
3002869	Punta pecho cordero
3001721	Huesos salados
3002902	Lacón extra
3000225	Costilla de cerdo

⁽¹⁾ La unidad de medida por el suministro será en kilogramos.

El precio de cada producto será fijo para toda la semana, de acuerdo con el PRECIO DOMINANTE DE MERCADO de:

- BELLPUIG (cerdo)
- MERCABARNA (cordero)

El precio por unidad de medida se calculará tomando como base el precio dominante del mercado antes citado referido a la semana inmediatamente anterior al suministro, más el porcentaje de gestión y beneficios indicado por la empresa contratista en fase de licitación. Este porcentaje podrá ser modificado a la baja por las empresas para cada uno de los pedidos.

La lista de precios contemplará el precio dominante del mercado de referencia para cada producto, el porcentaje de gestión y beneficios, el IVA y el precio total de cada producto.

En el caso de los productos de este LOTE que no aparezcan en los listados de la lonja de Bellpuig del cerdo y en las estadísticas de productos del ovino de Mercabarna, éstos serán ofrecidos por las empresas homologadas semanalmente en VIERNES, en el Servicio de Apoyo a la Gestión de Recursos y Suministros el Área de Sostenibilidad Social, Ciclo de Vida gestión y beneficios, el IVA y el precio total de cada producto.

Se permite que el porcentaje de gestión y beneficio ofrecido sea negativo.

LOTE 4: frutas y verduras

LOTE - Fruta y Verdura			
Código	DESCRIPCIÓN	Código	DESCRIPCIÓN
3000296	Albaricoque	3003131	Cebolla
3000006	Kiwi	3002963	Boniato
3000265	Fresones	3002440	Brócoli
3002255	Mandarinas	3002964	Cogollos de Tudela
3000285	Melón	3002965	Calabaza
3000319	Nectarinas	3002966	Alcachofas
3000107	Pera	3000348	Castañas
3000001	Plátano	3000194	Cebolla tierna
3000002	Manzana golden	3002967	Endibias

LOTE - Fruta y Verdura			
Código	DESCRIPCIÓN	Código	DESCRIPCIÓN
3000001	Melocotón	3000017	Perejil
3000316	Ciruela	3000043	Menta
3000321	Uva	3002968	Delirios
3000283	Sandía	3002969	Tomate cherry
3000003	Naranja	3002961	Frambuesa
3000293	Níspero	3000342	Granadas
3000311	Cerezas	3002959	Arándanos
3000350	Caqui	3002960	Pomelo
3000011	Berenjena	3000197	Piña
3000039	Ajos secos	3002970	Espárragos de margen
3002949	API	3002936	Romano
3000009	Acelgas	3002971	Brotes de rábanos
3000012	Calabacín	3002972	Brotes de alfalfa
3000007	Cebolla	3000411	Cebollino
3000041	Pepino	3002924	Albahaca
3000010	Col olla	3002973	Tomate Kumato
3000008	Lechuga iceberg	3002962	Calabacín luna
3000016	Zanahoria	3002922	Ajo pelado
3000000	Patatas	3002951	Nabos
3000013	Pimiento rojo	3002944	Patata pelada
3002952	Pimiento verde	3002946	Cebolla pelada
3000042	Pimiento verde italiano	3002943	Zanahoria pelada
3000005	Limonos	3002942	Ensalada mezcla/campestre
3000036	Puerros	3003042	Rúcula
3000014	Tomate maduro	3002928	Canónigos
3000109	Coliflor	3003040	Espinacas
3000429	Judía verde	3002330	Manzana roja
3000292	Tomate verde	3000004	Clementina
3000037	Champiñones	3003041	Calçots
3002955	Ajos tiernos		

⁽¹⁾ La unidad de medida para el suministro será en kilogramos.

El precio de cada producto será fijo para toda la semana, de acuerdo con el PRECIO DOMINANTE DE MERCADO de:

• MERCABARNA

El precio por unidad de medida se calculará tomando como base el precio dominante del mercado antes citado referido a la semana inmediatamente anterior al suministro, más el porcentaje de gestión y beneficios indicado por la empresa contratista en fase de licitación. Este porcentaje podrá ser modificado a la baja por las empresas para cada uno de los pedidos.

La lista de precios contemplará el precio dominante del mercado de referencia para cada producto, el porcentaje de gestión y beneficios, el IVA y el precio total de cada producto.

Se permite que el porcentaje de gestión y beneficio ofrecido sea negativo.

LOTE 5: Pescado fresco y congelado

CÓDIGO Ficha	CÓDIGO SAP	PRODUCTO
1.1	3002443	Salmón filete fresco
1.2	3002634	Merluza filete fresco
1.3	3000268	Merluza solomillo congelado
1.4	3002731	Merluza lomo congelado
1.5	3000025	Salmón congelado
1.6	3000027	Bacalao desgajado congelado
1.7	3000102	Bacalao desalado congelado
1.8	3000020	Cabeza de rape congelado
1.9	3000260	Cola de rape congelada
1.10	3000158	Atún solomillo congelado
1.11	3002730	Sepia limpia congelada
1.12	3000299	Morralla congelada
1.13	3000019	Calamares tubo congelados
1.14	3000026	Mejillones media concha congelados
1.15	3000174	Camarón (camarón) congelado
1.16	3002102	Gamba pelada congelada
1.17	3002454	Langostino pelado congelado
1.18	3002380	Carne de mejillón cocido congelado
1.19	3002159	Salmón ahumado precortado
1.20	3000324	Bacalao fresco
1.21	3002361	Lubina piscifactoría fresco
1.22	3002883	Lubina solomillo congelado
1.23	3002730	Dorada piscifactoría fresca
1.24	3002884	Dorada solomillo congelada
1.25	3002885	Corbina fileteado fresco
1.26	3002886	Corbina fileteado congelado
1.27	3002331	Rosada congelado
1.28	3003136	Poto congelado
1.29	3003133	Hamburguesa de salmón y merluza
1.30	3003134	Hamburguesa de bacalao
1.31	3003135	Hamburguesa de merluza y langostinos
1.32	3000156	Madre primeriza
1.33	3002502	Caballa fresca
1.34	3000325	Tortilla fresca
1.35	3003137	Fresco de Eglefín
1.36	3000104	Sardina fresca
1.37	3000413	Boquerón fresco

⁽¹⁾ La unidad de medida para el suministro será en kilogramos.

El precio de cada producto será fijo para toda la semana, de acuerdo con el PRECIO DOMINANTE DE MERCADO de:

• **MERCABARNA**

El precio por unidad de medida se calculará tomando como base el precio dominante del mercado antes citado referido a la semana inmediatamente anterior al suministro, más el porcentaje de gestión y beneficios indicado por la empresa contratista en fase de licitación. Este porcentaje podrá ser modificado a la baja por las empresas para cada uno de los pedidos.

La lista de precios contemplará el precio dominante del mercado de referencia para cada producto, el porcentaje de gestión y beneficios, el IVA y el precio total de cada producto.

En el caso de los productos de este LOTE que no aparezcan en las estadísticas de productos del pescado de Mercabarna, éstos serán ofertados por las empresas homologadas semanalmente en VIERNES, en el Servicio de Apoyo a la Gestión de Recursos y Suministros del Área de Sostenibilidad Social, Ciclo de Vida y Comunidad, en una lista de precios donde se contemple el precio, el porcentaje, el porcentaje.

Se permite que el porcentaje de gestión y beneficio ofrecido sea negativo.

2.2. Embalaje

Los materiales de envasado y embalado y los productos que puedan entrar en contacto con los productos cárnicos así como las frutas y verduras cumplirán con todas las normas de higiene, y particularmente:

- No podrán alterar las características organolépticas del producto
- No podrán transmitir sustancias nocivas por la salud humana.
- Tendrán la resistencia necesaria para garantizar una eficaz protección de los productos.

Los materiales empleados para el embalaje y envasado estarán fabricados con materias primas que cumplirán las siguientes condiciones:

- No transmitir a los productos con los que se pongan en contacto sustancias tóxicas o que puedan contaminarlos.
- No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal de los productos.
- No alterar las características de composición y caracteres organolépticos de los productos.

El peso de las bolsas de producto indicado en las fichas técnicas es orientativo. Se admiten variaciones (bolsas de entre 2 y 5 kilos). En los casos en que en las fichas técnicas indiquen pesos de un kilo, el margen será de bolsas entre 1 y 5 kilos). El peso del pescado fresco es aproximado y se admiten variaciones de peso de las cajas (entre 2 y 10 kilos). Un cambio significativo en las piezas enteras (más o menos de 500 gr.) del tamaño requerido deberá consultarse previamente.

2.3. TRANSPORTE

Los vehículos utilizados para el TRANSPORTE de los productos cárnicos así como de las frutas y verduras estarán fabricados y equipados de forma que puedan mantener las temperaturas exigidas durante la totalidad del TRANSPORTE.

Si utiliza gel para refrigerar los productos frescos deberá garantizarse la evacuación de agua de fusión para evitar que quede en contacto con los productos.

Las superficies interiores del medio de TRANSPORTE presentarán un acabado que no afecte a la salubridad de los productos. Serán lisas y fáciles de limpiar y desinfectar.

Asimismo, los productos tendrán que ser transportados en vehículos o contenedores que estén limpios y desinfectados.

Los productos no podrán ser transportados con otros productos que puedan afectar a su salubridad o que puedan contaminarlos si no están provistos de un envase que garantice una protección satisfactoria.

La normativa que debe aplicarse será el RD 237/2000 (BOE 65 de 16/3/2000), por el que se establecen las especificaciones técnicas para cumplir los vehículos especiales para el TRANSPORTE terrestre de productos alimenticios a temperatura regulada, y todas sus correcciones, modificaciones, sustituciones y derogaciones, hasta la última modificación (anexo 44.2.4.4.2). 11 de diciembre (Ref. [BOE-A-2024-27081](#)).

Los vehículos destinados por el contratista para el TRANSPORTE de los bienes objeto del suministro tendrán que disponer de un distintivo ambiental de como mínimo eficiencia catalogada tipo B. Este distintivo deberá ser el emitido por la Dirección General de Tráfico del Ministerio del Interior.

3. REGLAS GENERALES APLICABLES A LOS CINCO LOTES

Ofertas puntuales:

Ver la cláusula 2 del PCAP.

4. NORMATIVA APLICABLE SOBRE LA SANIDAD ALIMENTARIA

Cada uno de los víveres objeto del presente acuerdo marco debe cumplir en todo momento la normativa sobre sanidad alimentaria.

(Reglamento nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios).

La Diputación podrá realizar controles de calidad bromatológicos de los alimentos que considere adecuados y con la frecuencia que se establezca.

5. PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN DEL SUMINISTRO REGULADO POR ACUERDO MARCO

La Subsección de Logística y Suministros del Servicio de Apoyo a la Gestión de Recursos y Suministros del Área de Sostenibilidad Social, Ciclo de Vida y Comunidad, realizará los pedidos de acuerdo con el procedimiento establecido en la cláusula 2) del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

En el supuesto de que ninguna empresa pueda suministrar el producto solicitado por causas justificadas, el Servicio de Apoyo a la Gestión de Recursos y Suministros podrá solicitar la entrega de este producto a otra empresa no incluida en el presente acuerdo marco.

Los plazos de entrega, en caso de que no se indique otro superior en el pedido, será de 24 horas si la comunicación se realiza antes de las 15:00 horas, y de 48 horas en caso contrario.

El personal del proveedor realizará la descarga de los productos hasta la entrada de la cocina (Edificio Serradell Trabal, Pg. Vall d'Hebron, 171 de Barcelona) dentro del horario establecido, que será de las 7,30 a las 10 horas. El Transportista avisará al responsable de la recepción de los artículos y le entregará el género y el albarán.

La entrega de los artículos de un mismo pedido se realizará en una sola vez.

Un responsable debidamente autorizado por esta institución revisará la cantidad de los productos recibidos y comprobará la coincidencia entre el pedido y la entrega asimismo podrá realizar controles de calidad de los alimentos que considere adecuados, y con la frecuencia que se establezca.

Este responsable también constatará si el vehículo de Transporte de la empresa contratista cuenta con un distintivo ambiental mínimo de tipo B o superior si ha puntuado en el criterio 3 de la cláusula 1.11 del PCAP.

En caso de que la cantidad de algún producto servido no llegue a la cantidad que se pedía, la empresa contratista suministrará la parte restante antes de las 14 horas del mismo día. El mismo criterio se aplicará para aquellos productos que sean rechazados por carencia de calidad u otras circunstancias fijadas en este Pliego.

Para hacer frente a situaciones especiales sobrevenidas, la Subsección de Logística y Suministros podrá efectuar pedidos por razones de urgencia (no más de dos al mes) antes de las 12:00h, que tendrán que ser servidas en un plazo no superior a 8 horas.

Cualquier anomalía en la calidad del producto, detectada por medio de dichos controles de calidad, y que comporte incumplimiento del contrato, será penalizada de conformidad con lo dispuesto en la cláusula 3.6 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.



ANEXO 1 Fichas técnicas de los víveres

EN EL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES DE LA CONTRATACIÓN DEL ACUERDO MARCO CONSISTENTE EN LA SELECCIÓN DE VARIAS EMPRESAS POR EL SUMINISTRO DE QUEVIURES CON PRECIO DE MERCADO REFERENCIADO, POR LOS USUARIOS DE LA GERENCIA DE SERVICIOS RESPIR DE BARCELONA (5 LOTES).

PRODUCTO: PECHUGA DE POLLO

LOTE: 1

CÓDIGO PRODUCTO: 1.1

DESCRIPCIÓN

Pechuga de pollo fresco.

CARACTERÍSTICAS

Pollo fresco, sin hueso, cartílagos, piel ni heridas.

Peso aproximado entre 160-200 gramos.

Calidad primera

EMBALAJE

Estará dispuesto en bandejas envueltas que a su vez estarán dispuestas dentro de cajas de plástico con las distintivas correspondientes a su clase y categoría. En el envoltorio constará el etiquetaje el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el embalaje deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo;), denominación del producto, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto según el número de unidades, el número de unidades, la Unión Europea. 1169/2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE



Los vehículos tendrán las siguientes características:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne debe estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de forma que en el interior no aumente la temperatura más de 2°C en

llegar al destino. De esta forma se garantizará que la temperatura interna de la carne no exceda a más de 4°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real decreto 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00). El transporte se hará de forma que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte. Los vehículos empleados para el transporte de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "transporte de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: PIERNA DE POLLO

LOTE: 1

CÓDIGO PRODUCTO: 1.2

DESCRIPCIÓN

Muslo de pollo fresco.

CARACTERÍSTICAS

Muslo anatómico de pollo (cuartos de arresto sin espinada), limpio, sin pata ni heridas. Separado por articulación, con piel y hueso.

Peso aproximado entre 260-300 gramos.

Calidad primera

EMBALAJE

Estará dispuesto con cajas de plástico con las distintivas correspondientes a su clase y categoría. Deberá presentarse siempre con un envoltorio protector, sólidamente cerrado, que sea transparente o incoloro, o en caso de que sea de color, estar diseñado de manera que queden parcialmente visibles, estos envoltorios no podrán ser reutilizables. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente



legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, el número de unidades. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del

vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que en el interior no aumente la temperatura más de 2°C al llegar al destino. De esta manera se garantizará que la temperatura interna de la carne no exceda a más de 4°C. Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los Productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico..

PRODUCTO: JAMONCITO DE POLLO
LOTE: 1
CÓDIGO PRODUCTO: 1.3

DESCRIPCIÓN

Pollo fresco

CARACTERÍSTICAS

Porción de las extremidades posteriores que tienen como soporte óseo el fémur, con sus correspondientes músculos.
Peso aproximado entre 120-130 gramos.
Calidad primera

EMBALAJE

Estará dispuesto con cajas de plástico con las distintivas correspondientes a su clase y categoría. Deberá presentarse siempre con un envoltorio protector, sólidamente cerrado, que sea transparente o incoloro, o en caso de que sea de color, estar diseñado de manera que queden parcialmente visibles, estos envoltorios no podrán ser reutilizables. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, el número de unidades. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos nietos, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos

convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que en el interior no aumente la temperatura más de 2°C al llegar al destino. De esta manera se garantizará que la temperatura interna de la carne no exceda a más de 4°C. Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y



llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico..

PRODUCTO: SALCHICHA DE POLLO

LOTE: 1

CÓDIGO PRODUCTO: 1.4

DESCRIPCIÓN

Salchicha fresca de pollo. Preparado de carne elaborado a partir de pollo , picada embutida amasada junto con especias y aditivo.

CARACTERÍSTICAS

Salchicha fresca de 18 a 28 mm de diámetro .
Peso aproximado 30 gramos.
Calidad primera.

EMBALAJE

Se presentarán atadas entre sí.
Estarán dispuestas con cajas de plástico con las distintivas correspondientes a su clase y categoría. Deberá presentarse siempre con un envoltorio protector, sólidamente cerrado, que sea transparente o incoloro, o en caso de que sea de color, estar diseñado de manera que queden parcialmente visibles; estos envoltorios no podrán ser reutilizables. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, el número de unidades, fecha de caducidad Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169/2011, de 25 de



octubre y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 2°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: SALCHICHA DE POLLO SIN SAL

LOTE: 1

CÓDIGO PRODUCTO: 1.5

DESCRIPCIÓN

Salchicha fresca de pollo. Preparado de carne elaborado a partir de pollo , picada embutida amasada junto con especias y aditivo.

CARACTERÍSTICAS

Salchicha fresca de 18 a 28 mm de diámetro

Peso aproximado 30 gramos.

Tendrá como característica especial que su composición estará exenta de sal.

Calidad primera

EMBALAJE

Se presentarán ligadas entre sí.

Estarán dispuestas con cajas de plástico con las distintivas correspondientes a su clase y categoría. Deberá presentarse siempre con un envoltorio protector,



sólidamente cerrado, que sea transparente o incoloro, o en caso de que sea de color, estar diseñado de manera que queden parcialmente visibles, estos envoltorios no podrán ser reutilizables. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, el número de unidades, fecha de caducidad Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el RD 2220/2004.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos nietos, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguno

caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 2°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: BUTIFARRA DE POLLO

LOTE: 1

CÓDIGO PRODUCTO: 1.6



DESCRIPCIÓN

Butifarra fresca de pollo.

CARACTERÍSTICAS

Consistencia característica de la carne fresca de ave, blanda elástica a presión excesiva.

Peso aproximado de 120 gramos

Calidad primera

EMBALAJE

Se presentará entre sí.

Estará dispuesto con cajas de plástico con las distintivas correspondientes a su clase y categoría. Deberá presentarse siempre con un envoltorio protector, sólidamente cerrado, que sea transparente o incoloro, o en caso de que sea de color, estar diseñado de manera que queden parcialmente visibles, estos envoltorios no podrán ser reutilizables. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, el número de unidades, fecha de caducidad Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea. 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el RD 2220/2004.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos nietos, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos

convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será



isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 2°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: BUTIFARRA DE POLLO SIN SAL

LOTE: 1

CÓDIGO PRODUCTO: 1.7

DESCRIPCIÓN

Butifarra fresca de pollo.

CARACTERÍSTICAS

Consistencia característica de la carne fresca de ave, blanda elástica a presión excesiva.

Peso aproximado de 120 gramos

Calidad primera

Tendrá como característica especial que su composición estará exenta de sal.

EMBALAJE

Se presentaran ligadas entre sí. Estará dispuesto con cajas de plástico con las distintivas correspondientes a su clase y categoría. Deberá presentarse siempre con un envoltorio protector, sólidamente cerrado, que sea transparente o incoloro, o en caso de que sea de color, estar diseñado de manera que queden parcialmente visibles, estos envoltorios no podrán ser reutilizables. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:



El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, el número de unidades, fecha de caducidad Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el RD 2220/2004.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos nietos, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del

vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 2°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: CARCASA DE POLLO

LOTE: 1

CÓDIGO PRODUCTO: 1.8

DESCRIPCIÓN

Carcasa de pollo, troceada, esternón y hombro sin piel.

CARACTERÍSTICAS

Fresca, entera
Calidad primera

EMBALAJE

Se dispondrán en cajas de plástico. Cuando el PRODUCTO no vaya envuelto individualmente, cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia como para ser doblada sobre los propios productos una vez introducidos dentro de la caja. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo de 2006), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, el número de unidades, fecha de caducidad Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos nietos, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que en el interior no aumente la temperatura más de 2°C al llegar al destino. De esta manera se garantizará que la temperatura interna de la carne no exceda a más de 4°C. Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: GALLINA

LOTE: 1

CÓDIGO PRODUCTO: 1.9



DESCRIPCIÓN

Gallina fresca

CARACTERÍSTICAS

Gallina fresca, limpia, eviscerada, no tendrá ni cabeza ni patas; se presentará desplumada, libre de cañones prominentes y prácticamente de los no prominentes. Tendrán una configuración normal, aunque se admitirá que tengan:

- El esternón ligeramente curvado o hundido
- Los dorso moderadamente deprimido
- Suficiente grasa en la pechera y en las patas, evitando así que se vea la carne a través de la piel

No tendrán huesos rotos ni heridas ni cortes. La piel será de color rosa claro, músculos de consistencia firme y olor y gusto característicos

Peso aproximado entre 1500 y 2000 gramos.

Calidad primera

EMBALAJE

Se dispondrán en cajas de plástico. Cuando el PRODUCTO no vaya envuelto individualmente, cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia como para ser doblada sobre los propios productos una vez introducidos dentro de la caja. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, el número de unidades, fecha de caducidad. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos nietos, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que en el interior no aumente la temperatura más de 2°C al llegar al destino. De esta manera se garantizará que la temperatura interna de la carne no exceda a más de 4°C. Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: PECHUGA DE PAVO**LOTE: 1****CÓDIGO PRODUCTO: 1.10**

DESCRIPCIÓN

Pechuga de pavo fresca

CARACTERÍSTICAS

Pechuga de pavo fresca, sin hueso , sin piel ni heridas.
Peso aproximado entre 120-130 gramos.
Calidad primera

EMBALAJE

Estará dispuesto en bandejas envueltas que a su vez estarán dispuestas dentro de cajas de plástico con las distintivas correspondientes a su clase y categoría. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE



Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, el número de unidades, fecha de caducidad Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que en el interior no aumente la temperatura más de 2°C en la ciudad.

llegar al destino. De esta manera se garantizará que la temperatura interna de la carne no exceda a más de 4°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: CARNE DE PAVO

LOTE: 1

CÓDIGO PRODUCTO: 1.11

DESCRIPCIÓN

Pavo fresco para estofar

CARACTERÍSTICAS

Carne de pavo fresca, sin hueso, sin piel.

Cortar en dados de 4cm de lado aprox.

Calidad primera



EMBALAJE

Estará dispuesto en bandejas envueltas que a su vez estarán dispuestas dentro de cajas de plástico con las distintivas correspondientes a su clase y categoría. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte..

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, fecha de caducidad Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que en el interior no aumente la temperatura más de 2°C en la ciudad.

Llegar al destino. De esta manera se garantizará que la temperatura interna de la carne no exceda a más de 4°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: CONEJO
LOTE: 1



CÓDIGO PRODUCTO: 1.12

DESCRIPCIÓN

Conejo fresco

CARACTERÍSTICAS

Conejo joven fresco entero, limpio y eviscerado con cabeza e hígado.
Peso aproximado entre 1100 y 1200 gramos.

EMBALAJE

Se dispondrán en cajas de plástico. Cuando el PRODUCTO no vaya envuelto individualmente, cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia como para ser doblada sobre los propios productos una vez introducidos dentro de la caja. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, el número de unidades, fecha de caducidad. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos nietos, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que en el interior no aumente la temperatura más de 2°C en la ciudad.



llegar al destino. De esta manera se garantizará que la temperatura interna de la carne no exceda a más de 7°C. Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: HUEVOS FRESCOS

LOTE: 1

CÓDIGO PRODUCTO: 1.13

DESCRIPCIÓN

Huevo fresco de gallina

CARACTERÍSTICAS

Huevo fresco de gallina correspondiente de la categoría M (medios).

Huevo con cáscara que no han sido sometidos a tratamiento de refrigeración o conservación.

Presentan un olor y sabor característicos, no han sufrido manipulaciones que una limpieza en seco. La cáscara será fuerte, homogénea y limpia; clara firme, transparente, sin enturbiamiento, y la yemas, de color uniforme, pudiendo oscilar del amarillo claro al anaranjado rojizo, sin adherencias con la cáscara y conservando centrada y entera

Peso de 55-65gramos/unidad

EMBALAJE

Se dispondrán en envases los cuales protegerán los huevos de posibles rupturas y contaminaciones; y tanto ellos como los materiales utilizados en su elaboración cumplirán las condiciones al proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible

ETIQUETAJE

Se debe especificar:



Nombre o razón social y dirección de la empresa que haya embalado o encargado de embalar los huevos, número distintivo del centro de EMBALAJE (11 en el caso de España, seguido del nombre reg. sanitario), categoría de calidad y categoría según el peso, número de huevos embalados, fecha de consumo preferente y recomendaciones de almacenamiento para huevos de categoría A. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

Además, tienen que ir marcados en la cáscara, con caracteres bien visibles e indelebles:

La clase del huevo de que se trata

La fecha de entrada en la cámara frigorífica o el medio de conservación utilizado

La procedencia

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos nietos, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado.

Hay que mantener una temperatura y humedad adecuada. Utilizar, si es necesario, vehículos isotérmicos para el TRANSPORTE y para mantener la temperatura constante, entre 15 y 20°C. Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

PRODUCTO: ALBONDIGAS DE POLLO

LOTE: 1

CÓDIGO PRODUCTO: 1.14

DESCRIPCIÓN

Preparado de carne elaborado a partir de pollo , picado amasado junto con especias y aditivo.

CARACTERÍSTICAS

Albondiguilla fresca de pollo elaborada con pollo de calidad primera

Peso aproximado 40 gramos la unidad.

EMBALAJE

Presentación: Bandejas de 1 kg.

Estará dispuesto con cajas de plástico con las distintivas correspondientes a su clase y categoría. Deberá presentarse siempre con un envoltorio protector,



sólidamente cerrado, que sea transparente o incoloro, o en caso de que sea de color, estar diseñado de manera que queden parcialmente visibles, estos envoltorios no podrán ser reutilizables. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, el número de unidades, fecha de caducidad Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el RD 2220/2004.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:

Vehículos nietos, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguno

caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 2°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico..

PRODUCTO: PINCHOS MORUNOS DE POLLO

LOTE: 1

CÓDIGO PRODUCTO: 1.15



DESCRIPCIÓN

Derivado cárnico marinado-curtido por pollo.

CARACTERÍSTICAS

Dados de pollo adobado con pimentón y ajo
Cortado en dados no superior a un par de centímetros de lado aprox.
Calidad primera

EMBALAJE

Bandejas de 1kg.
Estará dispuesto en bandejas envueltas que a su vez estarán dispuestas dentro de cajas de plástico con las distintivas correspondientes a su clase y categoría. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, fecha de caducidad Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:
Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado.
Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que en el interior no aumente la temperatura más de 2°C en la ciudad.
llegar al destino. De esta manera se garantizará que la temperatura interna de la carne no exceda a más de 4°C.



Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: ALITAS DE POLLO
LOTE: 1
CÓDIGO PRODUCTO: 1.16

DESCRIPCIÓN

Alita de pollo fresco

CARACTERÍSTICAS

Alita de pollo con piel sin golpes ni rojizo. La piel será de color rosa claro, músculos de consistencia firme y olor y sabor característicos.
Peso unidad aproximado entre 80-100gramos.
Calidad primera

EMBALAJE

Bandeja de 1kg.
Estará dispuesto con cajas de plástico con las distintivas correspondientes a su clase y categoría. Deberá presentarse siempre con un envoltorio protector, sólidamente cerrado, que sea transparente o incoloro, o en caso de que sea de color, estar diseñado de manera que queden parcialmente visibles, estos envoltorios no podrán ser reutilizables. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, el



número de unidades. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos

convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que en el interior no aumente la temperatura más de 2°C al llegar al destino. De esta manera se garantizará que la temperatura interna de la carne no exceda a más de 4°C. Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: CONTRAMUSLO DE POLLO

LOTE: 1

CÓDIGO PRODUCTO: 1.17

DESCRIPCIÓN

Contramuslo de pollo fresca.

CARACTERÍSTICAS

Parte del cuarto trasero del pollo que no es el muslo propiamente dicho.

Sin heridas con piel y sin hueso.

Peso aproximado entre 150-200 gramos.

Calidad primera

EMBALAJE

Bandejas de 1kg.

Estará dispuesto con cajas de plástico con las distintivas correspondientes a su clase y categoría. Deberá presentarse siempre con un envoltorio protector,

sólidamente cerrado, que sea transparente o incoloro, o en caso de que sea de color, estar diseñado de manera que queden parcialmente visibles, estos envoltorios no podrán ser reutilizables. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, el número de unidades. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos nietos, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del

vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que en el interior no aumente la temperatura más de 2°C al llegar al destino. De esta manera se garantizará que la temperatura interna de la carne no exceda a más de 4°C. Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: HAMBURGUESA DE POLLO

LOTE: 1

CÓDIGO PRODUCTO: 1.18

DESCRIPCIÓN



Preparado de carne elaborado a partir de pollo , picado amasado junto con especias y aditivo.

CARACTERÍSTICAS

Hamburguesa elaborada con pollo de calidad primera .
Peso aproximado 120gr.-150g.la unidad.

EMBALAJE

Bandejas de 10 unidades.
Estará dispuesto con cajas de plástico con las distintivas correspondientes a su clase y categoría. Deberá presentarse siempre con un envoltorio protector, sólidamente cerrado, que sea transparente o incoloro, o en caso de que sea de color, estar diseñado de manera que queden parcialmente visibles, estos envoltorios no podrán ser reutilizables. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, el número de unidades, fecha de caducidad Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 DE OCTUBRE DE 2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el RD 2220/2004.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado.
Ninguno

caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una



temperatura entre 1 y 4°C y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 2°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: BLANQUETA DE PAVO
LOTE: 1
CÓDIGO PRODUCTO: 1.19

DESCRIPCIÓN

Pavo fresco

CARACTERÍSTICAS

Porción de las extremidades posteriores que tienen como soporte óseo el fémur, con sus correspondientes músculos.

Peso aproximado entre 200 gramos.

Calidad primera.

EMBALAJE

Bandejas de 1kg.

Estará dispuesto con cajas de plástico con las distintivas correspondientes a su clase y categoría. Deberá presentarse siempre con un envoltorio protector, sólidamente cerrado, que sea transparente o incoloro, o en caso de que sea de color, estar diseñado de manera que queden parcialmente visibles, estos envoltorios no podrán ser reutilizables. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto



640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, el número de unidades. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos

convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que en el interior no aumente la temperatura más de 2°C al llegar al destino. De esta manera se garantizará que la temperatura interna de la carne no exceda a más de 4°C. Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: PICANTONES DE POLLO

LOTE: 1

CÓDIGO PRODUCTO: 1.20

DESCRIPCIÓN

Pollo pequeño fresco

CARACTERÍSTICAS

Pollo pequeño fresco limpio, eviscerado, no tendrá ni cabeza ni patas; se presentará desplomado.

Tendrán una configuración normal, aunque se admitirá que tengan:

- El esternón ligeramente curvado o hundido

- Los dorso moderadamente deprimido

No tendrán huesos rotos ni heridas ni cortes. La piel será de color rosa claro, músculos de consistencia firme y olor y gusto característicos



Peso aproximado entre 500 y 750 gramos.
Calidad primera

EMBALAJE

Se dispondrán en cajas de plástico. Cuando el PRODUCTO no vaya envuelto individualmente, cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia como para ser doblada sobre los propios productos una vez introducidos dentro de la caja. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, el número de unidades, fecha de caducidad. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que en el interior no aumente la temperatura más de 2°C al llegar al destino. De esta manera se garantizará que la temperatura interna de la carne no exceda a más de 4°C. Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y



llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: CODORNIZ
LOTE: 1
CÓDIGO PRODUCTO: 1.21

DESCRIPCIÓN

Codorniz fresca

CARACTERÍSTICAS

Codorniz fresca, limpia, viscerada, no tendrá ni cabeza ni patas; se presentará desplomada.

La carne será un color rosado, textura de consistencia firme.

Sin olor o muy tenue, no se acepta olor a putrefacción o descomposición.

Musculatura uniforme y sin manchas.

Peso aproximado entre 120-150.000 gr..

Calidad primera

EMBALAJE

Se dispondrán en cajas de plástico. Cuando el PRODUCTO no vaya envuelto individualmente, cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia como para ser doblada sobre los propios productos una vez introducidos dentro de la caja. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte..

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, el número de unidades, fecha de caducidad Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que en el interior no aumente la temperatura más de 2°C al llegar al destino. De esta manera se garantizará que la temperatura interna de la carne no exceda a más de 4°C. Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.



PRODUCTO: BISTEC CORTADO

LOTE: 2

CÓDIGO PRODUCTO: 2.1

DESCRIPCIÓN

Bistec de ternera procedente del muletazo.

CARACTERÍSTICAS

Bistec fresco de ternera.

Aspecto jugoso, una coloración roja más o menos intensa, una consistencia firme, un brillo en el corte, su olor propio y ausencia de exudación anormal.

Sin edemas ni hematomas.

Peso aproximado entre 100-120 gramos.

Calidad primera.

EMBALAJE

Estará dispuesto en capas alineadas para facilitar el recuento de las unidades.

Cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los trozos de carne una vez lleno el EMBALAJE.

Los productos deberán ir protegidos por envases de material de plástico, con los distintivos en color correspondiente a su clase y categoría. En las bolsas y envoltorios de estos productos constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, el número de unidades. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:



Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 7°C al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: OSOBUCO
LOTE: 2
CÓDIGO PRODUCTO: 2.2

DESCRIPCIÓN

Parte de la rodilla de la vaca o la ternera.
Servido sin separarla del hueso.

CARACTERÍSTICAS

Pieza entera.
Peso aproximado 200 gramos.
No se admitirán carnes a las que se haya dado un golpe de frío para ser cortadas, fileteadas y se presenten en proceso de descongelación.
Calidad primera.

EMBALAJE

Estará dispuesto en capas alineadas para facilitar el recuento de las unidades. Cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los trozos de carne una vez lleno el EMBALAJE. Los productos deberán ir protegidos por envases de material de plástico, con los distintivos en color correspondiente a su clase y categoría. En las bolsas y envoltorios de estos productos constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.



Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, su clase, la categoría comercial, su contenido neto. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 7°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: HAMBURGUESAS

LOTE: 2

CÓDIGO PRODUCTO: 2.3

DESCRIPCIÓN

PRODUCTO procesado a base de ternera y cerdo trinchado, conservantes y colorantes

CARACTERÍSTICAS

Fresco.



Peso aproximado entre 120 gramos.
Calidad primera.

EMBALAJE

Estará dispuesto en capas alineadas para facilitar el recuento de las unidades. Cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los trozos de carne una vez lleno el EMBALAJE. Los productos deberán ir protegidos por envases de material de plástico, con los distintivos en color correspondiente a su clase y categoría. En las bolsas y envoltorios de estos productos constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, el número de unidades, fecha de caducidad. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el RD 2220/2004.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado.
Ninguno

caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 2°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el



TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico..

PRODUCTO: TRIPA
LOTE: 2
CÓDIGO PRODUCTO: 2.4

DESCRIPCIÓN

Fragmento de estómago y hervidero de rumiadores de composición parecido a la carne y que se consume con abonos picantes.
Es un PRODUCTO de tercera categoría

CARACTERÍSTICAS

Pieza entera, fresca, limpia
Calidad primera

EMBALAJE

Estará dispuesto en capas alineadas para facilitar el recuento de las unidades.
Cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los trozos de carne una vez lleno el EMBALAJE.
Los productos deberán ir protegidos por envases de material de plástico, con los distintivos en color correspondiente a su clase y categoría . En las bolsas y envoltorios de estos productos constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.



TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga despojos tiene que estar en contacto directamente en el suelo del

vehículo. Habrá que utilizar recipientes estancos para el TRANSPORTE de las vísceras y despojos. Se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 3°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: MORRO Y PATA (Cap i Pota)

LOTE: 2

CÓDIGO PRODUCTO: 2.5

DESCRIPCIÓN

Cabeza de ternera hervida y deshuesada y la pata del animal

CARACTERÍSTICAS

Pieza entera, fresca, limpia

Calidad primera

EMBALAJE

Estará dispuesto en capas alineadas para facilitar el recuento de las unidades.

Cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los trozos de carne una vez lleno el EMBALAJE.

Los productos deberán ir protegidos por envases de material de plástico, con los distintivos en color correspondiente a su clase y categoría. En las bolsas y envoltorios de estos productos constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible



en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, el número de unidades, fecha de caducidad Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga despojos tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. Habrá que utilizar recipientes estancos para el TRANSPORTE de las vísceras y

despojos. Se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 3°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico..

PRODUCTO: HUESO DE TERNERA

LOTE: 2

CÓDIGO PRODUCTO: 2.6

DESCRIPCIÓN



Hueso pertenecientes a la caña y la rodilla de la ternera fresco

CARACTERÍSTICAS

Fresco y troceado
Calidad primera.

EMBALAJE

Los productos deberán ir protegidos por envases de material de plástico, con los distintivos en color correspondientes a su clase y categoría y envasado al vacío. En las bolsas y envoltorios de estos productos constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte..

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 7°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico..



PRODUCTO: CHURRASCO
LOTE: 2
CÓDIGO PRODUCTO: 2.7

DESCRIPCIÓN

Parte que se obtiene de las costillas de la ternera

CARACTERÍSTICAS

Fresco

Presentado a modo a tiras de uno a dos centímetros de grosor

Peso aproximado 150-200 gramos.

Calidad primera.

EMBALAJE

Estará dispuesto en capas alineadas para facilitar el recuento de las unidades.

Cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los trozos de carne una vez lleno el EMBALAJE.

Los productos deberán ir protegidos por envases de material de plástico, con los distintivos en color correspondiente a su clase y categoría. En las bolsas y envoltorios de estos productos constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, su clase, la categoría comercial, su contenido neto. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:



Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 7°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico..

PRODUCTO: AGUJA

LOTE: 2

CÓDIGO PRODUCTO: 2.8

DESCRIPCIÓN

Pieza que se encuentra a continuación de las medias sobre el hombro también llamado "filete de pobre".

CARACTERÍSTICAS

Fresco

Aspecto jugoso, una coloración roja más o menos intensa, una consistencia firme, un brillo en el corte, su olor propio y ausencia de exudación anormal.

Sin edemas ni hematomas.

Peso aproximado entre 4kg -5,5 gramos.

Calidad primera B

EMBALAJE

Los productos deberán ir protegidos por envases de material de plástico, con los distintivos en color correspondientes a su clase y categoría y envasado al vacío.

En las bolsas y envoltorios de estos productos constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE



Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, su clase, la categoría comercial, su contenido neto. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 7°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: CONILL DE TERNERA

LOTE: 2

CÓDIGO PRODUCTO: 2.9

DESCRIPCIÓN

Parte de carne de la ternera está situada en la zona baja del muslo y del hombro.

CARACTERÍSTICAS

Fresco

Pieza irregular

Carne magro con bastante nervio, grasa y ten drum

Peso aproximado 1kg.

Calidad segunda



EMBALAJE

Los productos deberán ir protegidos por envases de material de plástico, con los distintivos en color correspondientes a su clase y categoría y envasado al vacío. En las bolsas y envoltorios de estos productos constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte..

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, su clase, la categoría comercial, su contenido neto. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 7°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: YATA

LOTE: 2

CÓDIGO PRODUCTO: 2.10

DESCRIPCIÓN



Carne magra

Pieza más pequeña de la canal, situada en el tercio anterior , siendo la cara extrema del hombro que recubre el hueso.

CARACTERÍSTICAS

Fresco

Forma aplastada

Se distingue por la línea gelatinosa que separa las dos partes magras...

Especial para estofar, fricandó.

Peso aproximado 1kg.

Calidad primera

EMBALAJE

Los productos deberán ir protegidos por envases de material de plástico, con los distintivos en color correspondientes a su clase y categoría y envasado al vacío.

En las bolsas y envoltorios de estos productos constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, su clase, la categoría comercial, su contenido neto. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 7°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.



PRODUCTO: LOMO SIN HUESO

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.1

DESCRIPCIÓN

Lomo de cerdo fresco

CARACTERÍSTICAS

Fresco

Piezas enteras

Peso aproximado 6 kg.

Carne con olor y color característicos del cerdo

Calidad primera

EMBALAJE

Cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los trozos de carne una vez lleno el EMBALAJE.

Los productos deberán ir protegidos por envases de material de plástico, con los distintivos en color correspondiente a su clase y categoría. En las bolsas y envoltorios de estos productos constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, y fecha de consumo preferente. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado.

Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos



cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 7°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: MAGRA/CUELLO

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.2

DESCRIPCIÓN

Mejica epaxial del cuello, sin hueso de cerdo

CARACTERÍSTICAS

Fresco

Piezas entre 1kg -1,5kg

Carne con olor y color característicos del cerdo

Calidad primera

EMBALAJE

Cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los trozos de carne una vez lleno el EMBALAJE.

Los productos deberán ir protegidos por envases de material de plástico, con los distintivos en color correspondiente a su clase y categoría. En las bolsas y envoltorios de estos productos constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte..

ETIQUETAJE

Se debe especificar:



El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, su clase, la categoría comercial, su contenido neto. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 7°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico..

PRODUCTO: CARNE PICADA DE CERDO

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.3

DESCRIPCIÓN

Trinchado compuesto por magro y grasa de cerdo, agua, amilasas, sal, proteínas, aromas, polifosfatos, azúcares, estabilizantes, conservantes y antioxidantes.

CARACTERÍSTICAS

Carne con olor y color característicos del cerdo
Calidad primera

EMBALAJE

Cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los trozos de carne una vez lleno el EMBALAJE.



Los productos deberán ir protegidos por envases de material de plástico, con los distintivos en color correspondiente a su clase y categoría. En las bolsas y envoltorios de estos productos constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, y fecha de consumo preferente. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 2°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: CODILLO

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.4

DESCRIPCIÓN



Es una parte de despiece del cerdo. Situado entre la unión de los dos huesos de la pata donde se forma el codo.

CARACTERÍSTICAS

Fresco
Cortado por la mitad
Carne con olor y color característicos del cerdo
Calidad primera

EMBALAJE

Los productos deberán ir protegidos por envases de material de plástico, con los distintivos en color correspondientes a su clase y categoría.
En las bolsas y envoltorios de estos productos constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte..

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, y fecha de consumo preferente. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:
Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado.
Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 7°C. al llegar al destino.
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y



llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: GALTAS
LOTE: 3
CÓDIGO PRODUCTO: 3.5

DESCRIPCIÓN

Músculos maseteros con hueso de cerdo

CARACTERÍSTICAS

Fresco
Cortado por la mitad
Peso aproximado entre 130-150
Carne con olor y color característicos del cerdo
Calidad primera

EMBALAJE

Los productos deberán ir protegidos por envases de material de plástico, con los distintivos en color correspondientes a su clase y categoría.
En las bolsas y envoltorios de estos productos constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte..

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, y fecha de consumo preferente. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:
Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado.
Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el



suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 7°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico..

PRODUCTO: PIES
LOTE: 3
CÓDIGO PRODUCTO: 3.6

DESCRIPCIÓN

Pies de cerdo

CARACTERÍSTICAS

Frescos
Crudos
Limpios, en ausencia de residuos
Calidad primera

EMBALAJE

Cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los trozos de carne una vez lleno el EMBALAJE.

Los productos deberán ir protegidos por envases de material de plástico, con los distintivos en color correspondiente a su clase y categoría. En las bolsas y envoltorios de estos productos constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:



El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, y fecha de consumo preferente. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011 .

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga despojos tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. Habrá que utilizar recipientes estancos para el TRANSPORTE de las vísceras y despojos. Se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 7°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: PANCETA

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.7

DESCRIPCIÓN

Musculo del vientre del cerdo

CARACTERÍSTICAS

Fresca sin piel

Peso aproximado 2kg – 2,5 kg.

Carne con olor y color característicos del cerdo

Calidad primera

EMBALAJE



Cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los trozos de carne una vez lleno el EMBALAJE.

Los productos deberán ir protegidos por envases de material de plástico, con los distintivos en color correspondiente a su clase y categoría. En las bolsas y envoltorios de estos productos constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte..

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, y fecha de consumo preferente. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga despojos tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. Habrá que utilizar recipientes estancos para el TRANSPORTE de las vísceras y despojos. Se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 3°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico..

PRODUCTO: CARETA

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.8



DESCRIPCIÓN

Piel de la cara sin orejas de cerdo.

CARACTERÍSTICAS

Fresco
Peso aproximado 600gramos
Carne con olor y color característicos del cerdo
Calidad primera

EMBALAJE

Cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los trozos de carne una vez lleno el EMBALAJE.

Los productos deberán ir protegidos por envases de material de plástico, con los distintivos en color correspondiente a su clase y categoría. En las bolsas y envoltorios de estos productos constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte..

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, fecha de consumo preferente. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga despojos tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. Habrá que utilizar recipientes estancos para el TRANSPORTE de las vísceras y despojos. Se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior



a una temperatura entre 1 y 4°C y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 3°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: SALCHICHA 1ª

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.9

DESCRIPCIÓN

Salchicha de cerdo elaborada a partir de carne de cerdo picada en finos trozos, mezclados con grasa de cerdo junto con especias y aditivos, y puesto en pandilla natural o artificial

CARACTERÍSTICAS

Salchicha fresca de 18 a 28 mm de diámetro como máximo

Color rosado brillante

Textura y olor propios de la carne fresca.

Con las puntas cerradas y sin exceso de grasa

Calidad primera

EMBALAJE

Se presentará entre sí.

Estará dispuesto con cajas de plástico con las distintivas correspondientes a su clase y categoría. Deberá presentarse siempre con un envoltorio protector, sólidamente cerrado, que sea transparente o incoloro, o en caso de que sea de color, estar diseñado de manera que queden parcialmente visibles, estos envoltorios no podrán ser reutilizables. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte..

ETIQUETAJE

Se debe especificar:



El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; BOE de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, fecha de consumo preferente. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004, de 26 de noviembre.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 2°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: SALCHICHA 1ª SIN SAL

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.10

DESCRIPCIÓN

Salchicha de cerdo elaborada a partir de carne de cerdo picada en finos trozos, mezclados con grasa de cerdo junto con especias y aditivos, y puesto en pandilla natural o artificial

CARACTERÍSTICAS

Salchicha fresca de 18 a 28 mm de diámetro como máximo

Color rosado brillante

Textura y olor propios de la carne fresca.

Con las puntas cerradas y sin exceso de grasa



Tendrá como característica especial que su composición estará exenta de sal.
Calidad primera

EMBALAJE

Se presentará entre sí.

Estará dispuesto con cajas de plástico con las distintivas correspondientes a su clase y categoría. Deberá presentarse siempre con un envoltorio protector, sólidamente cerrado, que sea transparente o incoloro, o en caso de que sea de color, estar diseñado de manera que queden parcialmente visibles, estos envoltorios no podrán ser reutilizables. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte..

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, fecha de consumo preferente. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004, de 26 de noviembre.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 2°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y



llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: BUTIFARRA CRUDA

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.11

DESCRIPCIÓN

Butifarra cruda de carne de cerdo trinchada junto con especias y aditivos, y puesto en pandilla natural o artificial

CARACTERÍSTICAS

Color rosado brillante
Textura y olor propios de la carne fresca
Con las puntas cerradas y sin exceso de grasa
Calidad primera

EMBALAJE

Se presentará entre sí.
Estará dispuesto con cajas de plástico con las distintivas correspondientes a su clase y categoría. Deberá presentarse siempre con un envoltorio protector, sólidamente cerrado, que sea transparente o incoloro, o en caso de que sea de color, estar diseñado de manera que queden parcialmente visibles, estos envoltorios no podrán ser reutilizables. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte..

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; DE 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, fecha de consumo preferente. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011 y en presencia de sustancias alergénicas tal y como marca el R.D 2220/2004, de 26 de noviembre.



TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 2°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: BUTIFARRA CRUDA SIN SAL

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.12

DESCRIPCIÓN

Butifarra cruda de carne de cerdo trinchada junto con especias y aditivos, y puesto en pandilla natural o artificial

CARACTERÍSTICAS

Color rosado brillante

Textura y olor propios de la carne fresca

Con las puntas cerradas y sin exceso de grasa

Tendrá como característica especial que su composición estará exenta de sal

Calidad primera

EMBALAJE

Se presentará entre sí.

Estará dispuesto con cajas de plástico con las distintivas correspondientes a su clase y categoría. Deberá presentarse siempre con un envoltorio protector, sólidamente cerrado, que sea transparente o incoloro, o en caso de que sea de color, estar diseñado de manera que queden parcialmente visibles, estos envoltorios no podrán ser reutilizables. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE



el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, el número de unidades, fecha de consumo preferente. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004, de 26 de noviembre.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 2°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: BUTIFARRA NEGRA

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.13

DESCRIPCIÓN

Butifarra hecha con sangre y los dueños del cerdo añadiendo especias y aditivos.



CARACTERÍSTICAS

Fresco
Olor característico del cerdo
Calidad primera

EMBALAJE

Se presentará envasada al vacío
Estará dispuesto con cajas de plástico con las distintivas correspondientes a su clase y categoría. Deberá presentarse siempre con un envoltorio protector, sólidamente cerrado, que sea transparente o incoloro, o en caso de que sea de color, estar diseñado de manera que queden parcialmente visibles, estos envoltorios no podrán ser reutilizables. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte..

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, fecha de consumo preferente. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004, de 26 de noviembre.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 2°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la



duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico..

PRODUCTO: BUTIFARRA BLANCA

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.14

DESCRIPCIÓN

Embutido elaborado con carne picada de cerdo, ensalada con sal y pimienta blanca y añadiendo también aditivos, que se embute en el buje delgado y se cuece sin llegar a hervirla.

CARACTERÍSTICAS

Fresco

Olor característico del cerdo

Calidad primera

EMBALAJE

Se presentará envasada al vacío

Estará dispuesto con cajas de plástico con las distintivas correspondientes a su clase y categoría. Deberá presentarse siempre con un envoltorio protector, sólidamente cerrado, que sea transparente o incoloro, o en caso de que sea de color, estar diseñado de manera que queden parcialmente visibles, estos envoltorios no podrán ser reutilizables. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, el número de unidades, fecha de consumo preferente. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de



octubre de 2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004, de 26 de noviembre.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 2°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: BUTIFARRA DE HUEVO

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.15

DESCRIPCIÓN

Embutido cocido, elaborado con carne picada de cerdo, sal, pimienta blanca, un poco de papada y huevos y añadiendo también aditivos.

CARACTERÍSTICAS

Olor característico del cerdo

Calidad primera

EMBALAJE

Se presentará envasada al vacío

Estará dispuesto con cajas de plástico con las distintivas correspondientes a su clase y categoría. Deberá presentarse siempre con un envoltorio protector, sólidamente cerrado, que sea transparente o incoloro, o en caso de que sea de color, estar diseñado de manera que queden parcialmente visibles, estos



envoltorios no podrán ser reutilizables. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, el número de unidades, fecha de consumo preferente. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004, de 26 de noviembre.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 2°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: BUTIFARRÓN CEBOLLA MINI

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.16

DESCRIPCIÓN



Butifarra cruda de cerdo que contiene sangre, cebolla, especias y aditivos

CARACTERÍSTICAS

Fresca
Olor característico del cerdo
Calidad primera

EMBALAJE

Se presentará envasada al vacío
Estará dispuesto con cajas de plástico con las distintivas correspondientes a su clase y categoría. Deberá presentarse siempre con un envoltorio protector, sólidamente cerrado, que sea transparente o incoloro, o en caso de que sea de color, estar diseñado de manera que queden parcialmente visibles, estos envoltorios no podrán ser reutilizables. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, el número de unidades, fecha de consumo preferente. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004, de 26 de noviembre.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:
Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 2°C. al llegar al destino.



Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los PRODUCTOS estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos PRODUCTOS se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: CHORICILLO
LOTE: 3
CÓDIGO PRODUCTO: 3.17

DESCRIPCIÓN

Embutido de color rojo, hecho con la mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo o cerdo y bovino, tocino o grasa de cerdo, sal, pimienta roja y ajo.

CARACTERÍSTICAS

Fresca
Olor característico del cerdo
Calidad primera

EMBALAJE

Estará dispuesto con cajas de plástico con las distintivas correspondientes a su clase y categoría. Deberá presentarse siempre con un envoltorio protector, sólidamente cerrado, que sea transparente o incoloro, o en caso de que sea de color, estar diseñado de manera que queden parcialmente visibles, estos envoltorios no podrán ser reutilizables. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, el número de unidades, fecha de consumo preferente. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de



octubre de 2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004, de 26 de noviembre.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 2°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: CHISTORRA

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.18

DESCRIPCIÓN

Embutido de color rojo, hecho con la mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo o cerdo y bovino, tocino o grasa de cerdo, sal, pimienta roja y ajo.

CARACTERÍSTICAS

Fresca

Olor característico del cerdo

Calidad primera

EMBALAJE

Se presentará envasada al vacío

Estará dispuesto con cajas de plástico con las distintivas correspondientes a su clase y categoría. Deberá presentarse siempre con un envoltorio protector, sólidamente cerrado, que sea transparente o incoloro, o en caso de que sea de



color, estar diseñado de manera que queden parcialmente visibles, estos envoltorios no podrán ser reutilizables. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto, el número de unidades, fecha de consumo preferente. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004, de 26 de noviembre.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 2°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: JAMON DEL PAÍS DESHUESADO

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.19

DESCRIPCIÓN



Jamón sometido a una saladura cárnica, es decir, sometido a la acción prorrogada de la sal, de tal manera que garantiza su duración por un periodo más o menos largo.

CARACTERÍSTICAS

Olor característico del cerdo
Calidad primera

EMBALAJE

Se presentará envasado al vacío.
Estará dispuesto con cajas de cartón.
Cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista necesario, suficientemente amplia como para ser doblada sobre los trozos después de estar lleno de aquel.
En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, ingredientes, número de registro, país de importación, peso neto y fecha de consumo preferente. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004, de 26 de noviembre.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:
Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado.
Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C.
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la



duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: HUESOS DE JAMON

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.20

DESCRIPCIÓN

Huesos procedentes del deshuesado de los hombros y muslos del cerdo

CARACTERÍSTICAS

Cortados

Carne con olor y color característicos del cerdo

Calidad primera

EMBALAJE

Se presentarán envasados al vacío.

Los envases y Embalajes estarán en cajas de plástico.

Cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los trozos de carne una vez lleno el EMBALAJE.

El envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, categoría comercial, ingredientes, número de registro, fecha de envasado y/o EMBALAJE, peso neto y fecha de consumo preferente. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011. El PRODUCTO que procedente de almacenes frigoríficos autorizados para realizar operaciones de fraccionamiento, en la envoltura o bolsa y marchamo se hará



constar, además del número de matadero de procedencia, el del almacén donde ha sido fraccionado.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: HUESOS DE ESPINAZO

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.21

DESCRIPCIÓN

Huesos de la medula espinal constituido por vértebras y que hace soporte del resto de los huesos del esqueleto.

CARACTERÍSTICAS

Fresco

Cortados

Carne con olor y color característicos del cerdo

Calidad primera

EMBALAJE

Los envases y embalajes estarán en cajas de plástico.

Cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los trozos de carne una vez lleno el EMBALAJE.



El envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, categoría comercial, ingredientes, número de registro, fecha de envasado y/o EMBALAJE, peso neto fecha de consumo preferente. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011. El PRODUCTO que procedente de almacenes frigoríficos autorizados para realizar operaciones de fraccionamiento, en la envoltura o bolsa y marchamo se hará constar, además del número de matadero de procedencia, el del almacén donde ha sido fraccionado.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: SECRETO

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.22

DESCRIPCIÓN



Corte que se localiza entre el hombro y el tocino.

CARACTERÍSTICAS

Fresco
Cortados
Carne con olor y color característicos del cerdo
Calidad primera
Peso unidad aproximadamente 700gr.

EMBALAJE

Los envases y embalajes estarán en cajas de plástico.
Cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los trozos de carne una vez lleno el EMBALAJE.
El envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, categoría comercial, ingredientes, número de registro, fecha de envasado y/o EMBALAJE, peso neto fecha de consumo preferente. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011. El PRODUCTO que procedente de almacenes frigoríficos autorizados para realizar operaciones de fraccionamiento, en la envoltura o bolsa y marchamo se hará constar, además del número de matadero de procedencia, el del almacén donde ha sido fraccionado.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:
Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado.
Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el



vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: PRESA
LOTE: 3
CÓDIGO PRODUCTO: 3.23

DESCRIPCIÓN

Pieza del cerdo situada sobre el hombro en concreto está adosada a la escápula y forma parte de la cabecera del lomo.

CARACTERÍSTICAS

Fresco
Cortados
Carne con olor y color característicos del cerdo con la presencia de grasa intramuscular.
Calidad primera
Peso unidad aproximado 500gr.

EMBALAJE

Los envases y embalajes estarán en cajas de plástico.
Cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los trozos de carne una vez lleno el EMBALAJE.
El envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE



Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, categoría comercial, ingredientes, número de registro, fecha de envasado y/o EMBALAJE, peso neto fecha de consumo preferente. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011. El PRODUCTO que procedente de almacenes frigoríficos autorizados para realizar operaciones de fraccionamiento, en la envoltura o bolsa y marchamo se hará constar, además del número de matadero de procedencia, el del almacén donde ha sido fraccionado.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: COSTILLAS AGUJA

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.24

DESCRIPCIÓN

Pieza del cerdo situada al lado de la presa de paleta, de cabezal del lomo.

CARACTERÍSTICAS

Fresco

Cortados



Carne con olor y color característicos del cerdo .
El grupo muscular tiene características similares a la toma en cuanto a infiltración de grasa pero es mucho mayor el porcentaje que se acumula sobre la misma con la presencia de grasa intramuscular.
Calidad primera
Peso unidad aproximado 250gr.

EMBALAJE

Los envases y embalajes estarán en cajas de plástico.
Cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los trozos de carne una vez lleno el EMBALAJE.
El envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, categoría comercial, ingredientes, número de registro, fecha de envasado y/o EMBALAJE, peso neto fecha de consumo preferente. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011. El PRODUCTO que procedente de almacenes frigoríficos autorizados para realizar operaciones de fraccionamiento, en la envoltura o bolsa y marchamo se hará constar, además del número de matadero de procedencia, el del almacén donde ha sido fraccionado.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:
Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado.
Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C.
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén



debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: PLUMA
LOTE: 3
CÓDIGO PRODUCTO: 3.25

DESCRIPCIÓN

Pieza situada al lado de la presa de paleta , de cabezal del lomo.
Se extrae de la parte final del lomo del cerdo, en la parte posterior y muy próximo a la "toma".

CARACTERÍSTICAS

Fresco
Pieza triangular
Carne con olor y color característicos del cerdo .
Carne tierna y con presencia de buen porcentaje de grasa infiltrada.
Calidad primera
Peso unidad aproximado 250gr.

EMBALAJE

Los envases y embalajes estarán en cajas de plástico.
Cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los trozos de carne una vez lleno el EMBALAJE.
El envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto



640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, categoría comercial, ingredientes, número de registro, fecha de envasado y/o EMBALAJE, peso neto fecha de consumo preferente. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011. El PRODUCTO que procedente de almacenes frigoríficos autorizados para realizar operaciones de fraccionamiento, en la envoltura o bolsa y marchamo se hará constar, además del número de matadero de procedencia, el del almacén donde ha sido fraccionado.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: CHORIZO CRIOLLO

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.26

DESCRIPCIÓN

Embutido de color rojo, hecho con la mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo o cerdo y bovino, tocino o grasa de cerdo, sal, pimienta roja y ajo. Se elabora sin curar ni desecar ni fumar.

CARACTERÍSTICAS

Fresco

Textura consistente sin estar endurecido



Olor característico del cerdo
Calidad primera
Peso unidad aproximado 100gr

EMBALAJE

Estará dispuesto con cajas de plástico con las distintivas correspondientes a su clase y categoría. Deberá presentarse siempre con un envoltorio protector, sólidamente cerrado, que sea transparente o incoloro, o en caso de que sea de color, estar diseñado de manera que queden parcialmente visibles, estos envoltorios no podrán ser reutilizables. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, categoría comercial, ingredientes, número de registro, fecha de envasado y/o EMBALAJE, peso neto fecha de consumo preferente. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011. El PRODUCTO que procedente de almacenes frigoríficos autorizados para realizar operaciones de fraccionamiento, en la envoltura o bolsa y marchamo se hará constar, además del número de matadero de procedencia, el del almacén donde ha sido fraccionado.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta



la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: CARNE PREPARADA PARA PINCHOS

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.27

DESCRIPCIÓN

Dados de carne de cerdo adobados

CARACTERÍSTICAS

Fresco

Forma de dado con un peso aprox 15-18grams

Olor característico del cerdo

Calidad primera

EMBALAJE

Bandejas de 1kg.

Estará dispuesto con cajas de plástico con las distintivas correspondientes a su clase y categoría. Deberá presentarse siempre con un envoltorio protector, sólidamente cerrado, que sea transparente o incoloro, o en caso de que sea de color, estar diseñado de manera que queden parcialmente visibles, estos envoltorios no podrán ser reutilizables. En el envoltorio constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, categoría comercial, ingredientes, número de registro, fecha de envasado y/o EMBALAJE, peso neto fecha de consumo preferente. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según



el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011. El PRODUCTO que procedente de almacenes frigoríficos autorizados para realizar operaciones de fraccionamiento, en la envoltura o bolsa y marchamo se hará constar, además del número de matadero de procedencia, el del almacén donde ha sido fraccionado.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, de manera que se debe mantener en el interior a una temperatura entre 1 y 4°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: HOMBRO DE CORDERO

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.28

DESCRIPCIÓN

Patas delanteras del cordero

CARACTERÍSTICAS

Entera
Fresca
Calidad primera

EMBALAJE



Se presentarán envasada individualmente aunque se presente en cajas de plástico.

Cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los trozos de carne una vez lleno el EMBALAJE.

Los productos deberán ir protegidos por envases de material de plástico, con los distintivos en color correspondiente a su clase y categoría. En las bolsas y envoltorios de estos productos constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

El PRODUCTO que procedente de almacenes frigoríficos autorizados para realizar operaciones de fraccionamiento, en la envoltura o bolsa y marchamo se hará constar, además del número de matadero de procedencia, el del almacén donde ha sido fraccionado.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 7°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y



llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: PIERNA DE CORDERO

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.29

DESCRIPCIÓN

Muslo de cordero

CARACTERÍSTICAS

Entera
Fresca
Calidad primera

EMBALAJE

Se presentarán envasada individualmente aunque se presente en cajas de plástico.

Cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los trozos de carne una vez lleno el EMBALAJE.

Los productos deberán ir protegidos por envases de material de plástico, con los distintivos en color correspondiente a su clase y categoría . En las bolsas y envoltorios de estos productos constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

El PRODUCTO que procedente de almacenes frigoríficos autorizados para realizar operaciones de fraccionamiento, en la envoltura o bolsa y marchamo se hará constar, además del número de matadero de procedencia, el del almacén donde ha sido fraccionado.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 7°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: PUNTA PECHO CORDERO

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.30

DESCRIPCIÓN

Punta pecho cordero

CARACTERÍSTICAS

Entera

Fresca

Calidad primera

Peso aproximado 200gr.

EMBALAJE

Bandejas de 1kg.

Se presentarán envasada individualmente aunque se presente en cajas de plástico.

Cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los trozos de carne una vez lleno el EMBALAJE.

Los productos deberán ir protegidos por envases de material de plástico, con los distintivos en color correspondiente a su clase y categoría. En las bolsas y envoltorios de estos productos constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

El PRODUCTO que procedente de almacenes frigoríficos autorizados para realizar operaciones de fraccionamiento, en la envoltura o bolsa y marchamo se hará constar, además del número de matadero de procedencia, el del almacén donde ha sido fraccionado.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 7°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.



PRODUCTO: HUESOS SALADOS

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.31

DESCRIPCIÓN

Variedad de huesos de cerdo salados incluyendo costilla, hueso blanco o espinada entre otros.

Sometido a un proceso de saladura para preservar la carne adherida a ellos.

CARACTERÍSTICAS

Cortados

Carne con olor y color característicos del cerdo

Se diferencia por su toque de sal.

Especial por caldos

Calidad primera

Peso aproximado 200gr.

EMBALAJE

Bandejas /bolsa de 1kg.

Se presentarán envasada individualmente aunque se presente en cajas de plástico. Cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los trozos de carne una vez lleno el EMBALAJE.

Los productos deberán ir protegidos por envases de material de plástico, con los distintivos en color correspondiente a su clase y categoría. En las bolsas y envoltorios de estos productos constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o



nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

El PRODUCTO que procedente de almacenes frigoríficos autorizados para realizar operaciones de fraccionamiento, en la envoltura o bolsa y marchamo se hará constar, además del número de matadero de procedencia, el del almacén donde ha sido fraccionado.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 7°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: LACON EXTRA

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.32

DESCRIPCIÓN

PRODUCTO cárnico elaborado a partir de principalmente de las extremidades delanteras de los cerdos y especialmente de las razas Celta, *Blanco grande*, *Landrace* i *Duroc*, sometido a un proceso de salado y curado para conseguir su sabor y textura característico.

CARACTERÍSTICAS

Entera
Cocida
Calidad superior



Peso aproximado 3-5kg.

EMBALAJE

Se presentarán envasada individualmente al vacío aunque se presente en cajas de plástico.

Cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los trozos de carne una vez lleno el EMBALAJE.

Los productos deberán ir protegidos por envases de material de plástico, con los distintivos en color correspondiente a su clase y categoría. En las bolsas y envoltorios de estos productos constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto. Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

El PRODUCTO que procedente de almacenes frigoríficos autorizados para realizar operaciones de fraccionamiento, en la envoltura o bolsa y marchamo se hará constar, además del número de matadero de procedencia, el del almacén donde ha sido fraccionado.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 7°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el



TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.

PRODUCTO: COSTILLA DE CERDO

LOTE: 3

CÓDIGO PRODUCTO: 3.33

DESCRIPCIÓN

Pieza de cerdo que sale de la parte del medio del costillar.

CARACTERÍSTICAS

Cortados con combinación de carne y grasa.
Carne con olor y color característicos del cerdo
Calidad primera
Peso aproximado del costillar 3-5kg.

EMBALAJE

Presentación en pieza entera o cortada a demanda.
Se presentarán envasada individualmente aunque se presente en cajas de plástico. Cada EMBALAJE irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los trozos de carne una vez lleno el EMBALAJE.
Los productos deberán ir protegidos por envases de material de plástico, con los distintivos en color correspondiente a su clase y categoría. En las bolsas y envoltorios de estos productos constará el ETIQUETAJE el cual deberá ser visible en cada uno de los envases y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
El número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando a sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de la carne (Real Decreto 640/2006; de 26 de mayo), denominación del PRODUCTO, la marca registrada o nombre y domicilio de la razón social, la categoría comercial, su contenido neto.

Debe cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

El PRODUCTO que procedente de almacenes frigoríficos autorizados para realizar operaciones de fraccionamiento, en la envoltura o bolsa y marchamo se hará constar, además del número de matadero de procedencia, el del almacén donde ha sido fraccionado.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Vehículos limpios, carga bien colocada y transportista correctamente uniformado. Ninguna caja que contenga carne tiene que estar en contacto directamente en el suelo del vehículo. El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior por materiales impermeables de fácil desinfección. Además, el vehículo será isotérmico en las refrigeradas, y no se aceptará que en el interior del PRODUCTO aumente la temperatura más de 7°C. al llegar al destino.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00). El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Los vehículos empleados para el TRANSPORTE de estos productos se utilizarán exclusivamente para este fin, y llevarán escrito en letras de grandes caracteres "TRANSPORTE de carnes" así como un letrero con el calificativo de isotérmico.



PRODUCTO: ALBARICOQUE

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.1

DESCRIPCIÓN

Fruta casi redonda , generalmente amarillenta y en parte es carnosa, apelada y de sabor agradable y con una a nuevo lisa de almendra amarga.

CARACTERÍSTICAS

Entera , pulpa sana y fruta que se haya recolectado cuidadosamente y haya llegado a un desarrollo suficiente. Exenta de toda humedad externa anormal y de olor extraño, plagas y golpes.
Calidad primera.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor
Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea.1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para Transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.



No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: KIWI

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.2

DESCRIPCIÓN

Fruta de la actinicia, de forma parecida a un huevo, piel resistente y repleta de pelusa. Su pulpa es de color verde y repleta de pequeñas semillas negras.

CARACTERÍSTICAS

Entero, sin heridas, correcto grado de maduración, exento de golpes o alteraciones en su piel.

Calidad primera.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría



Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea.1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: FRESONES

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.3

DESCRIPCIÓN

Planta rosácea de flores blancas o amarillas y fruto rojo , succulento y fragante. El fresón es el fruto grande, es esta planta, de sabor más agrio.

CARACTERÍSTICAS

Entero, sin heridas, frescos pero no lavados, previstos de su cálido y un corto pedúnculo verde no desecado, exenta de tierra ,ligero defecto de forma. Exenta de toda humedad externa anormal y de olor extraño, plagas y golpes.

Calidad primera.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.



ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea. 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

TRANSPORTEista correctamente uniformado

PRODUCTO: MANDARINAS

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.4

DESCRIPCIÓN

Mandarina pequeña y de forma aplastada. De pulpa dulce, zumo perfumado y azucarado que se separa con facilidad.

CARACTERÍSTICAS



Entera, firma, exenta de alteraciones que modifiquen su aspecto o CARACTERÍSTICAS organolépticas. Contenido mínimo en zumo: 40%. Exenta de toda humedad externa anormal y de olor extraño, plagas y golpes. Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor
Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea. 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.
No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).
El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado



PRODUCTO: MELÓN
LOTE: 4
CÓDIGO PRODUCTO: 4.5

DESCRIPCIÓN

Planta de cortes rastreros, hojas lobuladas, flores amarillentas y fruto elipsoidal, de uno a tres decímetros de largo , con cáscara de color variado (amarillo, verde) y carne olorosa , dulce, blanda y acuosa.

CARACTERÍSTICAS

Enteros, suficientemente desarrollados y maduros, con la forma y color característicos de su variedad, con aspecto fresco y sin cortes ni mazaduras.

Calidad primera.

Para mejor identificación se etiquetarán por categorías:

Verde: Categoría I · Amarillo :Categoría II Blanco: Categoría III

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.



No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: NECTARINAS

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.6

DESCRIPCIÓN

De la familia de los melocotones, su piel es fina, lisa y brillante. La pulpa normalmente es de color amarillo y rojo en su interior junto al hueso.

CARACTERÍSTICAS

Entera, sana y fruta que se haya recolectado cuidadosamente y haya llegado a un desarrollo suficiente y exenta de toda humedad externa anormal y de olor extraño, plagas y golpes.

Calidad primera.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad



País de origen o zona de producción
Categoría

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: PERA

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.7

DESCRIPCIÓN

Forma alargada, ancha en la base y estrecha en la zona del pedúnculo. De piel de color verde-marrón.

La carne es granulada, dulce y muy jugosa.

CARACTERÍSTICAS

Entera, sana, exenta de golpes o alteraciones debidos a golpes o plagas.

Puede presentar un ligero defecto de forma y coloración.

Exenta de olor y/o sabor extraño así como de humedad exterior anormal.

Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.



El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Calibre

Peso

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: PLÁTANO

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.8

DESCRIPCIÓN

Fruta de forma alargada y curvada , de piel corrosa de color amarillento.



Carne blanca, pero compacta y blanda a la vez. De olor agradable y sabor suave y delicado

CARACTERÍSTICAS

Entero, con suficiente grado de maduración, con aspecto fresco, exento de manchas y mazaduras. Homogeneidad de coloración.
Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor
Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría
Calibre

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.
No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; . nº 65 de 16/03/00).
El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.



Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: MANZANA GOLDEN
LOTE: 4
CÓDIGO PRODUCTO: 4.9

DESCRIPCIÓN

Fruta del manzano, de forma globosa.
Cuando está un poco verde es más crujiente y jugosa. Ligeramente ácida y perfumada.
Al madurar es amarillento, crujiente y aromática.

CARACTERÍSTICAS

Entera, pulpa exenta de defectos, sana sin podreduras. Exenta de humedad exterior anormal, de plagas o daños ocasionados debido a las mismas.
Calidad primera.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.
EI ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor
Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría
Calibre

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.



TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: MELOCOTON

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.10

DESCRIPCIÓN

Fruta que según la variedad es más o menos esférica, de piel delgada y vellosa. De color rojo-naranja-amarillo. Su pulpa es jugosa y agradable y adherida a un hueso rugoso.

CARACTERÍSTICAS

Entero, sano sin podreduras, exenta de humedad exterior anormal, de plagas o daños ocasionados debido a las mismas.

Calidad primera.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE



Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: CIRUELA

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.11

DESCRIPCIÓN

Fruto de piel fina y lisa y carne más o menos jugoso y dulce.

Tiene un hueso leñoso y duro que envuelve una almendra amarga . De color amarillo.

CARACTERÍSTICAS

Entera sin podreduras, exenta de humedad exterior anormal, de plagas o daños ocasionados debido a las mismas.



Calidad primera.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor
Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea. 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.
No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).
El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: UVA
LOTE: 4
CÓDIGO PRODUCTO: 4.12



DESCRIPCIÓN

Fruta de la viña. Es un grano redondo y jugoso. El cual nace agrupado con otros, adheridos todos a un vestigio común.

CARACTERÍSTICAS

Exento de signos visibles de podredumbres, granos enteros, uva bien formadas, grandes normalmente bien desarrollados, los granos de uva estarán unidos a la ramita.

Calidad primera.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expeditor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).



El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: SANDIA

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.13

DESCRIPCIÓN

Planta cucurbitácea, de corte laminoso veloso, flores amarillas y frutos casi esféricos, de gran tamaño , con un corte verde y pulpa carnosa acuosa y dulce

CARACTERÍSTICAS

Entera, firme y suficientemente madura: el color y sabor de la pulpa tiene que corresponder a un estado de madurez suficiente.

Sana, no reventada , limpia, exenta de golpes y parásitos.

Calidad primera.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.



TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: NARANJA

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.14

DESCRIPCIÓN

Fruto de forma globosa, piel de color entre rojo y amarillo y pulpa dividida en grillos comestibles, jugosos y de sabor agri dulce.

CARACTERÍSTICAS

Entera, sana, exenta de desecación anormal y de heridas o golpes externos.

Calibre mínimo 53mm.

Fruto con un estado de madurez y desarrollo correcto.

Contenido mínimo de zumo de 30 a 33%, según la variedad.

Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.



ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expendedor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Peso

Calibre

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: NISPERO

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.15

DESCRIPCIÓN

Fruto de forma oval, con piel dura y corrosa. Su carne jugosa es dulce o ligeramente ácida, con una semilla que ocupa más del 40% del volumen del fruto.



CARACTERÍSTICAS

Entera, con pedúnculo , sana, se excluye a los afectados por podredumbres o alteraciones por golpes o de insectos.

Limpia y pulpa intacta.

Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.

EI ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Peso

Calibre

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.



Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: CEREZAS
LOTE: 4
CÓDIGO PRODUCTO: 4.16

DESCRIPCIÓN

Fruto proveniente del cerezo, árbol de flor blanca y hojas asado.
Dulce y encarnada y jugosa

CARACTERÍSTICAS

Entera, madura con aspecto fresco. Exento de manchas, golpes o de insectos.
Previstas de su pedúnculo(excepto las Picotas)
Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor
Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.



No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: CAQUI
LOTE: 4
CÓDIGO PRODUCTO: 4.17

DESCRIPCIÓN

Fruto proveniente del árbol de la familia de las ebanáceas de Japón, de fruto redondo, muy dulce y carnoso.

Se cultiva en Europa y América.

CARACTERÍSTICAS

Entero, maduro, buena coloración de piel, exenta de manchas, golpes o de insectos.

Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)



Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría
Peso
Calibre

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.
No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).
El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: BERENJENA
LOTE: 4
CÓDIGO PRODUCTO: 4.18

DESCRIPCIÓN

Planta solanácea de hojas grandes y con agujas, flores moradas y fruto largo, de color morada intensa por fuera y blanco amarillento por dentro, con muchas semillas.

CARACTERÍSTICAS

Aspecto fresco y firma, limpio.
Forma ,coloración y desarrollo típico de la variedad.
Prevista de pedúnculo.
Grado de desarrollo suficiente, sin que la pulpa sea fibrosa o leñosa.



Exenta de quemaduras por el sol, olor y/o sabor extraño y humedad exterior anormal. La tolerancia del calibre no será superior a 5mm. del diámetro inferior , ni a 10gr.del peso mínimo
Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor
Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría
Peso
Calibre

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.
No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).
El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.



Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: AJOS SECOS

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.19

DESCRIPCIÓN

Planta liliácea que produce un bulbo compuesto por grillos (dientes) de color amarillento y envueltos por una membrana fina y gris. Fuerte sabor acre y penetrante aroma.

CARACTERÍSTICAS

Bulbos sanos, firmes, limpios, exento de daños, exento de señales de florido, exento de brotes visibles desde el exterior, desazón de olor y sabor extraño y de humedad exterior anormal.

Calibre mínimo de 3mm determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, Un 10% de bulbos pueden tener calibre superior o inferior al llamado siendo un 3% aquellos con calibre inferior, el cual será igual o superior a 25mm.

Presentando en bulbos y con el tallo cortado, sin que ésta pueda tener una longitud superior a 3cm.

Procedencia: zona centro y sureste de España

Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE estará en sacos de malla e identificados.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Calibre (si estuviera)



Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: APIO

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.20

DESCRIPCIÓN

Planta con un corte jugoso, grande como una penca cilíndrica fibrosa, el cual el tronco o base salen unas hojas grandes.

CARACTERÍSTICAS

De aspecto fresco y color verde, entero, sanos y exenta de defectos.

Calidad primera

EMBALAJE

El EMBALAJE se realizara con apios alineados en envase de cartón o plástico o bien en mandados colocados en el envase. En este último caso cada mandado tendrá el mismo número de unidades. En el envase siempre tendrá las CARACTERÍSTICAS necesarias para garantizar la producción del PRODUCTO.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.



Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO con la mención de "BLANQUEADOS" o del tipo de color que corresponda (tan solo si no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Calibre (indicando la palabra "Medios" y el número de unidades o mandados

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: ACELGAS

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.21

DESCRIPCIÓN



Hortaliza compuesta por un grueso tronco, rodeada de numerosos cortes anchos y carnosos con hojas grandes y nervadas que nacen en la mitad del tronco.

CARACTERÍSTICAS

Sana, hoja firma y entera, nieta de tierra, exenta de daños causados por el sol o las heladas, sin sabor amargo.
Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor
Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.
No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).
El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.



Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: CALABACIN
LOTE: 4
CÓDIGO PRODUCTO: 4.22

DESCRIPCIÓN

Calabaza pequeña, de piel verde y carne blanca. Se recolectan tiernos antes de que sus semillas se hayan endurecido.

CARACTERÍSTICAS

Aspecto fresco y firme, entero y previsto de un pedúnculo, exento de cortes y golpe y además debe asegurar un grado de desarrollo suficiente, sin que las semillas se hayan endurecido.
Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor
Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría
Calibre (se puede expresar en dos formas: con la alargada o bien con el peso, pero siempre constará el máximo y el mínimo)

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE



Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: CEBOLLA

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.23

DESCRIPCIÓN

Planta hortícola de la familia de las liliáceas con fruto en forma de bulbo. Estos son globosos, más o menos acatadas según la variedad y de coloración variable, de olor fuerte y sabor más o menos picante.

CARACTERÍSTICAS

Bulbos enteros y sanos, limpios y exento de podreduras, daños causados por las heladas, olor y sabor extraño, así como también de unidad de exterior anormal. Suficientemente secos y sin brotar. Desprovisto de raíces así como tallo resistente. Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en sacos de 10kg.

EL ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:



Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor
Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría
Peso
Calibre

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.
No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).
El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: PEPINO
LOTE: 4
CÓDIGO PRODUCTO: 4.24

DESCRIPCIÓN

Planta de la familia de las cucurbitáceas, rugosa y aspereza, con cortes rugosos y fruta pulposa y cilíndrica.

CARACTERÍSTICAS

Entero, limpios, prácticamente exento de materias extrañas visibles y firmas. Sin sabor amargo, bastante bien formados. Pueden presentar ligeros defectos de color y ligera herida causadas por la manipulación o el lavado. El peso mínimo de los



cogollos se fija en 180 gramos y el diámetro tiene que estar entre 4 y 7cm. Desprovisto de olores y /o sabores extraños, así como de humedad de exterior anormal.
Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón...
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor
Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción.
Categoría
Peso (indicando máximo y mínimo)
Calibre

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.
No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).
El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado



PRODUCTO: COL OLLA
LOTE: 4
CÓDIGO PRODUCTO: 4.25

DESCRIPCIÓN

Planta hortense de gran tronco y hojas anchas y algo carnosas.

CARACTERÍSTICAS

Enteras, aspecto fresco, sin abrir ni espigar, exenta de golpes y otros daños, el tronco tiene que ser corto ligeramente por debajo del nacimiento de las hojas y éstas deben estar bien sujetas. El corte tiene que ser limpio.

Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.

Puede presentarse envasadas o a granel

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción.

Categoría

Peso o número de unidades

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.



No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: LECHUGA ICEBERG

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.26

DESCRIPCIÓN

Ensalada exclusiva de iceberg, siendo tipo de lechuga más dura y con color más blanquecino que las demás, destacando su textura crujiente y el sabor es suave y un toque acuoso.

Preservada en una atmósfera modificada que los protege de la oxidación natural.

CARACTERÍSTICAS

Alimento gamma IV.

Aspecto fresco.

Exento de defectos, sano sin podreduras y de humedad interior anormal, de plagas o daños ocasionados debido a las mismas.

Calidad primera

EMBALAJE

Bolsas de 500gr.aproximadamente.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE



Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Calibre (se puede expresar en dos formas: con la alargada o bien con el peso, pero siempre constará el máximo y el mínimo)

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: ZANAHORIA

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.27

DESCRIPCIÓN

Planta bienal, el cual su raíz grande y fusiforme, amarilla o roja, almacena gran cantidad de reservas alimentarias y jugosas.

CARACTERÍSTICAS

Entera, limpia, prácticamente exenta de materias extrañas, visibles, firmas. No bifurcadas, desprovistas de raíces secundarias.



Pueden presentar ligeras deformaciones, ligeros defectos de color y ligeras heridas causadas por la manipulación o el lavado.

Las raíces de longitud inferior a 10cm pueden tener la parte superior verde o púrpura de hasta 2cm. Las demás, esta colocación pueden llegar hasta 3cm. Las raíces no tienen que estar menos de 20mm de diámetro o pesar menos de 50gr, si se calibran en peso.

Desprovistos de olores y/o sabores extraños, así como de humedad exterior anormal. Suficientemente secas si han sido lavadas.

Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en sacos de 5 kilos donde las zanahorias serán deshojadas y sueltas.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción.

Categoría

Peso

Calibre (opcional)

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).



El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: PATATAS

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.28

DESCRIPCIÓN

Planta solanácea, que produce tubérculos subterráneos, carnosos y muy feculentos con piel que envuelve su carne amarillenta.

CARACTERÍSTICAS

Entera y sin deformaciones, sanas y consistentes, limpios de tierra y otras impurezas, exentas de humedad de exterior anormal, golpes, cortes, germinación o piel verdosa

Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en sacos de 10 kilos. Los sacos estarán precintados o cosidos mecánicamente.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible sobre un fondo de color rojo. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Inscripción "Patata de consumo"

Grupo

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Contenido en limpio



Calibre

Fecha de envasado expresada con el día, el mes y el año

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: PIMIENTO ROJO

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.29

DESCRIPCIÓN

Planta anual de la familia de las solanáceas, de flores blancas y fruto vacío lleno de semillas. De piel fina y brillante. Primeramente verde y luego rojo o amarillo. Su sabor es dulce, picante o sin acritud según la variedad.

CARACTERÍSTICAS

Enteros, de aspecto fresco, firma y turgente, limpios y sanos, bien desarrollados, previsto de su pedúnculo, exento de manchas causados por enfermedades, parásitos, quemaduras de sol o heladas. Desprovistos de olores y /o sabores extraños, así como de humedad exterior anormal.

Calidad primera

EMBALAJE



EL EMBALAJE será en envases de cartón o plástico.
EI ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible sobre un fondo de color rojo. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor
País de origen o zona de producción
Color, tipo, variedad
Categoría
Mencionar "SIN CALIBRAR"

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.
No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).
El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: PIMIENTO VERDE
LOTE: 4
CÓDIGO PRODUCTO: 4.30

DESCRIPCIÓN



Planta anual de la familia de las solanáceas, de flores blancas y fruto vacío lleno de semillas. De piel fina y brillante. Se recoge cuando todavía está verde. Su sabor es dulce, picante o sin acritud según la variedad.

CARACTERÍSTICAS

Enteros, de aspecto fresco, firma y turgente, limpios y sanos, bien desarrollados, previsto de su pedúnculo, exento de manchas causadas por enfermedades, parásitos, quemaduras de sol o heladas. Desprovistos de olores y /o sabores extraños, así como de humedad exterior anormal.
Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases de cartón o plástico.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible sobre un fondo de color rojo. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor
País de origen o zona de producción
Color, tipo, variedad
Categoría
Mencionar "SIN CALIBRAR"

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.
No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).



El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: PIMIENTO VERDE ITALIANO

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.31

DESCRIPCIÓN

Planta anual de la familia de las solanáceas, de flores blancas y fruto vacío lleno de semillas. De piel fina y brillante. Se recoge cuando todavía está verde.

Su sabor es dulce, picante o sin acritud según la variedad.

CARACTERÍSTICAS

Enteros, limpios y sanos, firma, de aspecto fresco, exento de manchas o alteraciones que modifican a su aspecto y desarrollo

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases de cartón o plástico.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible sobre un fondo de color rojo. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

País de origen o zona de producción

Color, tipo, variedad

Categoría

Mencionar "SIN CALIBRAR"

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.



TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: LIMONES

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.32

DESCRIPCIÓN

Fruto del limonero de piel dura y forma ovalada, color amarillo y pulpa amarillenta de sabor ácido.

CARACTERÍSTICAS

Enteros, firmes, ligeras alteraciones de forma, piel manchada debido a insectos, enfermedades o causas mecánicas. Exento de desecación anormal. Contenido mínimo en zumo: 25%

EMBALAJE

EL EMBALAJE será normalmente en malla.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible sobre un fondo de color rojo. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:



Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

País de origen o zona de producción.

Categoría

Peso

Calibre

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: PUERROS

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.33

DESCRIPCIÓN

Planta hortícola de flores de color blanco rojizo, el cual su raíz es muy parecida a una cebolla. De forma alargada, blanca de la parte más tierna y verde por las hojas.

CARACTERÍSTICAS

Enteros, con aspecto fresco, limpio, sanos y exenta de humedad exterior

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases de cartón o plástico y se presenta en mandados



El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible sobre un fondo de color rojo. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

País de origen o zona de producción.

Número de manojos

Categoría

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: TOMATE MADURO

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.34

DESCRIPCIÓN

Planta solanácea. Pulpa saborizada, jugosa, succulenta y refrescante.



CARACTERÍSTICAS

Entero, limpio y sanos, de aspecto fresco, pulpa firme, exento de manchas, golpes o alteraciones que modifican su aspecto y desarrollo, exento de humedad exterior anormal.

Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón...

EL ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción.

Categoría

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

EL TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: COLIFLOR
LOTE: 4
CÓDIGO PRODUCTO: 4.35

DESCRIPCIÓN

Variante de la col, de forma redonda, con pellas de granitos blanco-cremosos apiñadas.

CARACTERÍSTICAS

Entero, de aspecto fresco y firma. Bien formada, robustas y compactas. De grano muy apetecible. Limpia y exenta de abono. Color blanco o marfil, desprovisto de olor y sabor extraño, sin humedad exterior anormal. Puede permitir una ligera forma, desarrollo y coloración. También puede llevar una ligera pelusa.
Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.
Puede presentarse envasadas o a granel
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor
Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción.
Categoría
Peso o número de unidades

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:



Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.
No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).
El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: JUDÍA VERDE
LOTE: 4
CÓDIGO PRODUCTO: 4.36

DESCRIPCIÓN

Es la semilla de la judía o bajoquera), que crece junto con otras semillas dentro de una tablilla o bajoca larga, estrecha y plana . Se trata de una planta concreada de la familia de las fabáceas o leguminosas.
Las fiambreras, pueden ser trepillas o de mata baja según la variedad. Es una planta anual de hijas simples de color verde oscuro y flores blancas.

CARACTERÍSTICAS

La judía verde, como otros productos recolectados fisiológicamente inmaduros , tienen una actividad metabólica alta y, en consecuencia, unas tasas de transpiración y de respiración también elevadas por tanto. Así pues la calidad idónea es que no sea amarillenta, aumento de fibrosidad, blanda, quemaduras que se manifiestan por tonos marrones, desarrollo de florituras, que ocurren como consecuencia de la exposición de las vainas cosechadas al sol, así como a condiciones de escasa ventilación cuando el PRODUCTO aún no ha sido previamente resfriado, circunstancia en la que una escasa circulación de aire resulta aún más nociva que en producto a temperatura baja.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón...



El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Peso

Calibre

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: TOMATE VERDE

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.37

DESCRIPCIÓN



Planta de la familia de las solanáceas, de flores blancas. Su pulpa es jugosa, saborizada, succulenta y refrescante.

CARACTERÍSTICAS

Aspecto entero, de aspecto fresco y sano. Pulpa firme, exento de manchas, golpes o alteraciones que modifiquen su aspecto o desarrollo. Desprovisto de olores y/o sabores extraños, así como de humedad exterior anormal.

Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.

EL ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.



Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: CHAMPIÑONES

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.38

DESCRIPCIÓN

Es la seta comestible más cultivada en occidente, llamándose Agaricus bisporus. Es un hongo del orden de los agaricales

CARACTERÍSTICAS

Tiene el capillo carnoso, bombeado y blanquecino, de pierna corta, con anillo membranoso y de olor agradable. En la superficie del capillo presenta unas rugosidades. Las láminas debajo del capillo suelen ser de un color marronoso grisáceo. En el bosque el champiñón se puede confundir a menudo con el champiñón silvestre, la diferencia es que el silvestre es más grande que el otro. El champiñón silvestre es comestible, y para mucha gente es de gusto mejor que el champiñón común

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón. La alargada del pie de no debe ser superior al diámetro del sombrero. Los restos del suelo, adherida o no, nunca podrán superar al 3% del peso total.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible sobre un fondo de color rojo. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Mencionar "NO CORTADOS" y "CERRADOS"



Tipo de color

Calibre indicando el máximo y el mínimo o por la mención "Media"

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE e 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

TRANSPORTEista correctamente uniformado

PRODUCTO: AJOS TIERNOS

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.39

DESCRIPCIÓN

El ajo *Allium sativum*, pertenece a la familia de las liliáceas y puede llegar hasta 1,5 m de altura. Las hojas son planas de hasta 8mm y las flores, verdosas o blanquecinas, son poco abundantes y a veces inexistentes.

El ajo tierno es una modalidad de cultivo de esta hortaliza característico del litoral mediterráneo. Consiste en recoger los ajos cuando la formación de bulbo es todavía incipiente. De hecho, se trata de un cultivo convencional de ajos en el que la recolección se adelanta.

CARACTERÍSTICAS



Parte interior (bulbo) coloración rojo o morada y las hojas son de un verde intenso. Al contener una gran cantidad de agua , le proporciona una textura creciente y un sabor mucho más suave, diluido y agradable.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expeditor
Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.
No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).
El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: CEBOLLITA



LOTE: 4
CÓDIGO PRODUCTO: 4.40

DESCRIPCIÓN

De la familia de las liliáceas, sus bulbos son alargados, cubiertos por una envoltura membranosa, de la que nacen unas hojas estrechas y circulares. Su sabor es suave y dulce.

CARACTERÍSTICAS

Bulbo entero y sanos, limpios, exento de podredumbres, suficientemente secos, desprovisto de humedad exterior, desprovisto de olor y/o sabores externos, firmes y consistentes.
Calidad primera.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases de cartón o plástico y se presenta en mandados
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible sobre un fondo de color rojo. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor
País de origen o zona de producción.
Número de manojos
Categoría

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.
No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.



Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: BONIATO

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.41

DESCRIPCIÓN

La boniatera es una planta herbácea perenne y trepante. Tiene hojas dispuestas alternas de dos formas: en forma de corazón y palmadas. Cada flor tiene los pétalos soldados (*simpétala*). La raíz tuberosa es comestible con un sabor y color variable según cada una de las variedades.

CARACTERÍSTICAS

Entera y sin deformaciones, sanas y consistentes, limpios de tierra y otras impurezas, exentas de humedad de exterior anormal, golpes, cortes, germinación o piel verdosa.

Variedad de color desde el rojo claro , al amarillo oscuro hasta la tonalidad más blanquecina.

Calidad primera

EMBALAJE

Los sacos estarán precintados o cosidos mecánicamente.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible sobre un fondo de color rojo. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Inscripción "Patata de consumo"



Grupo
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría
Contenido en limpio
Calibre
Fecha de envasado expresada con el día, el mes y el año

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.
No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).
El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: BRÓCOLI
LOTE: 4
CÓDIGO PRODUCTO: 4.42

DESCRIPCIÓN

Los **brócoli** o **bróculos** (*Brassica oleracea var. botrytis*) son plantas comestibles de la misma especie que la col.

CARACTERÍSTICAS

Enteras, aspecto fresco, sin abrir ni espigar , exenta de golpes y otros daños, el tronco tiene que ser corto ligeramente por debajo del nacimiento de las hojas y éstas deben estar bien sujetas. El corte tiene que ser limpio.



Las hojas de color verde oscuro y arriesgadas. Se caracteriza por formar unas masas globulosas de gemas florales muy desarrolladas tanto en el tallo principal como en las cobijas de las hojas. Estas masas de inflorescencias deben ser de color verde, gris o morado. Desprovistos de olores y /o sabores extraños, así como de humedad exterior anormal.

Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.

Puede presentarse envasadas o a granel.

EL ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción.

Categoría

Peso o número de unidades

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.



Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

TRANSPORTEista correctamente uniformado

PRODUCTO: COGOLLOS DE TUDELA

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.43

DESCRIPCIÓN

Lechugas enanos romanas, pertenecen a la variedad *Lactuca sativa* L.,¹ de unos 10 cm de altura.

Tradicionalmente se cultivan en el municipio de Navarra de Tudela y alrededor de la ribera de Ebro.

CARACTERÍSTICAS

Entera, de aspecto fresco, apretado, firma y hojas fuertes, gruesas y muy rugosas con el nervio central desarrollado, el cual el color varía del verde claro de las hojas exteriores al amarillo de las interiores.

Sanos, limpios y preparados, es decir, prácticamente desprovistos de hojas sucias de tierra o arena y prácticamente exenta de materias extrañas visibles. Exenta de deterioro causado por enfermedades, parásitos, heladas y de olor y sabor extraño, sin humedad exterior anormal.

Calidad primera

EMBALAJE

El EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón en un contenido de 6 unidades y una buena protección al PRODUCTO y no le puedan producir alteraciones. En una de sus caras se marcará el ETIQUETAJE.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad



País de origen o zona de producción.

Categoría

Peso mínimo o número de unidades

Calibre

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: CALABAZA

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.44

DESCRIPCIÓN

Espicias botánicas perteneciente al género *Cucurbita* y dotadas de una sorprendente variabilidad genética, que se traduce, en los frutos, por innumerables formas y colores y también una gran diversidad de tallas.

CARACTERÍSTICAS

Forma grande y redonda con color naranja y conteniendo moldes entonces.

Entera y sin deformaciones, sanas y consistentes, limpios de tierra y otras impurezas, exentas de humedad de exterior anormal, golpes

Calidad primera



EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.

Puede presentarse envasadas o a granel

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción.

Categoría

Peso o número de unidades

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: ALCACHOFAS

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.45



DESCRIPCIÓN

Planta cultivada del género Cynara. Se trata de la misma especie que el cardo comestible, pero la alcachofera es la variedad scolymus.

CARACTERÍSTICAS

Aspecto entero, de aspecto fresco y sano. Hoja de color verde y la inferior blanquecina
firma ,exento de golpes o alteraciones que modifiquen su aspecto o desarrollo.
Desprovisto de olores y /o sabores extraños, así como de humedad exterior anormal.
Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor
Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.
No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).



El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: CASTAÑAS

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.46

DESCRIPCIÓN

Fruta del castaño, árbol de la familia de las fagáceas.

CARACTERÍSTICAS

Aspecto firma ,entero. Exenta de deterioro causado por enfermedades, parásitos, heladas y de olor y sabor extraño, sin humedad exterior anormal.
Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expeditor
Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE



Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: CEBOLLA TIERNA

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.47

DESCRIPCIÓN

Planta comestibles de algunas especies del género [*Allium*](#) que se cocinan antes de tener el bulbo completamente desarrollado para comerlas tiernas.

CARACTERÍSTICAS

Bulbos enteros y sanos, limpios y exento de podreduras, daños causados por las heladas, olor y sabor extraño, así como también de unidad de exterior anormal. Suficientemente secos y sin brotar. Desprovisto de raíces así como tallo resistente. Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases de cartón o plástico y se presenta en mandados. El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor
Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría
Peso
Calibre

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.
No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C.
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).
El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: ENDÍVIAS
LOTE: 4
CÓDIGO PRODUCTO: 4.48

DESCRIPCIÓN

Cichorium endívia, subespecies de la misma especie cultivada dentro de la familia Asteraceae.

CARACTERÍSTICAS

Entera, de aspecto fresco, apretado, con hojas de color blanquecino o amarillento .
Sanos, limpios y preparados, es decir, prácticamente desprovistos de hojas sucias de tierra o arena y prácticamente exenta de materias extrañas visibles. Exenta de



deterioro causado por enfermedades, parásitos, heladas y de olor y sabor extraño, sin humedad exterior anormal.

Calidad primera

EMBALAJE

El EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón en un contenido de 6 unidades y una buena protección al PRODUCTO y no le puedan producir alteraciones. En una de sus caras se marcará el ETIQUETAJE.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción.

Categoría

Peso mínimo o número de unidades

Calibre

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

No requiere TRANSPORTE a temperatura regulada, manteniendo unos valores de TRANSPORTE de 10-12°C

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

transportista correctamente uniformado



PRODUCTO: PEREJIL
LOTE: 4
CÓDIGO PRODUCTO: 4.49

DESCRIPCIÓN

Petroselinum crispum) es una planta de la [familia](#) de las [apiáceas](#), también conocidas como [umbelíferas](#).

CARACTERÍSTICAS

Tallos delgadas, flores pequeñas y amarillas y hojas brillantes y aromáticas de color verde oscuro.

Desprovisto de olores y /o sabores extraños, así como de humedad exterior anormal.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón y se presenta en mandados.

EI ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:



Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.
No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).
El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: MENTA
LOTE: 4
CÓDIGO PRODUCTO: 4.50

DESCRIPCIÓN

La menta (*Mentha*) es un género de plantas con flor dentro de la familia lamiácea. Especie herbácea perenne y aromática.

CARACTERÍSTICAS

Altura máxima de 120 cm aproximadamente.
Hojas con disposición opuesta y simples y de forma oblonga a lanceolada a menudo con el margen serrado.
Flores con dos labios y cuatro lóbulos con colores que van del blanco al púrpura.
Desprovisto de olores y /o sabores extraños, así como de humedad exterior anormal.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón y se presenta en mandados.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE



Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.

No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: RABANOS

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.51

DESCRIPCIÓN

Planta con hojas enteras, primero se desarrollan en forma de roseta y cuando se espigan hacen un tallo de unos 40 cm de alto y florecen en forma de uva con flores habitualmente blancas formadas por cuatro sépalos, hacen fruto en síliqua (tablilla, bajoca o vaina) con varias semillas pequeñas y redondas. Las raíces se distinguen entre la parte comestible superior y engrosada y la inferior más delgada y más profunda. El tamaño de las raíces en su parte comestible varía entre hasta 40 cm en los rábanos propiamente dicho hasta poco más de 2 cm en los rabanitos más chicos. La forma puede ser alargada o más o menos redondeada y el color más usual es el rojo o rojo y blanco pero también los hay negros, blancos o amarillos.



CARACTERÍSTICAS

El tamaño de las raíces en su parte comestible varía entre hasta 40 cm en los rábanos propiamente dicho hasta poco más de 2 cm en los rabanitos más chicos. Forma alargada o más o menos redondeada y el color más usual es el rojo o rojo y blanco

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón y se presenta en mandados.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Peso

Calibre

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.

No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).



El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: TOMÀQUET CHERRY

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.52

DESCRIPCIÓN

Llamado también tomate cereza, tomate uva.

Es un fruto pequeño y redondeado de mezcla genética entre Solanum pimpinellifolium y tomate de jardín domesticados.

Forma esférica o ligeramente oblonga de color rojo aunque también existen variedad de color naranja, amarillo, verde y negro.

y

CARACTERÍSTICAS

Aspecto entero, de aspecto fresco y sano. Pulpa jugosa, exento de manchas, golpes o alteraciones que modifiquen su aspecto o desarrollo. Desprovisto de olores y /o sabores extraños, así como de humedad exterior anormal.

Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría



Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.
No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).
El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: FRAMBUESA
LOTE: 4
CÓDIGO PRODUCTO: 4.53

DESCRIPCIÓN

El frambueso, gerdonera o cordonera (*Rubus idaeus*) es un arbusto de la familia de las rosáceas,

CARACTERÍSTICAS

Fruto entero con color rojo no brillado, sin heridas, correcto grado de maduración, exento de golpes o alteraciones en su piel . Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.



ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO con la mención de "BLANQUEADOS" o del tipo de color que corresponda (tan solo si no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Calibre (indicando la palabra "Medios" y el número de unidades o mandados

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.

No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: MAGRANES

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.54

DESCRIPCIÓN

Pertenece a la familia de las *Lythraceae* y al género *Punica*, del que solamente hay dos especies: *Punica protopunica* de la isla de Socotra y *Punica granatum* del Mediterráneo y suroeste de Asia.



CARACTERÍSTICAS

Fruto grande, globoso e indehisciente de 7 a 12 cm de diámetro de forma redondeada y hexagonal, con una gruesa cubierta y muchas semillas.

Tiene una cubierta coriácea que va desde colores amarillos a rojos.

Entera, sana y exenta de defectos.

Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.

EI ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO con la mención de "BLANQUEADOS" o del tipo de color que corresponda (tan solo si no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Calibre (indicando la palabra "Medios" y el número de unidades o mandados

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.

No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.



Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: ARANDANOS
LOTE: 4
CÓDIGO PRODUCTO: 4.55

DESCRIPCIÓN

Planta silvestre que crece en forma de mata de poca altura.
Especie de planta del género Vaccinium.

CARACTERÍSTICAS

Arbusto dioico de tamaño pequeño, de 15 a 50 cm de altura., de color exterior azulado/liloso e interior rojizo.
Entera, sana y exenta de defectos.
Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expeditor
Denominación del PRODUCTO con la mención de "BLANQUEADOS" o del tipo de color que corresponda (tan solo si no es visible desde el exterior)
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría
Calibre (indicando la palabra "Medios" y el número de unidades o mandados

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.



TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.

No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: ARANJA

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.56

DESCRIPCIÓN

Híbrido producido de forma espontánea entre la araña grande (*Citrus maxima*, *pampelmusa*, o *pomelo*)^[1] y la naranja dulce (*Citrus x sinensis*).

Hesperidio que mide hasta 15 cm de diámetro. Está recubierto de una cáscara gruesa, carnosa, desenganchada del endocarpio, de color amarillo o rosado, con glándulas aceitosas pequeñas y muy aromáticas. Tiene de 11 a 14 carpelos, muy jugosos, dulces o ácidos según la variedad, separados por paredes membranosas con un característico sabor amargo que contienen pulpa de un color que va del amarillo claro al rojo muy intenso. Las semillas son escasas, de hasta 1,25 cm de largo, normalmente poliembriónicas, lisas, lípticas o apicadas, blancas por dentro.

CARACTERÍSTICAS

Arbusto dioico de tamaño pequeño, de 15 a 50 cm de altura., de color exterior azulado/liloso e interior rojizo.

Entera, sana, exenta de desecación anormal y de heridas o golpes externos

Calidad primera

EMBALAJE



EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expendedor
Denominación del PRODUCTO con la mención de "BLANQUEADOS" o del tipo de color que corresponda (tan solo si no es visible desde el exterior)
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría
Calibre (indicando la palabra "Medios" y el número de unidades o mandados

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.
No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).
El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: PIÑA
LOTE: 4
CÓDIGO PRODUCTO: 4.57

DESCRIPCIÓN



Planta herbácea, perenne, de la familia de las bromeliáceas que al contrario que muchas otras especies de esta familia, que son epífitos, crece sobre tierra firme. Tiene una roseta basal de hojas rígidas, sésiles, lanceoladas, estrechamente imbricadas, con unos márgenes dotados de espinas cortas, de 30 a 100 cm de largo. Pueden ser espinosas o no según las variedades. Son envainados y se disponen de manera que favorecen la acumulación de agua en las axilas de donde la planta puede cogerla mediante raíces adventicias surgidas de las bases foliares o bien a través de pelos absorbentes especializados. Crecen longitudinalmente hasta los 120 cm de altura. El tallo es muy corto, grueso y en forma de botella debido a la acumulación de agua

CARACTERÍSTICAS

Pieza grande en forma de ovoide
Entera, sana, exenta de desecación anormal y de heridas o golpes externos
Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor
Denominación del PRODUCTO con la mención de "BLANQUEADOS" o del tipo de color que corresponda (tan solo si no es visible desde el exterior)
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría
Calibre (indicando la palabra "Medios" y el número de unidades o mandados

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.



No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.

No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.58

DESCRIPCIÓN

Planta perennes y dioicas.

Variedad salvaje. Planta silvestre y cultivada del género *Asparagus* con el nombre científico de *Asparagus officinalis*.

CARACTERÍSTICAS

Planta hasta 2 metros de altura, tallos erectos Desprovistos de olores y /o sabores extraños, así como de humedad exterior anormal.

Calidad primera.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón y se presenta en mandados.

EI ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor



Denominación del PRODUCTO con la mención de "BLANQUEADOS" o del tipo de color que corresponda (tan solo si no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Calibre (indicando la palabra "Medios" y el número de unidades o mandados

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.

No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: ROMANESCO

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.59

DESCRIPCIÓN

Planta comestible de la especie de la col. Se trata de un híbrido entre el brócoli (*Brassica oleracea var botrytis*) y el brócoli (*Brassica oleracea var italica*).

CARACTERÍSTICAS

Entera, de aspecto fresco y firme, color verde brillante y con los meristemas de la inflorescencia que adoptan la forma de una espiral logarítmica.

Desprovistos de olores y /o sabores extraños, así como de humedad exterior anormal.

Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.

Puede presentarse envasadas o a granel

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción.

Categoría

Peso o número de unidades

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.

No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: BROTS DE RAVES

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.60

DESCRIPCIÓN



Brote vegetal producido a partir de semillas y cosechados poco después de haber empezado a germinar.

CARACTERÍSTICAS

Aspecto fresco y firma .Desprovisto de olores y /o sabores extraños, así como de humedad exterior anormal.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor
Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría
Peso
Calibre

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.
No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).



El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: BROTES DE ALFALFA

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.61

DESCRIPCIÓN

Brote vegetal producido por el proceso de germinación de alfalfa .

CARACTERÍSTICAS

Aspecto fresco y firme .Desprovisto de olores y /o sabores extraños, así como de humedad exterior anormal.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Peso



Calibre

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.

No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: CEBOLLINO

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.62

DESCRIPCIÓN

Allium schoenoprasum), especie de planta cultivada incluida en el género de la cebolla (*Allium*). Planta bulbosa herbácea y perenne .

CARACTERÍSTICAS

Planta que llega a hacer 50 cm de alto.

Hojas tubulares y vacías por dentro con un diámetro de 2 a 3 mm. Las flores son de color púrpura distribuidas en una inflorescencia.

Aspecto fresco y firma .Desprovisto de olores y /o sabores extraños, así como de humedad exterior anormal.



EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón...
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expendedor
Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría
Peso
Calibre

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.
No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).
El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado



PRODUCTO: ALBAHACA
LOTE: 4
CÓDIGO PRODUCTO: 4.63

DESCRIPCIÓN

Ocimum basilicum), de la familia de las *lamiáceas*, es una hierba aromática anual, aunque hay algunas especies que son perennes como la albahaca Africana Azul y la Santa Tailandesa. Es de crecimiento bajo (entre 40–60 cm) .

CARACTERÍSTICAS

Hojas herbáceas de color verde lustroso en el anverso y un poco más claro en el reverso . De tamaño ancho ,de 3 a 5 cm de longitud, ligeramente pecioladas y opuestas, dentadas y de textura sedosa.
Tallo erecta y ramificado desde la base.
Aspecto fresco y firma .Desprovisto de olores y /o sabores extraños, así como de humedad exterior anormal.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón...
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor
Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría
Peso
Calibre



Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.
No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).
El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: TOMÁTE KUMATO

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.64

DESCRIPCIÓN

Tomate también llamado tomate marrón o negro.
Es una variedad del tomate desarrollada por Syngenta Seeds.

CARACTERÍSTICAS

Aspecto entero, de aspecto fresco y sano.
Color marrón rojizo oscuro
Consistencia y textura más rígida.
Pulpa firme, exento de manchas, golpes o alteraciones que modifiquen su aspecto o desarrollo. Desprovisto de olores y /o sabores extraños, así como de humedad exterior anormal.
Calidad primera

EMBALAJE



EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor
Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.
No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).
El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: CALABACIN LUNA
LOTE: 4
CÓDIGO PRODUCTO: 4.65

DESCRIPCIÓN



Variedad de calabaza en tamaño pequeño, de piel verde y carne blanca. Se recolectan tiernos antes de que sus semillas se hayan endurecido.

CARACTERÍSTICAS

Aspecto fresco y firme, entero y previsto de un pedúnculo, exento de cortes y golpe y además debe asegurar un grado de desarrollo suficiente, sin que las semillas se hayan endurecido.

Calidad primera

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.

EL ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Calibre (se puede expresar en dos formas: con la alargada o bien con el peso, pero siempre constará el máximo y el mínimo)

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.

No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).



El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: AJO PELADO

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.66

DESCRIPCIÓN

Ajo fresco, limpio y envasado por su consumo, preservados en una atmósfera modificada que los protege de la oxidación natural.

CARACTERÍSTICAS

Alimento gamma IV.

Aspecto fresco y firma.

Exento de defectos, sano sin podreduras y de humedad exterior anormal, de plagas o daños ocasionados debido a las mismas.

Calidad primera

EMBALAJE

El EMBALAJE será en envases de 1 kg aproximadamente o bien envasado al vacío con el mismo peso .

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría



Calibre (se puede expresar en dos formas: con la alargada o bien con el peso, pero siempre constará el máximo y el mínimo)

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.

No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: NAPS

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.67

DESCRIPCIÓN

Nap (**Nabo de Brassica**), es una planta comestible de la familia de las [brasicáceas](#) ([verduras crucíferas](#)), planta de [interparecey](#) de consumo humano, principalmente por su [tija bulbosa](#).

CARACTERÍSTICAS

Piel y carne blanca, a excepción de los 1-3 cm superiores que al sobresalir de la tierra y recibir la luz del sol adquiere un color púrpura, rojo o verdoso.

Exento de defectos, sano sin podreduras y de humedad exterior anormal, de plagas o daños ocasionados debido a las mismas.

Calidad primera.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de rejilla



El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expendedor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Calibre

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.

No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: PATATA PELADA

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.68

DESCRIPCIÓN

Patata sometida a un proceso de lavado, desinfección y pelado , selección, troceado , centrifugado y envasado , listo para su consumo.



Preservada en una atmósfera modificada que los protege de la oxidación natural.

CARACTERÍSTICAS

Alimento gamma IV.

Aspecto fresco y firma.

Exento de defectos, sano sin podreduras y de humedad exterior anormal, de plagas o daños ocasionados debido a las mismas.

Calidad primera

EMBALAJE

El EMBALAJE será en envases de plástico con atmósfera modificada de 5 kg aproximadamente o bien con envasado el vacío con el mismo peso.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Calibre (se puede expresar en dos formas: con la alargada o bien con el peso, pero siempre constará el máximo y el mínimo)

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.

No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).



El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: CEBOLLA PELADA

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.69

DESCRIPCIÓN

Cebolla sin piel, raíz y tallo.

Preservada en una atmósfera modificada que los protege de la oxidación natural.

CARACTERÍSTICAS

Alimento gamma IV.

Aspecto fresco y firma.

Exento de defectos, sano sin podreduras y de humedad exterior anormal, de plagas o daños ocasionados debido a las mismas.

Calidad primera

EMBALAJE

El EMBALAJE será en envases de plástico de atmósfera modificada de 5 kg aproximadamente o bien con envasado el vacío con el mismo peso.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría



Calibre (se puede expresar en dos formas: con la alargada o bien con el peso, pero siempre constará el máximo y el mínimo)

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.

No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: ZANAHORIA PELADA

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.70

DESCRIPCIÓN

Zanahoria sin piel y tallo.

Preservada en una atmósfera modificada que los protege de la oxidación natural.

CARACTERÍSTICAS

Alimento gamma IV.

Aspecto fresco y firma.

Exento de defectos, sano sin podreduras y de humedad exterior anormal, de plagas o daños ocasionados debido a las mismas.

Calidad primera

EMBALAJE

El EMBALAJE será en envases de plástico de atmósfera modificada de 5 kg aproximadamente o bien con envasado el vacío con el mismo peso.



El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Calibre (se puede expresar en dos formas: con la alargada o bien con el peso, pero siempre constará el máximo y el mínimo)

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.

No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: ENSALADA MESCLUM/CAMPESTRE

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.71

DESCRIPCIÓN



Mezcla de brotes y de hojas, de al menos cinco variedades diferentes, de plantas del huerto que se consumen en ensalada (([lechal](#), [hierba de los canónigos](#), [ruca](#), [xicoira](#), [radicchio](#), [escarola](#), [lechuga escaroler](#))).

Preservada en una atmósfera modificada que los protege de la oxidación natural.

CARACTERÍSTICAS

Alimento gamma IV.

Aspecto fresco.

Exento de defectos, sano sin podreduras y de humedad interior anormal, de plagas o daños ocasionados debido a las mismas.

Calidad primera

EMBALAJE

Bolsas de 500gr. Aproximadamente.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Calibre (se puede expresar en dos formas: con la alargada o bien con el peso, pero siempre constará el máximo y el mínimo)

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.



No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: RÚCULA

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.72

DESCRIPCIÓN

Tipos de hortaliza de la familia de las brassicaceas, y se caracteriza por sus hojas alargadas y dentadas.

Preservada en una atmósfera modificada que los protege de la oxidación natural.

CARACTERÍSTICAS

Alimento gamma IV.

Textura tierna

Sabor intenso combinando un toque de sabor amargo y picante.

Aspecto fresco.

Exento de defectos, sano y sin podreduras y de humedad interior anormal, de plagas o daños ocasionados debido a las mismas.

Calidad primera

EMBALAJE

Bolsas de 100gr a 500gr.aproximadamente.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:



Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor
Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría
Calibre (se puede expresar en dos formas: con la alargada o bien con el peso, pero siempre constará el máximo y el mínimo)

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.
No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).
El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: CANONIGOS
LOTE: 4
CÓDIGO PRODUCTO: 4.73

DESCRIPCIÓN

Hortaliza proveniente de una especie de planta con flores del género Valeriana dentro de la [familia](#) de las [caprifoliáceas](#) (*Caprifoliaceae*) y se caracteriza ser de hoja pequeña con forma de roseta de unos 8 cm aprox.
Preservada en una atmósfera modificada que los protege de la oxidación natural.

CARACTERÍSTICAS



Alimento gamma IV.
Color verde claro u oscuro.
Textura carnosa
Sabor suave
Aspecto fresco.
Exento de defectos, sano y sin podredurías y de humedad interior anormal, de plagas o daños ocasionados debido a las mismas.
Calidad primera

EMBALAJE

Bolsas de 500gr.aproximadamente.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor
Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría
Calibre (se puede expresar en dos formas: con la alargada o bien con el peso, pero siempre constará el máximo y el mínimo)

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.
No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).



El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: ESPINACAS
LOTE: 4
CÓDIGO PRODUCTO: 4.74

DESCRIPCIÓN

Planta cultivada de la familia de las [amarensas](#), anteriormente incluida dentro de la familia de las [quenopodiáceas](#) y se caracteriza de hojas en forma ovalada y aspecto rugoso pudiendo ser enteras o dentadas.

Preservada en una atmósfera modificada que los protege de la oxidación natural.

CARACTERÍSTICAS

Alimento gamma IV.

Aspecto fresco.

Exento de defectos, sano sin podredurías y de humedad interior anormal, de plagas o daños ocasionados debido a las mismas.

Calidad primera

EMBALAJE

Bolsas de 500gr.aproximadamente.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)



Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría
Calibre (se puede expresar en dos formas: con la alargada o bien con el peso, pero siempre constará el máximo y el mínimo)

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.
No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).
El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: MANZANA ROJA
LOTE: 4
CÓDIGO PRODUCTO: 4.75

DESCRIPCIÓN

Manzana proveniente de la mutación de la variedad Red Delicious.

CARACTERÍSTICAS

Vigorosa ,roja, brillante ,pulpa firme y consistente.
Entera, pulpa exenta de defectos, sana sin podreduras. Exenta de humedad exterior anormal, de plagas o daños ocasionados debido a las mismas.
Calidad primera.



EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor
Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría
Calibre

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.
No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.
Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).
El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: CLEMENTINA

LOTE: 4

CÓDIGO PRODUCTO: 4.76



DESCRIPCIÓN

Fruto del clementinero, árbol híbrido de la familia rutácea. Híbrido entre el mandarino (*Citrus deliciosa*) y el naranjo (*Citrus sinensis*)

CARACTERÍSTICAS

Piel primero.
Gusto agri dulce.
No tiene hueso .
Exento de defectos, sana sin podreduras y de humedad exterior anormal, de plagas o daños ocasionados debido a las mismas.
Calidad primera.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expedidor
Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)
Nombre de la variedad
País de origen o zona de producción
Categoría
Calibre

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.



No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: CALÇOTS
LOTE: 4
CÓDIGO PRODUCTO: 4.77

DESCRIPCIÓN

Ceba blanca(*Allium Cepa L*)

Variedad de cebolla tierna que se cogen a medida que crecen.

CARACTERÍSTICAS

Poco bulbosa

Sabor suave

Diámetro entre 1,7 y 2,5 centímetros y la pierna blanca según reglamentación de la IGP, esta longitud debe estar entre 15 y 25 cms.

Calidad primera.

Presentación en mandados.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de plástico o de cartón.

EI ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Nombre y dirección, o identificación reconocida por un servicio oficial, del envasador y/o expeditor

Denominación del PRODUCTO (si tan solo no es visible desde el exterior)

Nombre de la variedad

País de origen o zona de producción

Categoría

Calibre

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el Reglamento de la Unión Europea 1169 /2011, de 25 de octubre de 2011.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.

No requiere transporte a temperatura regulada, manteniendo unos valores de transporte de 10-12°C.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado

PRODUCTO: SALMÓN FILETE FRESCO**LOTE: 5****CÓDIGO PRODUCTO: 5.1**

DESCRIPCIÓN

El salmón es el nombre común para varias especies de peces de la familia de los salmónidos (*Salmonidae*). Los salmones no se pueden agrupar en único taxon sino que están repartidos en diversos géneros. En general, pertenece a los géneros *Salmo* (Atlántico), *Oncorhynchus* (Pacífico) y *Coregonus* (lagos centroeuropeos)

Artes de pesca: Redes de arrastre. Pesca extractiva

CARACTERÍSTICAS

Salmón que no ha sufrido desde su captura ninguna operación dirigida a su conservación, excepto la adicción de hielo troceado puro o que haya sido conservado a bordo de los pesqueros con agua de mar o salmuera refrigerada.

Pescado graso y un poco seco

Color rojizo.

Aspecto compacto y firme

Formato fileteado

PRODUCTO fresco

Peso 150gr. aprox

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en cajas poliestirenos expandido con gel, bien tapados con su tapa o con un plástico de protección recubriendo el PRODUCTO . Las cajas deben permitir la evacuación del agua para evitar que entre en contacto con el pescado. El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

País expedidor

Nombre del PRODUCTO

Calibre

Frescor, categoría, fecha

Presentación, tratamiento del PRODUCTO

Datos del establecimiento expedidor (núm. RGS, domicilio)

Documento de acompañamiento comerciales con los siguientes datos:

Nombre completo o inicial (E)

Identificación del establecimiento expedidor (núm RGS)

Mención :CE

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D.nº 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.

Es necesario que el transporte se haga en vehículo a temperatura regulada manteniendo la temperatura de la fusión de hielo.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: MERLUZA FILETE FRESCO

LOTE: 5

CÓDIGO PRODUCTO: 5.2

DESCRIPCIÓN

Nombre científico :*Merluccius*

Pez de cuerpo grande, aplanado dorsalmente. Ojos grandes y redondos. Boca grande con dientes finos y pinchazos. Color gris argénteo más oscuro en la espalda. La región ventral y los lados son blancos con tonalidades argénteas.

Arte de pesca de arrastre.



CARACTERÍSTICAS

Merluza que no ha sufrido desde su captura ninguna operación dirigida a su conservación, excepto la adicción de hielo troceado puro o que haya sido conservado a bordo de los pesqueros con agua de mar o salmuera refrigerada.

Pescado blanco

Color blanquecino

Aspecto compacto y firme

Formato fileteado

PRODUCTO fresco

Peso 120gr. aprox

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en cajas poliestirenos expandido con gel, bien tapados con su tapa o con un plástico de protección recubriendo el PRODUCTO . Las cajas deben permitir la evacuación del agua para evitar que entre en contacto con el pescado. El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

País expedidor

Nombre del PRODUCTO

Calibre

Frescor, categoría, fecha

Presentación, tratamiento del PRODUCTO

Datos del establecimiento expedidor (núm. RGS,domicilio)

Documento de acompañamiento comerciales con los siguientes datos:

Nombre completo o inicial (E)

Identificación del establecimiento expedidor (núm RGS)

Mención :CE

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D.nº 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:



Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.
Es necesario que el transporte se haga en vehículo a temperatura regulada manteniendo la temperatura de la fusión de hielo.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte.
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: MERLUZA FILETE CONGELADO
LOTE: 5
CÓDIGO PRODUCTO: 5.3

DESCRIPCIÓN

Filete de MERLUZA con piel
Denominación científica: *Merluccius hubbsi*

CARACTERÍSTICAS

Pescado blanco
Apariencia sin defectos
Olor cuando es congelado sin olor y cuando se descongela a fresco, mar
Sabor característico de la especie
Textura al descongelarse firme, elástico al tacto
Color crema/blanco
Exento de deshidratación
La fecha de consumo preferente es 24 meses después de la congelación
Formato fileteado con piel
PRODUCTO congelado
Peso 110-170gr. aprox

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón. En el interior con film de plástico apto para uso alimentario.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Denominación científica y comercial

Zona de captura

Método de producción

Lista de ingredientes

LOTE/fecha de congelación

Fecha de consumo preferente

Condiciones de conservación y/o de utilización

Peso neto

Marca sanitaria

Nombre o razón social y dirección del operador en la EU

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D.º 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

Es necesario que el TRANSPORTE se haga con vehículo refrigerados a temperatura regulada, y respetando la temperatura óptima de -18°C (máximo -15°C).

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE. Se debe respetar en todo momento la cadena de frío y evitar fluctuaciones de temperatura, y así pues se controlará si los productos han sufrido cambios importantes de temperatura (ausencia de escarcha, ausencia de colores anormales, que los envases no estén muelles o blandos, que



no haya estuche del PRODUCTO perceptible a la presión de los dedos etc..)
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: LOMO DE MERLUZA CONGELADO
LOTE: 5
CÓDIGO PRODUCTO: 5.4

DESCRIPCIÓN

Nombre científico: *Merluccius capensis/paradoxus*
Lomo de merluza con piel
Arte de pesca: Redes de arrastre

CARACTERÍSTICAS

Pescado blanco
Apariencia sin defectos
Olor cuando es congelado sin olor y cuando se descongela a fresco, mar
Sabor característico de la especie
Textura al descongelarse firme, elástico al tacto
Color crema/blanco
Exento de deshidratación
La fecha de consumo preferente es 24 meses después de la congelación
Formato lomo con piel
PRODUCTO congelado
Peso 100-120gr. aprox

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón. En el interior con plástico por envase individual apto para uso alimentario.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Denominación científica y comercial

Zona de captura
Método de producción
Lista de ingredientes
LOTE/fecha de congelación
Fecha de consumo preferente
Condiciones de conservación y/o de utilización
Peso neto
Marca sanitaria
Nombre o razón social y dirección del operador en la EU

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D.º 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.
Es necesario que el transporte se haga con vehículo refrigerados a temperatura regulada, y respetando la temperatura óptima de -18°C (máximo -15°C).

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte. Se debe respetar en todo momento la cadena de frío y evitar fluctuaciones de temperatura, y así pues se controlará si los productos han sufrido cambios importantes de temperatura (ausencia de fiebre, ausencia de colores anormales, que los envases no estén muelles o blandos, que no haya estuche del producto perceptible a la presión de los dedos etc..)

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: SALMÓN CONGELADO

LOTE: 5

CÓDIGO PRODUCTO: 5.5

DESCRIPCIÓN



El salmón es el nombre común para varias especies de peces de la familia de los salmónidos (*Salmonidae*). Los salmones no se pueden agrupar en único taxon sino que están repartidos en diversos géneros. En general, pertenece a los géneros *Salmo* (Atlántico), *Oncorhynchus* (Pacífico) y *Coregonus* (lagos centroeuropeos) Artes de pesca con redes de arrastre. Pesca extractiva

CARACTERÍSTICAS

Salmón obtenido de un salmón que no ha sufrido desde su captura ninguna operación dirigida a su conservación, excepto la adicción de hielo troceado puro o que haya sido conservado a bordo de los pesqueros con agua de mar o salmuera refrigerada.

Pescado graso y un poco seco

Color rojizo.

Aspecto compacto y firme

Formato fileteado a partir del salmón fresco

PRODUCTO congelado

Peso 150gr. aprox

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Denominación científica y comercial

Zona de captura

Método de producción

Lista de ingredientes

LOTE/fecha de congelación

Fecha de consumo preferente

Condiciones de conservación y/o de utilización

Peso neto

Marca sanitaria

Nombre o razón social y dirección del operador en la EU

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D. nº 1169 /2011 y en presencia



de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.

Es necesario que el transporte se haga con vehículo refrigerados a temperatura regulada, y respetando la temperatura óptima de -18°C (máximo -15°C).

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte. Se debe respetar en todo momento la cadena de frío y evitar fluctuaciones de temperatura, y así pues se controlará si los productos han sufrido cambios importantes de temperatura (ausencia de fiebre, ausencia de colores anormales, que los envases no estén muelles o blandos, que no haya estuche del producto perceptible a la presión de los dedos etc..)

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: BACALLÀ ESQUEIXAT CONGELAT

LOTE: 5

CÓDIGO PRODUCTO: 5.6

DESCRIPCIÓN

Nombre científico: *Gadus morhua*

Bacalao esquejado a partir de bacalao fresco

Método de pesca: Pesca Extractiva

CARACTERÍSTICAS

Pescado sin piel

En el punto de sal

Apariencia sin defectos

Olor cuando es congelado sin olor y cuando se descongela a fresco, mar

Sabor característico de la especie
Textura al descongelarse firme, elástico al tacto
Exento de gaseado
Color crema/blanco
Exento de deshidratación
La fecha de consumo preferente es 18 meses después de la congelación
Formado en esquejes
PRODUCTO congelado
Peso 120gr. Aprox.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Denominación científica y comercial
Zona de captura
Método de producción
Lista de ingredientes
LOTE/fecha de congelación
Fecha de consumo preferente
Condiciones de conservación y/o de utilización
Peso neto
Marca sanitaria
Nombre o razón social y dirección del operador en la EU
Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D. nº 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.
Es necesario que el transporte se haga con vehículo refrigerados a temperatura regulada, y respetando la temperatura óptima de -18°C (máximo -15°C).



Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte. Se debe respetar en todo momento la cadena de frío y evitar fluctuaciones de temperatura, y así pues se controlará si los productos han sufrido cambios importantes de temperatura (ausencia de fiebre, ausencia de colores anormales, que los envases no estén muelles o blandos, que no haya estuche del producto perceptible a la presión de los dedos etc..)

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: BACALAO DESALADO CONGELADO

LOTE: 5

CÓDIGO PRODUCTO: 5.7

DESCRIPCIÓN

Nombre científico: *Gadus Morhua*

Pez de casi un metro y medio de talla, cabeza grande, color gris con taquetas amarillas y oscuras, líneas laterales marcadas.

Arte de pesca con redes de arrastre. Pesca extractiva

CARACTERÍSTICAS

Pescado desalado con piel

Apariencia sin defectos

Olor cuando es congelado sin olor y cuando se descongela a fresco, mar

Sabor característico de la especie

Textura al descongelarse firme, elástico al tacto

Presencia de gaseado

Color crema/blanco

Exento de deshidratación

La fecha de consumo preferente es 18 meses después de la congelación

Formato fileteado con piel

PRODUCTO congelado

Peso 150gr. Aprox.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Denominación científica y comercial

Zona de captura

Método de producción

Lista de ingredientes

LOTE/fecha de congelación

Fecha de consumo preferente

Condiciones de conservación y/o de utilización

Peso neto

Marca sanitaria

Nombre o razón social y dirección del operador en la EU

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D.º 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.

Es necesario que el transporte se haga con vehículo refrigerados a temperatura regulada, y respetando la temperatura óptima de -18°C (máximo -15°C).

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte. Se debe respetar en todo momento la cadena de frío y evitar fluctuaciones de temperatura, y así pues se controlará si los productos han sufrido cambios importantes de temperatura (ausencia de fiebre, ausencia de colores anormales, que los envases no estén muelles o blandos, que no haya estuche del producto perceptible a la presión de los dedos etc..)

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las



paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: CABEZA DE RAPE CONGELADO
LOTE: 5
CÓDIGO PRODUCTO: 5.8

DESCRIPCIÓN

Nombre científico: *Lophius spp.*
Cabeza dura y voluminosa , el cual corresponde al 50% de la longitud del pescado.
Presenta tres largas espinas entre los ojos. Tiene la boca enorme, en forma de media luna y con dos hileras de dientes muy punzocortantes y dirigidos hacia atrás.
Método de pesca: Pesca Extractiva

CARACTERÍSTICAS

Apariencia sin defectos
Olor cuando es congelado sin olor y cuando se descongela a fresco, mar
Sabor característico de la especie
Textura al descongelarse firme
Color propio del tipo de pescado
Exento de deshidratación y gaseado
La fecha de consumo preferente es 24 meses después de la congelación
Presentación en bloques en forma de prisma rectangular de peso variable
PRODUCTO ultracongelado

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Denominación científica y comercial
Zona de captura

Método de producción
Lista de ingredientes
LOTE/fecha de congelación
Fecha de consumo preferente
Condiciones de conservación y/o de utilización
Peso neto
Marca sanitaria
Nombre o razón social y dirección del operador en la EU

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D. núm. 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.
Es necesario que el transporte se haga con vehículo refrigerados a temperatura regulada, y respetando la temperatura óptima de -18°C (máximo -15°C).

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte. Se debe respetar en todo momento la cadena de frío y evitar fluctuaciones de temperatura, y así pues se controlará si los productos han sufrido cambios importantes de temperatura(ausencia de fiebre, ausencia de colores anormales, que los envases no estén muelles o blandos, que no haya estuche del producto perceptible a la presión de los dedos etc..)
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: COLA DE RAPE CONGELADA

LOTE: 5

CÓDIGO PRODUCTO: 5.9

DESCRIPCIÓN

Nombre científico: *Lophius spp.*
Cola de rape sin piel
Método de pesca: Pesca extractiva

CARACTERÍSTICAS

Rape congelado sin piel
Apariencia sin defectos
Olor cuando es congelado sin olor y cuando se descongela a fresco, mar
Sabor característico de la especie
Textura al descongelarse firme
Color propio del tipo de pescado
Exento de deshidratación y glaseado
La fecha de consumo preferente es 24 meses después de la congelación
Presentación en bloques en forma de prisma rectangular de peso variable
PRODUCTO ultracongelado
Peso 2500-3000gr. Aprox

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Denominación científica y comercial
Zona de captura
Método de producción
Lista de ingredientes
LOTE/fecha de congelación
Fecha de consumo preferente
Condiciones de conservación y/o de utilización
Peso neto
Marca sanitaria
Nombre o razón social y dirección del operador en la EU

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D. nº 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.



TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.
Es necesario que el transporte se haga con vehículo refrigerados a temperatura regulada, y respetando la temperatura óptima de -18°C (máximo -15°C).

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte. Se debe respetar en todo momento la cadena de frío y evitar fluctuaciones de temperatura, y así pues se controlará si los productos han sufrido cambios importantes de temperatura (ausencia de fiebre, ausencia de colores anormales, que los envases no estén muelles o blandos, que no haya estuche del producto perceptible a la presión de los dedos etc..)
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTO

PRODUCTO: LOMO DE ATUN CONGELADO

LOTE: 5

CÓDIGO PRODUCTO: 5.10

DESCRIPCIÓN

Elaboración a partir de atún (*Thunnus Albaceros* y/o *Thunnus Obesus*) congelado a partir de:

- Corte mecánico : obtención de lomos ventrales y dorsales
- Limpieza de piel, vísceras y parte de espinas
- Congelación en túnel continuo lineal
- Envasado al vacío
- Pesado y etiquetado
- Encajado y paletizado
- Almacenado en cámara de conservación

CARACTERÍSTICAS

Pescado sin piel y sin espinas



Apariencia sin defectos
Olor cuando es congelado sin olor y cuando se descongela a fresco, mar
Sabor característico de la especie
Textura compacta
Color propio del tipo de pescado
La fecha de consumo preferente es 18 meses a partir de la fecha de envasado
Presentación en raciones envasadas al vacío
PRODUCTO ultracongelado

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Denominación científica y comercial
Zona de captura
Método de producción
Lista de ingredientes
LOTE/fecha de congelación
Fecha de consumo preferente
Condiciones de conservación y/o de utilización
Peso neto
Marca sanitaria
Nombre o razón social y dirección del operador en la EU
Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D. nº 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.
Es necesario que el transporte se haga con vehículo refrigerados a temperatura regulada, y respetando la temperatura óptima de -18°C (máximo -15°C).

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).



El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte. Se debe respetar en todo momento la cadena de frío y evitar fluctuaciones de temperatura, y así pues se controlará si los productos han sufrido cambios importantes de temperatura (ausencia de fiebre, ausencia de colores anormales, que los envases no estén muelles o blandos, que no haya estuche del producto perceptible a la presión de los dedos etc..)

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: SEPIA LIMPIA CONGELADA
LOTE: 5
CÓDIGO PRODUCTO: 5.11

DESCRIPCIÓN

Nombre científico: *Sepia pharaonis*
Sepia limpia, congelada individualmente y glaseada posteriormente
Pesca de alta mar
Arte de pesca: Pesca de redes de arrastre.

CARACTERÍSTICAS

Sepia entera eviscerada, sin piel, sin ojos y hielo (aprox 20% de hielo)
Apariencia sin defectos
Olor cuando es congelado sin olor y cuando se descongela a fresco, mar
Sabor característico de la especie
Textura compacta
Color propio del tipo de pescado
Consumo preferente es de 24 meses desde la fecha de congelación y conserva en cámaras de -18°C
PRODUCTO congelado
Peso aprox 140-150g.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se



especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte..

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Denominación científica y comercial
Zona de captura
Método de producción
Lista de ingredientes
LOTE/fecha de congelación
Fecha de consumo preferente
Condiciones de conservación y/o de utilización
Peso neto
Marca sanitaria
Nombre o razón social y dirección del operador en la EU

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D. nº 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.
Es necesario que el transporte se haga con vehículo refrigerados a temperatura regulada, y respetando la temperatura óptima de -18°C (máximo -15°C).

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte. Se debe respetar en todo momento la cadena de frío y evitar fluctuaciones de temperatura, y así pues se controlará si los productos han sufrido cambios importantes de temperatura(ausencia de fiebre, ausencia de colores anormales, que los envases no estén muelles o blandos, que no haya estuche del producto perceptible a la presión de los dedos etc..)
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado.



PRODUCTO: MORRALLA CONGELADA
LOTE: 5
CÓDIGO PRODUCTO: 5.12

DESCRIPCIÓN

La morralla es un variado de pescados ideales para hacer caldos, que suelen ser de tamaño pequeño e incluso peces de roca, pequeñas especies variadas como la gallineta, las cintas, mújoles, arañas y algunos mariscos solos como galeras etc.. que aportan un gran sabor a los caldos y fumets.
Método de pesca por arrastre.

CARACTERÍSTICAS

Pueden contener pescado y crustáceos
Color variado característico de las diferentes piezas
Sabor y olor a mar
Textura firme
Consumo preferente es de 24 meses desde la fecha de congelación y conserva en cámaras de -18°C
Presentación en bloques
PRODUCTO congelado
Peso neto escurrido 3,45kg .

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Denominación científica y comercial
Zona de captura
Método de producción
Lista de ingredientes
LOTE/fecha de congelación
Fecha de consumo preferente



Condiciones de conservación y/o de utilización
Peso neto
Marca sanitaria
Nombre o razón social y dirección del operador en la EU

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D.º 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.
Es necesario que el transporte se haga con vehículo refrigerados a temperatura regulada, y respetando la temperatura óptima de -18°C (máximo -15°C).

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte. Se debe respetar en todo momento la cadena de frío y evitar fluctuaciones de temperatura, y así pues se controlará si los productos han sufrido cambios importantes de temperatura(ausencia de fiebre, ausencia de colores anormales, que los envases no estén muelles o blandos, que no haya estuche del producto perceptible a la presión de los dedos etc..)
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: CALAMARS TUB CONGELATS
LOTE: 5
CÓDIGO PRODUCTO: 5.13

DESCRIPCIÓN

Nombre científico: *Todarodes pacificus*
Tubo de pata de calamar limpio
Método de pesca: Pesca extractiva



CARACTERÍSTICAS

Calamar congelado limpio y con hielo (aprox 20% de hielo)
Vecina limpia de calamar
Apariencia sin defectos.
Textura, olor y sabor propio del pescado fresco
Color blanco propio del tipo de cefalópodo
Consumo preferente es de 24 meses desde la fecha de congelación
Presentación en bloques interfoliado o laminado en el envase
PRODUCTO congelado
Peso neto 5kg .

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Denominación científica y comercial
Zona de captura
Método de producción
Lista de ingredientes
LOTE/fecha de congelación
Fecha de consumo preferente
Condiciones de conservación y/o de utilización
Peso neto
Marca sanitaria
Nombre o razón social y dirección del operador en la EU

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D. núm. 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.
Es necesario que el transporte se haga con vehículo refrigerados a temperatura



regulada, y respetando la temperatura óptima de -18°C (máximo -15°C).

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte. Se debe respetar en todo momento la cadena de frío y evitar fluctuaciones de temperatura, y así pues se controlará si los productos han sufrido cambios importantes de temperatura (ausencia de fiebre, ausencia de colores anormales, que los envases no estén muelles o blandos, que no haya estuche del producto perceptible a la presión de los dedos etc..)

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: MEJILLONES MEDIA PECHINA CONGELADOS

LOTE: 5

CÓDIGO PRODUCTO: 5 .14

DESCRIPCIÓN

Nombre científico: *Mytilus chilensis* sent del grupo de los moluscos bivalvos .

CARACTERÍSTICAS

Aspecto normal, característico de la especie.

Se presenta con media almejón debe estar limpia y exenta de unidades rotas o dañadas.

Carne de textura densa, suave y blanda, su color puede variar entre un color naranja fuerte o un anaranjado pastel.

Sabor y olor a mar

Consumo preferente es de 24 meses desde la fecha de congelación y conserva en cámaras de -18°C

Presentación en bloques

PRODUCTO congelado

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.



Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Denominación científica y comercial
Zona de captura
Método de producción
Lista de ingredientes
LOTE/fecha de congelación
Fecha de consumo preferente
Condiciones de conservación y/o de utilización
Peso neto
Marca sanitaria
Nombre o razón social y dirección del operador en la EU

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D. núm. 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.
Es necesario que el transporte se haga con vehículo refrigerados a temperatura regulada, y respetando la temperatura óptima de -18°C (máximo -15°C).

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte. Se debe respetar en todo momento la cadena de frío y evitar fluctuaciones de temperatura, y así pues se controlará si los productos han sufrido cambios importantes de temperatura(ausencia de fiebre, ausencia de colores anormales, que los envases no estén muelles o blandos, que no haya estuche del producto perceptible a la presión de los dedos etc..)
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado.



PRODUCTO: GAMBITA (CAMARÓN) CONGELADA

LOTE: 5

CÓDIGO PRODUCTO: 5.15

DESCRIPCIÓN

Gambeta delgada con abdomen largo, antenas largas llegando a más del doble de la longitud del cuerpo en algunas especies de gambeta (camarón)

CARACTERÍSTICAS

Crustáceo crudo y un hielo un 40% aprox.
Color rojizo
Olor y sabor típico del PRODUCTO
Textura firme y lisa
Consumo preferente es de 24 meses desde la fecha de congelación y conserva en cámaras de -18°C
Presentación en bloques
PRODUCTO ultracongelat
Peso neto 5kg .

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Denominación científica y comercial
Zona de captura
Método de producción
Lista de ingredientes
LOTE/fecha de congelación
Fecha de consumo preferente
Condiciones de conservación y/o de utilización
Peso neto
Marca sanitaria
Nombre o razón social y dirección del operador en la EU



Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D. núm. 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.

Es necesario que el transporte se haga con vehículo refrigerados a temperatura regulada, y respetando la temperatura óptima de -18°C (máximo -15°C).

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte. Se debe respetar en todo momento la cadena de frío y evitar fluctuaciones de temperatura, y así pues se controlará si los productos han sufrido cambios importantes de temperatura (ausencia de fiebre, ausencia de colores anormales, que los envases no estén muelles o blandos, que no haya estuche del producto perceptible a la presión de los dedos etc..)

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: GAMBA PELADA CONGELADA

LOTE: 5

CÓDIGO PRODUCTO: 5.16

DESCRIPCIÓN

Nombre científico: *Solenocera spp.*

Cola de gamba pelada 30/50 aprox.

El arte de pesca es por redes de arrastre.

Método de producción: extractiva

CARACTERÍSTICAS

Crustáceo crudo y un hielo un 40% aprox.

Color rojizo



Olor y sabor típico del PRODUCTO

Textura firme y lisa

Consumo preferente es de 24 meses desde la fecha de congelación y conserva en cámaras de -18°C

Presentación en bloques

PRODUCTO ultracongelado

Peso neto 5kg

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Denominación científica y comercial

Zona de captura

Método de producción

Lista de ingredientes

LOTE/fecha de congelación

Fecha de consumo preferente

Condiciones de conservación y/o de utilización

Peso neto

Marca sanitaria

Nombre o razón social y dirección del operador en la EU

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D. núm. 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.

Es necesario que el transporte se haga con vehículo refrigerados a temperatura regulada, y respetando la temperatura óptima de -18°C (máximo -15°C).



Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte. Se debe respetar en todo momento la cadena de frío y evitar fluctuaciones de temperatura, y así pues se controlará si los productos han sufrido cambios importantes de temperatura (ausencia de fiebre, ausencia de colores anormales, que los envases no estén muelles o blandos, que no haya estuche del producto perceptible a la presión de los dedos etc..)

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: LANGOSTINO PELADO CONGELADO

LOTE: 5

CÓDIGO PRODUCTO: 5.17

DESCRIPCIÓN

Nombre científico: *Litopenaeus Vannamei*.

El arte de pesca es por redes de arrastre.

Método de producción: extractiva

CARACTERÍSTICAS

Crustáceo crudo y un hielo un 40% aprox.

Color rojizo

Olor y sabor típico del PRODUCTO

Textura firme y tersa

Consumo preferente es de 24 meses desde la fecha de congelación y conserva en cámaras de -18°C

Presentación en bloques

PRODUCTO ultracongelado

Peso neto 5kg .

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.



El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

Denominación científica y comercial
Zona de captura
Método de producción
Lista de ingredientes
LOTE/fecha de congelación
Fecha de consumo preferente
Condiciones de conservación y/o de utilización
Peso neto
Marca sanitaria
Nombre o razón social y dirección del operador en la EU

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D.º 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.
Es necesario que el transporte se haga con vehículo refrigerados a temperatura regulada, y respetando la temperatura óptima de -18°C (máximo -15°C).

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte. Se debe respetar en todo momento la cadena de frío y evitar fluctuaciones de temperatura, y así pues se controlará si los productos han sufrido cambios importantes de temperatura (ausencia de fiebre, ausencia de colores anormales, que los envases no estén muelles o blandos, que no haya estuche del producto perceptible a la presión de los dedos etc..)
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.



Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: CARNE DE MEJILLON COCIDO CONGELADO
LOTE: 5
CÓDIGO PRODUCTO: 5.18

DESCRIPCIÓN

Carne del nombre científico: *Mytilus chilensis* siendo del grupo de los moluscos bivalvos .

CARACTERÍSTICAS

Aspecto normal, característico de la especie.
Sin almejón .
Carne de textura densa, suave y blanda, su color puede variar entre un color naranja fuerte o un anaranjado pastel.
Sabor y olor a mar
Consumo preferente es de 24 meses desde la fecha de congelación y conserva en cámaras de -18°C
Peso unidad :5gr
Presentación en bloques
PRODUCTO congelado

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.
Envase de 5kg.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
Denominación científica y comercial
Zona de captura
Método de producción



Lista de ingredientes
LOTE/fecha de congelación
Fecha de consumo preferente
Condiciones de conservación y/o de utilización
Peso neto
Marca sanitaria
Nombre o razón social y dirección del operador en la EU

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D. núm. 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes características:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.
Es necesario que el transporte se haga con vehículo refrigerados a temperatura regulada, y respetando la temperatura óptima de -18°C (máximo -15°C).

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El transporte se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de transporte. Se debe respetar en todo momento la cadena de frío y evitar fluctuaciones de temperatura, y así pues se controlará si los productos han sufrido cambios importantes de temperatura(ausencia de fiebre, ausencia de colores anormales, que los envases no estén muelles o blandos, que no haya estuche del producto perceptible a la presión de los dedos etc..)
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: SALMÓN AHUMADO PRECORTADO

LOTE: 5

CÓDIGO PRODUCTO: 5.19

DESCRIPCIÓN

Salmón despiadado ,desespinado y conservado con la técnica del ahumado.

El salmón es el nombre común para varias especies de peces de la familia de los salmónidos (*Salmonidae*). Artes de pesca con redes de arrastre. Pesca extractiva.

CARACTERÍSTICAS

Salmón ahumado obtenido de un salmón que no ha sufrido desde su captura ninguna operación dirigida a su conservación.

Pescado graso y un poco seco

Color rojizo.

Aspecto compacto y firme

Pieza de 1,5 kg en formato precortado

PRODUCTO ahumado y conservado en refrigeración

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

País expedidor

Nombre del PRODUCTO

Categoría, fecha

Presentación, tratamiento del PRODUCTO

Datos del establecimiento expedidor (núm. RGS, domicilio)

Documento de acompañamiento comerciales con los siguientes datos:

Nombre completo o inicial (E)

Identificación del establecimiento expedidor (núm RGS)

Mención :CE

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D. núm. 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:



Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.
Es necesario que el TRANSPORTE se haga en vehículo a temperatura regulada manteniendo la temperatura de la fusión de hielo.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.
Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: BACALAO FRESCO
LOTE: 5
CÓDIGO PRODUCTO: 5.20

DESCRIPCIÓN

Nombre científico: Gadus Morhua
Pez de casi un metro y medio de talla, cabeza grande, color gris con taquetas amarillas y oscuras, líneas laterales marcadas. Color de tonos rojizos pasando por el verde o el gris claro

CARACTERÍSTICAS

Pescado con piel
Apariencia sin defectos
Olor a fresco a mar
Sabor característico de la especie
Textura firme, elástico al tacto
Color crema/blanco
Pieza de 1kg. a 2kg. aprox en formato supremas

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

País expedidor

Nombre del PRODUCTO

Calibre

Frescor, categoría, fecha

Presentación, tratamiento del PRODUCTO

Datos del establecimiento expedidor (núm. RGS,domicilio)

Documento de acompañamiento comerciales con los siguientes datos:

Nombre completo o inicial (E)

Identificación del establecimiento expedidor (núm RGS)

Mención :CE

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D. núm. 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

Es necesario que el TRANSPORTE se haga en vehículo a temperatura regulada manteniendo la temperatura de la fusión de hielo.

Su interior responderá a las normas higiénicas.

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.



Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: LUBINA PISCIFACTORIA FRESCA

LOTE: 5

CÓDIGO PRODUCTO: 5.21

DESCRIPCIÓN

Nombre Científico: ***Dicentrarchus labrax***

Medida aprox 28cm. Su cuerpo es robusto, alargado de forma afusada. Tiene dos aletas dorsales, la primera con los radios fuertes y espinosos y la segunda sólo el primer radio espinoso, el resto blandos. La cola es escotada. La aleta anal tiene el primer radio muy pequeño pero muy espinoso. Su boca es grande y la mandíbula inferior es más larga que la superior, los ojos grandes, sin barbilla. Tiene color gris plateado.

CARACTERÍSTICAS

Pescado con piel
Apariencia sin defectos
Olor a fresco a mar
Sabor característico de la especie
Textura firme, elástico al tacto
Color blanquecino
Pieza de 400gr a 600gr. en formato filetes.
Criado en piscifactoría

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
País expedidor
Nombre del PRODUCTO
Categoría, fecha
Presentación, tratamiento del PRODUCTO

Datos del establecimiento expedidor (núm. RGS,domicilio)

Documento de acompañamiento comerciales con los siguientes datos:

Nombre completo o inicial (E)

Identificación del establecimiento expedidor (núm RGS)

Mención :CE

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D. núm. 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

Es necesario que el TRANSPORTE se haga en vehículo a temperatura regulada manteniendo la temperatura de la fusión de hielo.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: LUBINA FILETE CONGELADO

LOTE: 5

CÓDIGO PRODUCTO: 5.22

DESCRIPCIÓN

Nombre Científico: ***Dicentrarchus labrax***

Medida aprox 28cm. Su cuerpo es robusto, alargado de forma afusada. Tiene dos aletas dorsales, la primera con los radios fuertes y espinosos y la segunda sólo el primer radio espinoso, el resto blandos. La cola es escotada. La aleta anal tiene el primer radio muy pequeño pero muy espinoso.

Su boca es grande y la mandíbula inferior es más larga que la superior, los ojos

grandes, sin barbilla. Tiene color gris plateado.

CARACTERÍSTICAS

Pescado blanco
Apariencia sin defectos
Olor cuando es congelado sin olor y cuando se descongela a fresco, mar
Sabor característico de la especie
Textura al descongelarse firme, elástico al tacto
Color blanquecino
Exento de deshidratación
La fecha de consumo preferente es 24 meses después de la congelación
Formato fileteado con piel
PRODUCTO congelado
Filete de peso aprox de 200-300gr. en cajas de 7kg.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
País expedidor
Nombre del PRODUCTO
Categoría, fecha
Presentación, tratamiento del PRODUCTO
Datos del establecimiento expedidor (núm. RGS, domicilio)

Documento de acompañamiento comerciales con los siguientes datos:
Nombre completo o inicial (E)
Identificación del establecimiento expedidor (núm RGS)
Mención :CE

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D. núm. 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

Es necesario que el TRANSPORTE se haga en vehículo a temperatura regulada manteniendo la temperatura de la fusión de hielo.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: DORADA PISCIFACTORIA FRESCA

LOTE: 5

CÓDIGO PRODUCTO: 5.23

DESCRIPCIÓN

Nombre científico: Sparus aurata (Linnaeus, 1758)

Cuerpo ovalado, alto y aplanado lateralmente. Ojos pequeños y labios gruesos. Aletas pectorales en forma de hoz. Aleta caudal bifurcada. Color gris argentado, con una gran mancha negra detrás de la cabeza y una banda dorada entre los ojos, enmarcada de negro. Vive en fondo de roca y arena -los jóvenes entre los prados de Posidonia de los 2 a los 250 m. Se alimenta de peces, crustáceos y moluscos. Se reproduce en invierno. Se encuentra en el Mediterráneo, raramente en el mar Negro. En el Atlántico oriental, de las islas Británicas en Senegal, incluidas las islas Canarias y Cabo Verde.

Pesca con arroz, trasmallos, palangres, caña, volantín y fusil. Talla mínima legal de captura: 20 cm. Talla máxima 70 cm; común de 20 a 50 cm.

CARACTERÍSTICAS

Pescado con piel

Apariencia sin defectos



Olor a fresco a mar
Sabor característico de la especie
Textura firme, elástico al tacto
Color blanquecino
Pieza de 400 a 600 kg. en formato en filetes
Criada en piscifactoría

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
País expedidor
Nombre del PRODUCTO
Categoría, fecha
Presentación, tratamiento del PRODUCTO
Datos del establecimiento expedidor (núm. RGS, domicilio)

Documento de acompañamiento comerciales con los siguientes datos:
Nombre completo o inicial (E)
Identificación del establecimiento expedidor (núm RGS)
Mención :CE

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D. núm. 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.
Es necesario que el TRANSPORTE se haga en vehículo a temperatura regulada manteniendo la temperatura de la fusión de hielo.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).



El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: DORADA FILETE CONGELADA

LOTE: 5

CÓDIGO PRODUCTO: 5.24

DESCRIPCIÓN

Nombre científico: Sparus aurata (Linnaeus, 1758)

Cuerpo ovalado, alto y aplanado lateralmente. Ojos pequeños y labios gruesos. Aletas pectorales en forma de hoz. Aleta caudal bifurcada. Color gris argentado, con una gran mancha negra detrás de la cabeza y una banda dorada entre los ojos, enmarcada de negro. Vive en fondo de roca y arena -los jóvenes entre los prados de Posidonia de los 2 a los 250 m. Se alimenta de peces, crustáceos y moluscos. Se reproduce en invierno. Se encuentra en el Mediterráneo, raramente en el mar Negro. En el Atlántico oriental, de las islas Británicas en Senegal, incluidas las islas Canarias y Cabo Verde.

Pesca con arroz, trasmallos, palangres, caña, volantín y fusil. Talla mínima legal de captura: 20 cm. Talla máxima 70 cm; común de 20 a 50 cm.

CARACTERÍSTICAS

Pescado blanco

Apariencia sin defectos

Olor cuando es congelado sin olor y cuando se descongela a fresco, mar

Sabor característico de la especie

Textura al descongelarse firme, elástico al tacto

Color blanquecino

Exento de deshidratación

La fecha de consumo preferente es 24 meses después de la congelación

Formato fileteado con piel

PRODUCTO congelado
Filetes de un peso aprox de 240-360gr. en cajas de 7kg.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte..

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

País expedidor

Nombre del PRODUCTO

Categoría, fecha

Presentación, tratamiento del PRODUCTO

Datos del establecimiento expedidor (núm. RGS, domicilio)

Documento de acompañamiento comerciales con los siguientes datos:

Nombre completo o inicial (E)

Identificación del establecimiento expedidor (núm RGS)

Mención :CE

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D. nº 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

Es necesario que el TRANSPORTE se haga en vehículo a temperatura regulada manteniendo la temperatura de la fusión de hielo.

Su interior responderá a las normas higiénicas. (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE..

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.
Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: CORBINA FILETEADA FRESCA
LOTE: 5
CÓDIGO PRODUCTO: 5.25

DESCRIPCIÓN

Especie de pescado perteneciente a la familia de los esciénidos.^[2] También se le puede conocer como o curvallo negro, curvallo, curva, curva o corbina. Cabeza robusta con la parte frontal de color negro con reflejos lilas, confiriendo un aspecto de terciopelo. Vientre plano. Lomo redondeado con la boca grande sin barbijo en el mentón y en posición inferior, horizontal, que le llega hasta el borde posterior del ojo, aunque la mandíbula inferior es más corta que la superior. Dorso incurvado y negro, como las aletas ventrales y el anal, mientras que los flancos son grisáceos o azulados, a veces pardos. Radios carnosos del anal y las pelvianas blancos. Cola de un tono amarillento y con el margen inferior negro y el borde recto. Los juveniles presentan una coloración parda uniforme. Dos aletas dorsales diferenciadas pero unidas por una fina membrana (la primera con aspecto triangular). La aleta dorsal tiene once espinas y 23-25 radios blandos, y el anal con dos espinas y 7-8 radios blandos.

CARACTERÍSTICAS

Pescado con piel
Apariencia sin defectos
Olor a fresco a mar
Sabor característico de la especie
Textura firme, elástico al tacto
Color blanquecino
Formato fileteado con piel
Filetes de un peso aprox de 150gr. en cajas de 7kg .

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

País expedidor

Nombre del PRODUCTO

Categoría, fecha

Presentación, tratamiento del PRODUCTO

Datos del establecimiento expedidor (núm. RGS, domicilio)

Documento de acompañamiento comerciales con los siguientes datos:

Nombre completo o inicial (E)

Identificación del establecimiento expedidor (núm RGS)

Mención :CE

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D.nº 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

Es necesario que el TRANSPORTE se haga en vehículo a temperatura regulada manteniendo la temperatura de la fusión de hielo.

Su interior responderá a las normas higiénicas. (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: CORBINA FILETEADA CONGELADA
LOTE: 5

CÓDIGO PRODUCTO: 5.26

DESCRIPCIÓN

Especie de pescado perteneciente a la familia de los esciénidos.^[2] También se le puede conocer como o curvallo negro, curvallo, curva, curva o corbina. Cabeza robusta con la parte frontal de color negro con reflejos lilas, confiriendo un aspecto de terciopelo. Vientre plano. Cabeza redondeada con la boca grande sin barbijo en el mentón y en posición inferior, horizontal, que le llega hasta el borde posterior del ojo, aunque la mandíbula inferior es más corta que la superior. Dorso incurvado y negro, como las aletas ventrales y el anal, mientras que los flancos son grisáceos o azulados, a veces pardos. Radios carnosos del anal y las pelvianas blancos. Cola de un tono amarillento y con el margen inferior negro y el borde recto. Los juveniles presentan una coloración parda uniforme. Dos aletas dorsales diferenciadas pero unidas por una fina membrana (la primera con aspecto triangular). La aleta dorsal tiene once espinas y 23-25 radios blandos, y el anal con dos espinas y 7-8 radios blandos.

CARACTERÍSTICAS

Pescado blanco
Apariencia sin defectos
Olor cuando es congelado sin olor y cuando se descongela a fresco, mar
Sabor característico de la especie
Textura al descongelarse firme, elástico al tacto
Color blanquecino
Exento de deshidratación
La fecha de consumo preferente es 24 meses después de la congelación
Formato fileteado con piel
PRODUCTO congelado
Supremas de un peso aprox de 150gr. en cajas de 7 kg

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
País expedidor

Nombre del PRODUCTO

Categoría, fecha

Presentación, tratamiento del PRODUCTO

Datos del establecimiento expedidor (núm. RGS,domicilio)

Documento de acompañamiento comerciales con los siguientes datos:

Nombre completo o inicial (E)

Identificación del establecimiento expedidor (núm RGS)

Mención :CE

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D.nº 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

Es necesario que el TRANSPORTE se haga en vehículo a temperatura regulada manteniendo la temperatura de la fusión de hielo.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: ROSADA CONGELADA

LOTE: 5

CÓDIGO PRODUCTO: 5.27

DESCRIPCIÓN

Genypterus, género de peces comestibles. Las rosadas más comunes en los mercados pertenecen a las especies Genypterus blacodes y Genypterus capensis

CARACTERÍSTICAS

Pescado blanco

Apariencia sin defectos
Olor cuando es congelado sin olor y cuando se descongela a fresco, mar
Sabor característico de la especie
Textura al descongelarse firme, elástico al tacto
Color blanquecino
Exento de deshidratación
La fecha de consumo preferente es 24 meses después de la congelación
Formato fileteado con piel
PRODUCTO congelado
Formato de 400gr a 800gr en cajas de 10kg.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte..

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
País expedidor
Nombre del PRODUCTO
Categoría, fecha
Presentación, tratamiento del PRODUCTO
Datos del establecimiento expedidor (núm. RGS,domicilio)

Documento de acompañamiento comerciales con los siguientes datos:
Nombre completo o inicial (E)
Identificación del establecimiento expedidor (núm RGS)
Mención :CE

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D.nº 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.
Es necesario que el TRANSPORTE se haga en vehículo a temperatura regulada

manteniendo la temperatura de la fusión de hielo.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: POTÓN CONGELADO

LOTE: 5

CÓDIGO PRODUCTO: 5.28

DESCRIPCIÓN

Cefalópodo de cuerpo alargado ,estrecho y con sus aletas triangulares unidas por su extremo , dando una forma romboidal ,siendo la longitud de ésta aproximadamente un tercio de la longitud total, característica que los diferencia de las otras especies.

CARACTERÍSTICAS

Apariencia sin defectos

Olor cuando se congelado sin olor y cuando se descongela a fresco, a mar

Sabor característico de la especie

Textura firme al .descongelarse.

Color blanquecino

Exento de deshidratación

La fecha de consumo preferente es 24 meses después de la congelación

Formato en rodajas

PRODUCTO congelado

Cajas de aproximadamente 5 kg.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una

funda plàstica apto para uso alimentario.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

País expedidor

Nombre del PRODUCTO

Categoría, fecha

Presentación, tratamiento del PRODUCTO

Datos del establecimiento expedidor (núm. RGS, domicilio)

Documento de acompañamiento comerciales con los siguientes datos:

Nombre completo o inicial (E)

Identificación del establecimiento expedidor (núm RGS)

Mención :CE

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D.nº 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

Es necesario que el TRANSPORTE se haga en vehículo a temperatura regulada manteniendo la temperatura de la fusión de hielo.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: HAMBURGUESA DE SALMÓN Y MERLUZA
LOTE: 5
CÓDIGO PRODUCTO: 5.29

DESCRIPCIÓN

Preparado de PRODUCTO de pesca en textura de hamburguesa teniendo como ingredientes salmón y lucio con una proporción de mínimo 50-60 % de salmón y 25-30% lucio.

CARACTERÍSTICAS

Apariencia sin defectos.
Sabor característico de los ingredientes en que forman parte.
Exento de deshidratación
La fecha de consumo preferente es 12 meses después de la congelación
PRODUCTO congelado
Forma de hamburguesa aproximadamente 80-120g por unidad .y en cajas.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
País expedidor
Nombre del PRODUCTO
Categoría, fecha
Presentación, tratamiento del PRODUCTO
Datos del establecimiento expedidor (núm. RGS,domicilio)

Documento de acompañamiento comerciales con los siguientes datos:
Nombre completo o inicial (E)
Identificación del establecimiento expedidor (núm RGS)
Mención :CE

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D.nº 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva

2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

Es necesario que el TRANSPORTE se haga en vehículo a temperatura regulada manteniendo la temperatura de la fusión de hielo.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: HAMBURGUESA DE BACALAO

LOTE: 5

CÓDIGO PRODUCTO: 5.30

DESCRIPCIÓN

Preparado de PRODUCTO de pesca en forma de hamburguesa y textura triturada teniendo como ingrediente principal el bacalao mínimo un 80 % de calidad primera.

CARACTERÍSTICAS

Apariencia sin defectos.

Sabor característico de los ingredientes en que forman parte.

Exento de deshidratación

La fecha de consumo preferente es 12 meses después de la congelación

PRODUCTO congelado

Forma de hamburguesa aproximadamente 80-120g por unidad y en cajas.

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se

especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

País expedidor

Nombre del PRODUCTO

Categoría, fecha

Presentación, tratamiento del PRODUCTO

Datos del establecimiento expedidor (núm. RGS,domicilio)

Documento de acompañamiento comerciales con los siguientes datos:

Nombre completo o inicial (E)

Identificación del establecimiento expedidor (núm RGS)

Mención :CE

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D.nº 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

Es necesario que el TRANSPORTE se haga en vehículo a temperatura regulada manteniendo la temperatura de la fusión de hielo.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: HAMBURGUESA DE MERLUZA Y LANGOSTINOS
LOTE: 5

CÓDIGO PRODUCTO: 5.31

DESCRIPCIÓN

Preparado de PRODUCTO de pesca en textura de hamburguesa teniendo como ingredientes salmón y merluza con una proporción de mínimo 70 % de merluza y 5-10% de langostinos.

CARACTERÍSTICAS

Apariencia sin defectos.

Sabor característico de los ingredientes en que forman parte.

Exento de deshidratación

La fecha de consumo preferente es 12 meses después de la congelación

PRODUCTO congelado

Forma de hamburguesa aproximadamente 80-120g.por unidad y en cajas

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

País expedidor

Nombre del PRODUCTO

Categoría, fecha

Presentación, tratamiento del PRODUCTO

Datos del establecimiento expedidor (núm. RGS,domicilio)

Documento de acompañamiento comerciales con los siguientes datos:

Nombre completo o inicial (E)

Identificación del establecimiento expedidor (núm RGS)

Mención :CE

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D.nº 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:
Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.
No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.
Es necesario que el TRANSPORTE se haga en vehículo a temperatura regulada manteniendo la temperatura de la fusión de hielo.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: MAIRA FRESCA

LOTE: 5

CÓDIGO PRODUCTO: 5.32

DESCRIPCIÓN

Pez de la familia de los gádidos. **Nombre científico: Micromesistivos poutassou.**

Talla mínima legal : 15 cm y talla máxima:30-35cm., , con tres aletas dorsales.

Forman muelas densas cerca del fondo y consecuentemente son atrapadas por las artes de arrastre.

CARACTERÍSTICAS

Pescado con piel
Cuerpo fusiforme. Ojos grandes
Apariencia sin defectos
Olor a fresco a mar
Sabor característico de la especie
Elástico al tacto pero la carne es blanda
Color blanquecino
Formato de red
Pescado fresco

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte..

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

País expedidor

Nombre del PRODUCTO

Categoría, fecha

Presentación, tratamiento del PRODUCTO

Datos del establecimiento expedidor (núm. RGS,domicilio)

Documento de acompañamiento comerciales con los siguientes datos:

Nombre completo o inicial (E)

Identificación del establecimiento expedidor (núm RGS)

Mención :CE

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D.nº 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

Es necesario que el TRANSPORTE se haga en vehículo a temperatura regulada manteniendo la temperatura de la fusión de hielo.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado.



PRODUCTO: CABALLA FRESCA

LOTE: 5

CÓDIGO PRODUCTO: 5.33

DESCRIPCIÓN

Pez de la familia de los [escómbridos](#) con dos aletas dorsales bien separadas, con unas aletas pectorales cortas y una aleta anal seguida de siete aletas más pequeñas. Corta entre 25 y 45 cm de largo .

CARACTERÍSTICAS

Pescado con piel
Cuerpo delgado
Apariencia sin defectos
Olor a fresco a mar
Sabor característico de la especie
Coloración en el dorso azul verdoso con bandas negras y el vientre argénteo
Formato de red
PRODUCTO fresco

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte..

ETIQUETAJE

Se debe especificar:
País expedidor
Nombre del PRODUCTO
Categoría, fecha
Presentación, tratamiento del PRODUCTO
Datos del establecimiento expedidor (núm. RGS,domicilio)

Documento de acompañamiento comerciales con los siguientes datos:
Nombre completo o inicial (E)
Identificación del establecimiento expedidor (núm RGS)

Mención :CE

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D.nº 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

Es necesario que el TRANSPORTE se haga en vehículo a temperatura regulada manteniendo la temperatura de la fusión de hielo.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: TRUCHA FRESCA

LOTE: 5

CÓDIGO PRODUCTO: 5.34

DESCRIPCIÓN

Nombre común dado varias [especies](#) de peces de montaña que pertenecen a la familia [Salmonidae](#).^{[1][2]} Todas las truchas son miembros de la [subfamilia Salmoninae](#), aunque conforman un grupo [parafiletico](#) dentro de la misma. Tienen aletas sin espinas, y todas ellas tienen una pequeña aleta [adiposa](#) a lo largo del lomo hasta cerca de la cola.

CARACTERÍSTICAS

Pescado con piel

Apariencia sin defectos

Olor a fresco a mar

Sabor característico de la especie

Coloración marrón dorado con manchas a lo largo de todo el lomo desde la cabeza hasta la cola.

Formato limpio y fileteado

PRODUCTO fresco

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

País expedidor

Nombre del PRODUCTO

Categoría, fecha

Presentación, tratamiento del PRODUCTO

Datos del establecimiento expedidor (núm. RGS, domicilio)

Documento de acompañamiento comerciales con los siguientes datos:

Nombre completo o inicial (E)

Identificación del establecimiento expedidor (núm RGS)

Mención :CE

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D. nº 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

Es necesario que el TRANSPORTE se haga en vehículo a temperatura regulada manteniendo la temperatura de la fusión de hielo.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).



El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: EGLEFÍ FRESCO**LOTE: 5****CÓDIGO PRODUCTO: 5.35**

DESCRIPCIÓN

Especie de [pescado teleosti](#) del [orden](#) de los [gadiformes](#), que está distribuido a ambos lados del [océano Atlántico norte](#). Mide entre 30 y 90 cm, y puede llegar a un tamaño máximo de unos 112 cm. La parte superior del cuerpo varía de color desde el marrón gris oscuro hasta casi negro, mientras que la parte inferior del cuerpo es de color blanco plateado apagado. Tiene una [línea lateral](#) negra distintiva que contrasta con el color de fondo blanquecino y que se curva ligeramente sobre las aletas pectorales.

CARACTERÍSTICAS

Pescado con piel

Cuerpo alargado y afilado típico de los miembros de la familia del bacalao.

Apariencia sin defectos

Olor a fresco a mar

Sabor característico de la especie

Se diferencia por una característica mancha y una línea oscura a lo largo de cada lado,.

Formato limpio y fileteado

PRODUCTO fresco

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

País expedidor

Nombre del PRODUCTO

Categoría, fecha

Presentación, tratamiento del PRODUCTO

Datos del establecimiento expedidor (núm. RGS,domicilio)

Documento de acompañamiento comerciales con los siguientes datos:

Nombre completo o inicial (E)

Identificación del establecimiento expedidor (núm RGS)

Mención :CE

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D.nº 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

Es necesario que el TRANSPORTE se haga en vehículo a temperatura regulada manteniendo la temperatura de la fusión de hielo.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: SARDINA FRESCA

LOTE: 5

CÓDIGO PRODUCTO: 5.36

DESCRIPCIÓN

Pez del orden de los [clupeiformes](#), de la [familia](#) de los [clupeidos](#), de color azulado, con los flancos y el [vientre](#) de color plateado .

CARACTERÍSTICAS

Pescado con piel.

Cuerpo fusiforme más o menos comprimido.

Apariencia sin defectos

Olor a fresco a mar

Sabor característico de la especie

La coloración del dorso es azul grisácea, a veces más verdosa; flancos y vientre placenteros y brillantes o presenta unas manchas oscuras de tamaño e intensidad decreciente que van desde el operculo a la [cola](#)

Pescado fresco

EMBALAJE

EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.

El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.

Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte..

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

País expedidor

Nombre del PRODUCTO

Categoría, fecha

Presentación, tratamiento del PRODUCTO

Datos del establecimiento expedidor (núm. RGS,domicilio)

Documento de acompañamiento comerciales con los siguientes datos:

Nombre completo o inicial (E)

Identificación del establecimiento expedidor (núm RGS)

Mención :CE

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D.nº 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

Es necesario que el TRANSPORTE se haga en vehículo a temperatura regulada manteniendo la temperatura de la fusión de hielo.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado.

PRODUCTO: BOQUERON FRESCO

LOTE: 5

CÓDIGO PRODUCTO: 5.37

DESCRIPCIÓN

El aladroc o seitó (*Engraulis encrasicolus*) es una [especie](#) de [pez teleosti](#) de la [familia](#) de los [engrálidos](#). Pescado pequeño, generalmente alrededor de los 15 centímetros de largo; cubiertos de grandes escamas cicloides que se desprenden con facilidad. La cabeza es grande, los ojos están cubiertos por una fina película, el morro es punzocortador y la boca es muy ancha..

CARACTERÍSTICAS

Pescado con piel

Aspecto fusiforme.

Apariencia sin defectos

Olor a fresco a mar

Sabor característico de la especie

La coloración varía desde el azul oscuro hasta el gris claro, pero suelen presentar una banda plateada a los lados.

Pescado fresco

EMBALAJE



EL EMBALAJE será en envases limpios de cartón y el interior envasado con una funda plástica apto para uso alimentario.
El ETIQUETAJE deberá ser visible y serán observables los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible.
Además, el EMBALAJE deberá proteger los envases de desperfectos físicos y agentes externos durante su transporte.

ETIQUETAJE

Se debe especificar:

País expedidor

Nombre del PRODUCTO

Categoría, fecha

Presentación, tratamiento del PRODUCTO

Datos del establecimiento expedidor (núm. RGS,domicilio)

Documento de acompañamiento comerciales con los siguientes datos:

Nombre completo o inicial (E)

Identificación del establecimiento expedidor (núm RGS)

Mención :CE

Cumplir la normativa en ETIQUETAJE según el R.D.nº 1169 /2011 y en presencia de sustancias alergógenas tal y como marca el R.D 2220/2004 y la Directiva 2006/142.

TRANSPORTE

Los vehículos tendrán las siguientes CARACTERÍSTICAS:

Estar en perfectas condiciones higiénicas y exento de olores extraños.

No podrá ser vehículo usado para transportar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus CARACTERÍSTICAS.

Es necesario que el TRANSPORTE se haga en vehículo a temperatura regulada manteniendo la temperatura de la fusión de hielo.

Su interior responderá a las normas higiénicas (Real Decreto 237/2000; B.O.E. nº 65 de 16/03/00).

El TRANSPORTE se hará de manera, que los productos estén debidamente protegidos de toda contaminación o alteración, teniendo en cuenta la duración y las condiciones de TRANSPORTE.

Carga bien colocada evitando que esté en contacto directo con el suelo, las paredes y el techo del vehículo.

Transportista correctamente uniformado.

Àrea de Sostenibilitat Social, Ciclo de vida y Comunidad
Servicio de Apoyo a la Gestión de Recursos y Suministros

Metadades del document

Núm. expedient	2025/0003608
Tipus documental	Plec de clàusules o condicions
Títol	Pliego de prescripciones tecnicas en castellano

Signatures

Signatari		Acte	Data acte
Eduardo Del Pozo Castro (TCAT)	President de l'òrgan seleccionador	Signa	12/06/2025 07:40

Validació Electrònica del document

Codi (CSV)	Adreça de validació	QR
0f34b702b7a20241e441	https://seuelectronica.diba.cat	

