

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DE
L'ESTUDI DE DIETA TOTAL (EDT), PER PART DEL DEPARTAMENT DE
SALUT.**

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquest contracte és realitzar un Estudi de Dieta Total (EDT) per estimar l'exposició de la població de Catalunya a contaminants químics a través de la ingesta d'aliments i caracteritzar el risc per la salut que es deriva, d'acord amb la metodologia recomanada per l'Organització Mundial de la Salut (OMS) publicada al document ["Towards a harmonised total diet study approach: a guidance document"](#).

Aquest objecte inclou el següent:

- Disseny i planificació de l'EDT amb metodologia de l'OMS.
- Selecció i compra dels aliments que per la seva naturalesa, processat i ús poden contenir els contaminants seleccionats, tenint en consideració els aliments més representatius de la dieta de la població d'acord amb els hàbits alimentaris dels diferents grups d'edat, utilitzant les dades de consum mitjà de l'Enquesta Nacional d'Alimentació en població infantil i adolescent (ENALIA) i de l'Enquesta Nacional d'Alimentació en població adulta, gent gran i embarassades (ENALIA 2) dutes a terme per l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN).
- Anàlisi dels següents grups de contaminants químics: dioxines, bifenils policlorats, i substàncies perfluoroalquíliques.
- Determinació de la ingesta mitjana dels contaminants a la població de Catalunya, estratificant la població segons l'edat i el gènere.
- Caracterització del risc per a la salut de la població de Catalunya considerant els nivells d'exposició obtinguts.

L'objectiu de realitzar un EDT amb metodologia de l'OMS en la població de Catalunya, que justifica la necessitat de la contractació, és:

- Conèixer el nivell actual de concentració de contaminants químics i oligoelements essencials dels aliments consumits a Catalunya, i estudiar les possibles variacions per comparació amb les dades dels estudis de dieta total anteriors realitzats.
- Conèixer el nivell actual d'exposició de la població catalana als contaminants i oligoelements estudiats a través de la dieta, i avaluar-ne la variació en el temps, servint d'alarma preventiva en cas necessari.
- Conèixer els aliments que mes contribueixen a l'exposició de contaminants a través de la dieta de la població catalana.



- Comparar els nivells d'exposició de la població de Catalunya amb els obtinguts en altres estudis realitzats en altres països.
- Avaluar el risc que representa l'exposició actual per comparació amb els valors de seguretat toxicològics establerts.
- Conèixer l'evolució temporal de l'exposició a contaminants químics i oligoelements en la població de Catalunya a través de la dieta i del seu risc associat.
- Identificar grups de població vulnerables.

2. CARACTERÍSTIQUES I DESCRIPCIÓ GENERAL DEL SERVEI QUE ES CONTRACTA

2.1 Descripció dels serveis

A continuació es descriuen els serveis que executaran els adjudicataris de les contractacions.

1a anualitat (de l'1 de setembre al 31 de desembre de 2025, 4 mesos)

- **Disseny i planificació de l'EDT amb metodologia de l'OMS.**

En concret, les funcions que inclou són les següents:

- Establir un protocol de treball per portar a terme l'EDT amb metodologia de l'OMS considerant la selecció dels aliments que per la seva naturalesa, processat i ús poden contenir els contaminants a analitzar, tenint en consideració els aliments més representatius de la dieta de la població d'acord amb els hàbits alimentaris dels diferents grups d'edat, utilitzant les dades de consum mitjà de l'Enquesta Nacional d'Alimentació en població infantil i adolescent (ENALIA) i de l'Enquesta Nacional d'Alimentació en població adulta, gent gran i embarassades (ENALIA 2) dutes a terme per l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN). Els aliments a considerar seran productes d'origen animal i vegetal.
- Considerant els tres tipus d'estudis existents per estimar la ingesta de contaminants (els estudis de cistell de mercat, els d'aliments individuals i els de dietes duplicades), en aquest EDT s'optarà per un model mixt basat en l'estudi d'aliments individuals però incorporant característiques dels estudis de cistell de mercat en analitzar mostres compostes ("composites"), és a dir, mescles homogènies i a parts iguals de diferents mostres individuals d'un mateix tipus d'aliment.
- Els grups d'edat de la població s'establiran d'acord amb les recomanacions de l'OMS per realitzar EDTs, que aconsellen els següents: nadons, (6 a 11

2



Doc. original signat per:
Carme Chacón Villanueva
06/05/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 08/05/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



05P1ZXKXPC9XE6HN3CZQLJGDGCREE50A

Data creació còpia:
08/05/2025 14:04:59

Pàgina 2 de 13

mesos), nens (12 a 36 mesos; 3 a 9 anys), adolescents (10 a 17 anys), adults (18 a 39 anys; 40 a 64 anys; 65 a 74 anys) i dones embarassades.

▪ **Compra dels productes alimentaris.**

En concret, les funcions que inclou són les següents:

- L'adquisició dels productes alimentaris que es seleccionin es farà en 12 localitats de Catalunya representatives almenys del 72% de la població catalana que viu en localitats de més de 20.000 habitants i de caire clarament urbà (Barcelona, Girona, L'Hospitalet de Llobregat, Lleida, Manresa, Mataró, Reus, Sabadell, Tarragona, Terrassa, Tortosa, i Vilanova i la Geltrú). En cada localitat es distribuiran les compres dels aliments en un mínim de cinc establiments de diferents dimensions (mercat, botiga, supermercat petit, supermercat gran, gran superfície) per tal de diversificar al màxim l'origen de l'aliment adquirit i de representar els hàbits dels compradors tan com sigui possible. La diversificació dels tipus d'establiment és important, ja que s'han de considerar dues categories d'aliments: els envasats amb marca comercial, que es poden adquirir a tots els establiments i ciutats, i els aliments comercialitzats habitualment sense envasar (carn, peix, fruites i verdures), la procedència dels quals pot ser molt diversa segons la població on siguin adquirits. L'Annex I presenta una llista orientativa dels aliments inclosos en un EDT amb metodologia establerta per l'OMS. Els aliments adquirits que ho requereixin es transportaran sempre refrigerats.

▪ **Preparació i emmagatzematge de les mostres.**

La preparació i emmagatzematge de les mostres es realitzarà d'acord amb la metodologia de l'OMS tenint en consideració les diferents matrius alimentàries i els requeriments específics de cada tipus de contaminants a analitzar. En concret, les funcions que inclou són les següents:

- Pesar la quantitat corresponent de cadascun dels aliments adquirits segons la seva contribució a la dieta mitjana i la quantitat que es necessita per a l'anàlisi dels contaminants.
- Triturar i homogeneïtzar les mostres de cada aliment i preparar 3 mostres compostes per cada tipus d'aliment integrades per 8 mostres individuals.
- De cada mostra composta es formen 5 al·lquotes que es conserven en congelació a -18°C fins al moment de l'anàlisi. El transport de les mostres al laboratori és a càrrec i sota la responsabilitat de l'adjudicatari.

2a anualitat (de l'1 de gener al 31 de desembre de 2026, 12 mesos)

▪ **Anàlisi de dioxines i bifenils policlorats.**

En concret, les funcions que inclou són les següents:



- Detecció i quantificació de dioxines: 17 congèneres de dibenzodioxines policlorades (PCDD) i dibenzofurans policlorats (PCDF).
- Detecció i quantificació de bifenils policlorats (PCB): 18 congèneres de PCB similars a les dioxines (DL-PCB) i PCB no similars a les dioxines (NDL-PCB).

Les anàlisi s'hauran de realitzar d'acord amb el Reglament d'execució (UE) 2017/644 pel qual s'estableixen mètodes de mostreig i d'anàlisi per al control dels nivells de dioxines, PCB similars a les dioxines i PCB no similars a les dioxines en determinats productes alimentaris i el Reglament (UE) 2017/771 pel qual es modifica el Reglament (CE) 152/2009 pel que fa a la determinació dels continguts de dioxines i de bifenils policlorats.

Els límits de detecció i quantificació es rebaixaran per sota dels límits màxims legals al valor mínim assolible d'acord amb la tècnica utilitzada per tal de no sobreestimar l'exposició.

El laboratori estarà acreditat per ENAC segons norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017 per a aquestes anàlisis en diverses matrius per alimentació humana.

▪ **Tractament estadístic de les dades, interpretació dels resultats, i redacció de l'informe de dioxines i bifenils policlorats.**

En concret, les funcions que inclou són les següents:

- Càlcul de la concentració de dioxines, i bifenils policlorats, (concentració màxima, mínima, mitjana i desviació estàndard) de cada grup d'aliments.
- Càlcul de la de la ingesta diària estimada de dioxines, i bifenils policlorats, per una persona adulta i de la contribució dels aliments a la ingesta dietètica.
- Càlcul de la ingesta diària estimada de dioxines, i bifenils policlorats, per grup d'aliments i per grup de població.
- Avaluació del risc de dioxines, i bifenils policlorats, comparant el resultat amb els valors de seguretat establerts per la legislació i distribuïdes per grup de població.
- Anàlisi de tendències respecte als resultats d'anteriors estudis de dieta total realitzats a Catalunya i d'estudis similars arreu del món.

▪ **Anàlisi de substàncies perfluoroalquílques (PFAS).**

En concret, les funcions que inclou són les següents:



- Detecció i quantificació de substàncies perfluoroalquílques (PFAS): àcid perfluorooctanoic (PFOA), àcid perfluorooctà sulfònic (PFOS), àcid perfluorononanoic (PFNA), i àcid perfluorohexà sulfònic (PFHxS).

Les anàlisi s'hauran de realitzar d'acord amb el Reglament d'execució (UE) 2022/1428 pel qual s'estableixen mètodes de mostreig i anàlisi per al control de les substàncies perfluoroalquílques en determinats productes alimentaris, on s'indica que els laboratoris seguiran els principis descrits al document d'orientació dels LRUE (Laboratoris de Referència de la Unió Europea) sobre paràmetres analítics per la determinació de les substàncies perfluoroalquílques i polifluoroalquílques en aliments i pinsos.

Els límits de detecció i quantificació es rebaixaran per sota dels límits màxims legals al valor mínim assolible d'acord amb la tècnica utilitzada per tal de no sobreestimar l'exposició.

El laboratori estarà acreditat per ENAC segons norma UNE-EN ISO 17025 per a aquestes anàlisis en diverses matrius per alimentació humana.

- **Inici del tractament estadístic de les dades, interpretació dels resultats i redacció de l'informe de substàncies perfluoroalquílques (PFAS).**

En concret, les funcions que inclou són les següents:

- Càlcul de la concentració de substàncies perfluoroalquílques, metalls pesants i oligoelements (concentració màxima, mínima, mitjana i desviació estàndard) de cada grup d'aliments.
- Càlcul de la de la ingesta diària estimada de substàncies perfluoroalquílques, metalls pesants i oligoelements per una persona adulta i de la contribució dels aliments a la ingesta dietètica.
- Càlcul de la ingesta diària estimada de substàncies perfluoroalquílques, metalls pesants i oligoelements per grup d'aliments i per grup de població.
- Avaluació del risc de substàncies perfluoroalquílques, metalls pesants i oligoelements comparant el resultat amb els valors de seguretat establerts per la legislació i distribuïdes per grup de població.
- Anàlisi de tendències respecte als resultats d'anteriors estudis de dieta total realitzats a Catalunya i d'estudis similars arreu del món.



3a anualitat (de l'1 de gener al 31 d'agost de 2027, 8 mesos)

- **Tractament estadístic de les dades, interpretació dels resultats i redacció de l'informe de PFAS.**

Continuació i finalització del tractament estadístic i la redacció de l'informe iniciats al desembre del 2026.

- **Tractament estadístic de les dades, interpretació dels resultats i redacció de l'informe de metalls pesants i oligoelements.**

L'anàlisi de metalls pesants i oligoelements es realitzarà a laboratoris propis de l'ASPCAT sense cost per l'adjudicatari i es facilitaran les dades a l'adjudicatari per a què realitzi el tractament estadístic que, entre d'altres, és objecte d'aquesta contractació.

En concret, les funcions que inclou són les següents:

- Càlcul de la concentració de metalls pesants i oligoelements (concentració màxima, mínima, mitjana i desviació estàndard) de cada grup d'aliments.
- Càlcul de la de la ingesta diària estimada de metalls pesants i oligoelements per una persona adulta i de la contribució dels aliments a la ingesta dietètica.
- Càlcul de la ingesta diària estimada de metalls pesants i oligoelements per grup d'aliments i per grup de població.
- Avaluació del risc de metalls pesants i oligoelements comparant el resultat amb els valors de seguretat establerts per la legislació i distribuïdes per grup de població.
- Anàlisi de tendències respecte als resultats d'anteriors estudis de dieta total realitzats a Catalunya i d'estudis similars arreu del món.

2.2 Marc de Referència

La realització d'aquest Estudi de Dieta Total s'emmarca dins de les recomanacions de l'OMS per l'elaboració d'EDTs ja què es consideren el millor sistema per estimar l'exposició de la població a contaminants químics a través de la ingesta d'aliments.

L'OMS, l'Organització de les Nacions Unides per l'Agricultura i l'Alimentació (FAO) i l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) han elaborat conjuntament una guia per harmonitzar la metodologia dels EDT responnent a la necessitat de millorar l'eficiència i la precisió de les avaluacions d'exposició dietètica a

6



Doc. original signat per:
Carme Chacón Villanueva
06/05/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 08/05/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



05P1ZXKXPC9XE6HN3CZQLJGDGCREE50A

Data creació còpia:
08/05/2025 14:04:59

Pàgina 6 de 13

substàncies químiques. Aquesta harmonització de la metodologia augmenta el valor d'aquests estudis millorant la comparabilitat a nivell internacional.

Així mateix, el Sistema Mundial de l'OMS de Vigilància del Medi Ambient/Programa de Vigilància i Avaluació de la Contaminació dels Aliments (SIMUVIMA) encoratja tots els països a realitzar EDTs, considerant-los una eina d'importància per a la salut pública, i reconeixent la seva significació per a la formulació de patrons, la gestió del comerç i l'ordenació del medi ambient. SIMUVIMA manté una base de dades internacional sobre la dieta total.

2.3 Terminis

El cronograma següent indica els terminis orientatius de les tasques a realitzar per part de l'adjudicatari, els quals podran ser actualitzats per l'Administració contractant en funció del grau d'execució real de la contractació.



Doc.original signat per:
Carme Chacón Villanueva
06/05/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 08/05/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



05P1ZKXFPC9XE6HN3CZQLJGDGCREE50A

Data creació còpia:
08/05/2025 14:04:59

Pàgina 7 de 13

Cronograma

Temps	1ª anualitat 2025				2ª anualitat 2026												3ª anualitat 2027							
Tasques	SE	OC	NV	DS	GE	FB	MA	AB	MG	JN	JL	AG	SE	OC	NV	DS	GE	FB	MA	AB	MG	JN	JL	AG
Disseny i planificació EDT	X	X																						
Compra dels productes alimentaris			X																					
Preparació i emmagatzematge de les mostres			X	X																				
Anàlisi de dioxines i bifenils policlorats.					X	X	X																	
Tractament estadístic de les dades, interpretació dels resultats, i redacció de l'informe de dioxines i bifenils policlorats.								X	X	X	X													
Anàlisi de substàncies perfluoroalquiliques (PFAS).													X	X	X									
Tractament estadístic de les dades, interpretació dels resultats i redacció de l'informe de substàncies perfluoroalquiliques (PFAS).																X	X	X	X					
Tractament estadístic de les dades, interpretació dels resultats i redacció de l'informe de metalls pesants i oligoelements.																			X	X	X	X		



Doc.original signat per:
Carme Chacón Villanueva 06/05/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 08/05/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



05P1ZKXFPC9XE6HN3CZQLJGDGCREE50A

Data creació còpia:
08/05/2025 14:04:59

Pàgina 8 de 13

2.4 Mitjans personals adscrits a la prestació del servei

Per realitzar les tasques establertes al contracte amb eficàcia i eficiència és necessari que l'adjudicatari disposi de personal suficient i idoni que compleixi els següents requisits:

- **Un/a investigador/a postdoctoral l'àmbit de la salut, la toxicologia alimentària i/o l'avaluació de riscos per a la salut humana**

Els requeriments de la persona investigador postdoctoral són:

- a) Disposar d'un doctorat oficial en l'àmbit de la salut, la toxicologia alimentària i/o l'avaluació de riscos per a la salut humana. La titulació oficial és necessària per realitzar els informes amb la qualitat requerida ja que comporta que la persona te capacitat tècnica i coneixement científic en tractament de dades, interpretació de resultats i redacció d'informes científics.

Un investigador postdoctoral es considera personal investigador, el qual, d'acord amb la Llei 14/2011, d'1 de juny, de la Ciència, la Tecnologia i la Innovació, és una persona que, estant en possessió de la titulació de doctor en aquest cas, duu a terme una activitat investigadora, entesa com el treball creatiu realitzat de forma sistemàtica per incrementar el volum de coneixements, l'ús d'aquests coneixements per crear noves aplicacions, transferir-los i divulgar-los.

- b) Tenir coneixement científic de la metodologia, establerta per l'OMS sobre la realització d'EDTs ja que assegura la correcta realització de l'EDT segons els requeriments de l'OMS.
- c) Haver participat en almenys un EDT amb metodologia de l'OMS perquè assegura la qualitat en la redacció dels informes, així com l'experiència en tractament estadístic de les dades i la seva interpretació.
- d) Tenir una experiència mínima de 5 anys en l'àmbit de la toxicologia alimentària i l'avaluació de riscos per a la salut humana perquè assegura la qualitat en la redacció dels informes, així com l'experiència en tractament estadístic de les dades i la seva interpretació.
- e) Ser autor/a o co-autor/a d'almenys 1 publicació científica sobre contaminació alimentària i avaluació de riscos per a la salut humana, perquè assegura la qualitat en la redacció dels informes, així com l'experiència en tractament estadístic de les dades i la seva interpretació.

L'acreditació dels mitjans personals es portarà a terme mitjançant declaració responsable, tret del proposat adjudicatari, que haurà d'acreditat fefaentment el compliment dels requeriments exposats.

Si escau, l'empresa adjudicatària ha de presentar una declaració responsable conforme els investigadors adscrits a l'execució del contracte no es troba en



situació d'incompatibilitats del personal al servei de les Administracions Públiques, d'acord amb el que preveu la Llei 21/1987, de 26 de novembre, d'Incompatibilitats del personal al servei de l'Administració de la Generalitat i resta de normativa aplicable.

2.5 Mitjans materials

- Anàlisi de dioxines i bifenils policlorats.

L'adjudicatari ha de disposar de (o pot subcontractar) un laboratori amb l'equipament necessari per realitzar les anàlisis de les dioxines i bifenils policlorats especificats al punt 2.1. d'aquest PPT d'acord amb el Reglament d'execució (UE) 2017/644 pel qual s'estableixen mètodes de mostreig i d'anàlisi per al control dels nivells de dioxines, PCB similars a les dioxines i PCB no similars a les dioxines en determinats productes alimentaris i el Reglament (UE) 2017/771 pel qual es modifica el Reglament (CE) 152/2009 pel que fa a la determinació dels continguts de dioxines i de bifenils policlorats.

El laboratori estarà acreditat per ENAC segons norma UNE-EN ISO 17025 per a aquestes anàlisis en diverses matrius per alimentació humana.

-Anàlisi de substàncies perfluoroalquílques (PFAS).

L'adjudicatari ha de disposar de (o pot subcontractar) un laboratori amb l'equipament necessari per realitzar les anàlisis dels PFAS especificats al punt 2.1. d'acord amb el Reglament d'execució (UE) 2022/1428 pel qual s'estableixen mètodes de mostreig i anàlisi per al control de les substàncies perfluoroalquílques en determinats productes alimentaris, on s'indica que els laboratoris seguiran els principis descrits al document d'orientació dels LRUE (Laboratoris de Referència de la Unió Europea) sobre paràmetres analítics per la determinació de les substàncies perfluoroalquílques i polifluoroalquílques en aliments i pinsos.

El laboratori estarà acreditat per ENAC segons norma UNE-EN ISO 17025 per a aquestes anàlisis en diverses matrius per alimentació humana.

2.6 Supervisió, coordinació i control

La Secretaria de Salut Pública, mitjançant el responsable del contracte, verificarà la prestació efectiva del servei i verificarà que s'ajusta a allò indicat en el contracte.

És obligació del contractista informar a la Secretaria de Salut Pública, per escrit, i en un termini adequat segons les implicacions que puguin tenir, les incidències que es produeixin en la prestació del servei i les mesures correctores adoptades.

2.7 Certificació del servei

10



Doc.original signat per:
Carme Chacón Villanueva
06/05/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 08/05/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



05P1ZXFP9C9XE6HN3CZQLJGDGCREE50A

Data creació còpia:
08/05/2025 14:04:59

Pàgina 10 de 13

Els informes de compliment elaborats per el contractista han de ser traslladats a la Subdirecció general de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut o la unitat en qui delegui, per tal que es puguin dur a terme les comprovacions i seguiment necessaris per a la certificació de l'adequació del servei a les obligacions derivades, a efectes de facturació.

Informe del disseny i la planificació de l'EDT:

- Disseny i planificació de l'EDT, seguint les recomanacions metodològiques de l'Organització Mundial de la Salut (OMS), amb la selecció dels aliments que per la seva naturalesa, processat i ús poden contenir els contaminants a analitzar, tenint en consideració els aliments més representatius de la dieta de la població d'acord amb els hàbits alimentaris dels diferents grups d'edat, preparació de les mostres dels diferents tipus d'aliments, custòdia en congelació i transport als laboratoris corresponents.

Informe d'anàlisi de dioxines i bifenils policlorats

- Dioxines: 17 congèneres de dibenzodioxines policlorades (PCDD) i dibenzofurans policlorats (PCDF).
- Bifenils policlorats (PCB): 18 congèneres de PCB similars a les dioxines (DL-PCB) i PCB no similars a les dioxines (NDL-PCB).
- Tractament estadístic de les dades, i interpretació dels resultats.

Informe d'anàlisi de substàncies perfluoroalquiliques, metalls pesants i oligoelements:

- Substàncies perfluoroalquiliques (PFAS): àcid perfluorooctanoic (PFOA), àcid perfluorooctà sulfònic (PFOS), àcid perfluorononanoic (PFNA), i àcid perfluorohexà sulfònic (PFHxS).
- Metalls pesants i oligoelements.
- Tractament estadístic de les dades, i interpretació dels resultats.

2.8 Compliment de normativa de riscos laborals

L'entitat adjudicatària exerceix en exclusiva la vinculació laboral amb les persones a les que contracti per dur a terme aquestes tasques. En aquest sentit, assumeix tota la responsabilitat pel que fa a garantir les condicions de seguretat en el treball inherents a les tasques que realitzin en cada cas. Això implica l'assumpció de la protecció dels treballadors davant dels riscos derivats de les tasques concretes.

L'entitat adjudicatària serà la responsable de les condicions de seguretat i salut en els treballs i estarà obligada a adoptar i fer complir les disposicions vigents en matèria de riscos laborals, així com les mesures i normes que dictin els organismes competents.



 Generalitat de Catalunya
Departament de Salut
Secretaria de Salut Pública

Carme Chacón i Villanueva
La subdirectora general de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut



Doc. original signat per:
Carme Chacón Villanueva
06/05/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 08/05/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



05P1ZKXFPC9XE6HN3CZQLJGDGCREE50A

Data creació còpia:
08/05/2025 14:04:59

Pàgina 12 de 13

ANNEX I. Llista orientativa dels aliments inclosos en un Estudi de Dieta Total (EDT).

Grup d'aliments	Aliments		Grup d'aliments	Aliments	
Carn i derivats carnis	Vedella Porc Pollastre Pernil dolç Pernil salat Salsitxa de Frankfurt Embotit Gall dindi		Peix i marisc	Bacallà Lluç Orada Rap Tonyina Conserva de tonyina Llenguado Sípia	Seitó Calamar Emperador Llobarro Salmó Musclo Conserva cloïsses/escopinyes
Hortalisses	Enciam Alvocat Albergínia Col verda/arissada (kale) Tomàquet Carbassó	Mongeta verda Ceba Porro Pastanaga Patata Xampinyons/bolets	Llegums	Llenties Cigrons	
Fruites	Poma Taronja Pera Plàtan Mandarina		Olis	Oli d'oliva Oli de gira-sol	
Ous	Ous de gallina* *Tipologia d'ous (gàbia, llibertat)		Brioxeria	Cereals d'esmorzar Galetes maria Magdalena Coc Croissant	
Llet	Llet sencera Llet semidesnatada Llet desnatada		Salses	Salsa de tomàquet Brou de peix/pollastre/escudella Llet/crema/nata de coco	
Anàlegs de llet	Beguda de soja Beguda de civada Beguda d'arròs		Xocolata	Cacau soluble	
Derivats làctics	Iogurt natural Iogurt desnatat Flam i natilles Formatge tipus I fresc Formatge tipus-II semicurat Formatgets Formatge tipus "tranchete"		Cafè	Cafè en gra i molt	
Sucre	Sucre Mel				
Pa i cereals	Pa blanc Pa de motlle, hamburguesa Pa integral Arròs Pasta alimentària Quinoa Flocs de civada		Aliments infantils	Llet de continuació Farinetes de cereals Potet de pollastre Potet de fruita Potet de vedella Potet de peix	

