



Institut
d'Assistència
Sanitària

Parc Hospitalari Martí i Julià
Serveis Hotelers

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

ANNEX I



**Generalitat
de Catalunya**

SUBMINISTRAMENT DE CARN I AVIRAM PER LA CUINA DE L'IAS

LOT 1

200122 BOTIFARRA DE PORC CRUA

Article fresc provinent d'una mescla d'ingredients (Magre de porc - procedent de l'espatlla-, panxeta, papada, sal, pebre) previ procés de picat, amassat i embotit en tripa natural.

- Màxim 15% greix.
- Lligada i tallada a mida de ració individual d'aproximadament 120gr
- Color rosat blanquinós. Brillant, d'olor característic i textura suau i humida.
- Límits microbiològics segons legislació vigent del Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Envasades en safates termo-segellades d'entre 2 i 5 kg
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 4 °C.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
 - o Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.

200123 SALSITXES DE PORC

Article fresc provinent d'una mescla d'ingredients (Magre de porc -procedent de l'espatlla-, panxeta, papada, sal, pebre) previ procés de picat, amassat i embotit en tripa prima natural.

Lligada i tallada.

- Màxim 15% de greix.
- **De llargada 13 cm +/- 2cm i 35 gr +/- 2 gr per cada salsitxa**
- Color rosat blanquinós, brillant, d'olor característic i de textura suau i humida.
- Límits microbiològics segons legislació vigent del Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Envasades en safates termo-segellades d'entre 2 i 5 kg
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 4º C.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional

- Identificació de lot
- Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.

200124 BOTIFARRA DE PORC CRUA Sense Sal

Article fresc provinent d'una mescla d'ingredients SENSE SAL (Magre de porc -procedent de l'espàtlla-, panxeta, papada, pebre) previ procés de picat, amassat i embotit en tripa natural.

- Màxim 15% de greix.
- Lligada i tallada a mida de ració individual d'aproximadament 120gr.
- Color rosat blanquinós, brillant, d'olor característic i de textura suau i humida.
- Límits microbiològics segons legislació vigent del Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Envasades en safates termo-segellades d'entre 2 i 5 kg
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 4º C.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - Identificació de pes net
 - Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - Informació nutricional
 - Identificació de lot
 - Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.
- Sense sal afegida i igual o menys de 0,12g de sodi per 100g de producte

200689 HAMBURGUESSA MIXTA P80/V20 140GR A/SAL

Producte elaborat amb carn de boví i porc, picada, macerada i premsada en forma ovalada.

- Ingredients: carn picada, sal, espècies i condiments **(no conté cereals o hortalisses)**
- Percentatge de carn Porc 80% i Boví 20%.
- Gramatge de 140gr
- Límits microbiològics segons legislació vigent del Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà que les hamburgueses es subministrin en caixes apilades per nivells o pisos, evitant l'ús de làmines separadores individuals entre unitats. Es considerarà favorable que la separació entre productes es realitzi únicament entre cada nivell o pis complet d'hamburgueses, mitjançant una única làmina de paper alimentari, paper vegetal, film alimentari o material equivalent apte per al contacte amb aliments, disposada entre cada nivell o pis d'hamburgueses.
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 4º C

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
 - o Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.

200690 HAMBURGUESSA MIXTA P80/V20 140GR S/SAL

Producte sense sal, elaborat amb carn de boví i porc, picada, macerada i premada en forma ovalada.

- Ingredients: carn picada, espècies i condiments (**no conté cereals o hortalisses**)
- Percentatge de carn Porc 80% i Boví 20%.
- Gramatge de 140gr
- Es valorarà que les hamburgueses es subministren en caixes apilades per nivells o pisos, evitant l'ús de làmines separadores individuals entre unitats. Es considerarà favorable que la separació entre productes es realitzi únicament entre cada nivell o pis complet d'hamburgueses, mitjançant una única làmina de paper alimentari, paper vegetal, film alimentari o material equivalent apte per al contacte amb aliments, disposada entre cada nivell o pis d'hamburgueses.
- Límits microbiològics segons legislació vigent del Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 4º C
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
 - o Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.
- Sense sal afegida i igual o menys de 0,12g de sodi per 100g de producte

200723 SALSITXES DE PORC S/SAL

Article fresc provinent d'una mescla d'ingredients **SENSE SAL**(Magre de porc -procedent de l'espàtlla-, panxeta, papada, pebre) previ procés de picat, amassat i embotit en tripa prima natural. Lligada i tallada.

- Màxim 15% de greix.
- Color rosat blanquinós, brillant, d'olor característic i de textura suau i humida.
- **De llargada 13 cm +/- 2cm i 35 gr +/- 2 gr per cada salsitxa**
- Límits microbiològics segons legislació vigent del Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Envasades en safates termo-segellades d'entre 2 i 5 kg
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 4º C.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
 - o Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.
- Sense sal afegida i igual o menys de 0,12g de sodi per 100g de producte

LOT 2**206662 CAP DE LLOM**

Article fresc procedent de la peça anatòmica denominada cap de llom de porc, situada a la part superior de l'espàtlla i continuació de la zona cervical fins a les primeres vèrtebres dorsals. Es tracta d'una carn tendra, amb lleugera infiltració de greix intramuscular que li confereix més sucositat i tendresa que el llom de canya.

- Tallat en filets uniformes de 15 a 20 mm de gruix.
- Color rosat vermellós brillant, amb vetes fines de greix blanc nacrats distribuïdes de manera homogènia. Aspecte fresc, olor característica de carn de porc fresca i textura ferma, tendra i lleugerament sucosa.
- Límits microbiològics segons legislació vigent del Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Envasat en safates termo-segellades d'entre 2 i 5 kg.
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 4 ºC.
- Informació a l'etiquetat d'acord amb el Reglament (UE) 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients i Al·lèrgens destacats.

- Identificació de pes net.
- Identificació de data de caducitat/consum preferent.
- Informació nutricional.
- Identificació de lot.
- Presència d'identificació sanitària (marcat oval sanitari).
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.

200975 CARN DE PINTXO DE PORC SENSE ENFILAR

Article fresc elaborat a partir de carn magra de porc, procedent preferentment de peces de l'espatlla i/o coll de porc, adobada i tallada en daus regulars aptes per a la confecció de pintxos. Producte sense enfilar, destinat a l'elaboració posterior per part del Servei de Cuina. La carn ha de presentar una proporció equilibrada de greix intramuscular que garanteixi la tendresa i sucositat del producte.

- Tallada en daus regulars d'aproximadament 25 a 35 mm de costat.
- Daus uniformes que garanteixin una cocció homogènia i siguin aptes per a preparacions al forn, planxa, brasa o guisats.
- Sense ossos, cartílags, tendons, excés de greix superficial ni restes de teixit conjuntiu.
- Color rosat vermellós uniforme i brillant, amb petites infiltracions de greix blanc nacrat distribuïdes homogèniament. Aspecte fresc, olor característica de carn de porc fresca i textura ferma, tendra i sucosa.
- Límits microbiològics segons legislació vigent del Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Envasada en safates termo-segellades d'entre 2 i 5 kg.
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 4 °C.
- Informació a l'etiquetat d'acord amb el Reglament (UE) 1169/2011 sobre informació alimentària facilitada al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats.
 - Identificació de pes net.
 - Identificació de data de caducitat/consum preferent.
 - Informació nutricional.
 - Identificació de lot.
 - Presència d'identificació sanitària (oval).
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.

200118 COSTELLÓ SENCER DUROC

Músculs intercostals de la zona toràcica del porc amb ós, sense punta i amb cordó, provinent de porcs de la raça

- Peça sencera, neta, uniforme i polida.
- La raça Duroc haurà d'estar certificada en Fitxa Tècnica, mínim 50%.
- De color vermell-marronós, olor característic i textura càrnia.
- Sense cops ni hematomes.
- Límits microbiològics segons legislació vigent del Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- *Es pot servir:* a granel, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari, o bé en safates de porex amb film plàstic apte per a ús alimentari.
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 4º C.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
 - o Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.

200970 GALTA DE PORC SENSE OS (330gr)

Galta de porc fresca desossada, procedent de la musculatura massetera de la mandíbula del porc, degudament polida de greix superficial i teixits no comestibles. Peces d'aproximadament 330 g.

- Presentació en peces senceres formades per les dues meitats naturals de la galta, mantenint-les unides mitjançant un tall tipus llibre o abanicat, que permeti la seva obertura sense separar completament les dues parts.
- Peces uniformes, sense os, cartílags, tendons ni excés de greix superficial.
- Color rosat vermellós brillant, amb lleugera infiltració de greix intramuscular de color blanc nacrat. Aspecte fresc, olor característica de carn fresca de porc i textura ferma i consistent.
- Límits microbiològics segons legislació vigent del Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 4 ºC.
- Informació a l'etiquetat d'acord amb el Reglament (UE) 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients, si escau. Al·lèrgens destacats.
 - o Identificació de pes net.
 - o Identificació de data de caducitat/consum preferent.

- Informació nutricional.
- Identificació de lot.
- Presència d'identificació sanitària (oval).
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.
- Envasades al buit aptes per a ús alimentari, en bosses d'entre 2 i 5 kg

200121 GARRONS DE PORC PEÇA (250gr)

Garrons d'espatlla de porc desossats.

- De color rosat característic, olor característic i textura càrnia. Sense cops, hematomes ni tumors.
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 4º C.
- Límits microbiològics segons legislació vigent del Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - Identificació de pes net
 - Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - Informació nutricional
 - Identificació de lot
 - Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.
- Presència de número de Lot i oval amb identificació sanitària
- Envasades al buit aptes per a ús alimentari, en bosses d'entre 2 i 5 kg.

LOT 3**200120 MAGRE 1a de PORC**

Article fresc format per retalls de porc, amb una proporció de 90/10 en magre i greix. Sense ossos, coàguls, cops ni tumors.

- De color rosat característic, olor característic i textura càrnia.
- Límits microbiològics segons legislació vigent del Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es pot servir: a granel, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari, o bé en safates de porex amb film plàstic apte per a ús alimentari.
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 4º C.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats

- Identificació de pes net
- Identificació data de caducitat/ consum preferent
- Informació nutricional
- Identificació de lot
- Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.

200132 PAPADA DE PORC S/CONNA

Article fresc, peça irregular de papada de porc sense pell. Peça amb un contingut de greix elevat. De color blanc-rosat característic, olor característic i textura càrnia. Sense cops, hematomes ni tumors.

- Es pot servir: a granel, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari, o bé en safates de porex amb film plàstic apte per a ús alimentari.
- Límits microbiològics segons legislació vigent del Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 4º C.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - Identificació de pes net
 - Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - Informació nutricional
 - Identificació de lot
 - Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.

200692 MANDONGUILLES MIXTES S/ARREBOSSAR S/SAL

Mandonguilles sense sal. Producte obtingut del picat i pastat i de carn de porc i vedella en forma esfèrica de aproximadament 30 gr per unitat.

- Contingut mínim de 30% porcí i 30% boví, en igual proporció
- De textura ferma
- Es valorarà positivament que no continguin gluten
- **Contingut màxim en greix 12%**
- Entrega del producte a temperatures de congelació per sota de -18º C.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - Identificació de pes net

- Identificació data de caducitat/ consum preferent
- Informació nutricional
- Identificació de lot
- Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.
- Sense sal afegida i igual o menys de 0,12g de sodi per 100g de producte
- S'ha de servir en caixes de 5 kg protegides per plàstic d'us alimentari i les mandonguilles a granel
- Límits microbiològics segons legislació vigent del Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris

200949 CARN PICADA DE PORC

Article fresc elaborat exclusivament amb carn magra de porc, obtinguda mitjançant el procés de picat mecànic de peces anatòmiques aptes per al consum humà. Producte refrigerat, sense addició d'additius, colorants ni conservants, destinat a elaboracions culinàries que requereixin cocció completa. 100% carn de porc.

- Elaborada exclusivament amb carn magra de porc.
- **Sense additius**, colorants, conservants ni potenciadors del sabor afegits.
- Color vermell rosat característic de la carn fresca de porc. Aspecte fresc, olor característica, sabor suau i textura homogènia pròpia del producte acabat de picar.
- Absència de cartilags, fragments d'os, tendons, ganglis o altres teixits no desitjables.
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 4º C.
- Envasat al buit en bosses d'entre 1 i 5 kg
- Límits microbiològics segons legislació vigent del Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - Identificació de pes net
 - Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - Informació nutricional
 - Identificació de lot
 - Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.

LOT 4

200102 CARN DE GUISAR DE VEDELLA TACS

Article fresc, provinent del coll de vedella. Talls nets, a tacs, molt magres, amb poca quantitat de greix infiltrat, de carn filamentosa i molt melosa.

- **Greix, vetes o minves inferiors al 5 %**
- De color vermell-marronós brillant, olor característic i textura càrnia.
- Límits microbiològics segons legislació vigent del Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- S'ha de servir en bosses envasades al buit d'entre 2 i 5 kg
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 4º C.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
 - o Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.
- Tallat a daus d'uns 3-4 cm

200111 OSSOS DE VEDELLA TALLATS

Ossos blancs procedents de l'especejament de la canal de boví. Talls nets.

- Límits microbiològics segons legislació vigent del Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentari.
- Servides en caixes d'entre 2 i 5 kg
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 4º C o congelat per sota de -18º C.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
 - o Presència d'identificació sanitària (oval)

- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.

206654 LLATA DE VEDELLA SENCERA

Producte fresc. Peça situada a la zona alta de l'espatlla de vedella. Peça sencera

- Límits microbiològics segons legislació vigent del Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 4º C
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
 - o Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.
- Compliment dels Reglaments 2073/2005, 1066/2011 i 1441/2007 sobre criteris microbiològics.
- Servides preferentment a doll, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari

LOT 5

200221 CUIXA DE POLLASTRE GROC (entre 225 i 275 grams la peça)

Quart anatòmic posterior de pollastre groc fresc format per la cuixa i la contracuixa, incloent el fèmur, la tibia i el peroné, juntament amb la musculatura que els envolta. Producte procedent de pollastre groc fresc, sense el carpó

- Color groc uniforme de la pell i color característic de la carn fresca d'aviram.
- Olor característica, textura càrnia ferma i aspecte fresc.
- Sense plomes, canons de ploma, hematomes, cops, tumors ni altres defectes visibles.
- La peça s'haurà de servir amb eliminació de l'extrem distal de la tibia (garró) mitjançant un tall net a la part inferior de la cuixa, evitant la presència de l'articulació terminal i millorant la presentació i manipulació del producte en cuina.
- Calibre entre 225 i 275 grams per peça (± 5%).
- Producte fresc.
- Servides preferentment a doll, en caixes de plàstic alimentari protegides amb film o làmina apta per a ús alimentari.
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració entre 0 i 3 ºC.
- Informació a l'etiquetat d'acord amb el Reglament (UE) 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats.

- Identificació de pes net.
- Identificació de data de caducitat/consum preferent.
- Informació nutricional.
- Identificació de lot.
- Presència d'identificació sanitària (oval).
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.
- Compliment dels límits microbiològics segons el Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Compliment del Reglament (CE) núm. 543/2008 de la Comissió, de 16 de juny de 2008, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament del Reglament (CE) núm. 1234/2007 del Consell pel que fa a la comercialització de carn d'ocells de corral.

200222 GALLINA PESANT

Producte fresc, gallina pesada amb cap i sense potes, coll, fetge i pedrer

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - Identificació de pes net
 - Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - Informació nutricional
 - Identificació de lot
 - Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Pes aproximat d'entre 2,5-3kg per unitat
- Compliment del Reglament (CE) no 543/2008 de la Comissió, de 16 de juny de 2008, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament del Reglament (CE) n o 1234/2007 del Consell en el que concerneix a la comercialització de carn d'ocells de corral
- Servides preferentment a doll, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 3º C.

200223 CARCANADA POLLASTRE

Producte fresc, compost pel conjunt d'ossos sense carn i eviscerat, de color groc característic, olor característic i textura càrnia. Sense cops, hematomes ni tumors.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
 - o Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Compliment del Reglament (CE) no 543/2008 de la Comissió, de 16 de juny de 2008, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament del Reglament (CE) n o 1234/2007 del Consell en el que concerneix a la comercialització de carn d'ocells de corral
- Servides preferentment a doll, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 3º C

200224 RODÓ DE POLLASTRE AMB PRUNES I PINYONS

Producte elaborat, a base de canal de pollastre desossada, eviscerada i farcida de carn picada de pollastre, panses, prunes i pinyons.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
 - o Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.

- Compliment del Reglament (CE) no 543/2008 de la Comissió, de 16 de juny de 2008, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell en el que concerneix a la comercialització de carn d'ocells de corral
- Servides preferentment a doll, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 3º C.

200225 CONTRACUIXA DE POLLASTRE

Contracuixa de pollastre fresc, sense pell, sense os, sencera, oberta. Color uniforme típic del producte i sense alteracions d'olor. Sense cops, hematomes ni tumors.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
 - o Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Compliment del Reglament (CE) no 543/2008 de la Comissió, de 16 de juny de 2008, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament del Reglament (CE) no 1234/2007 del Consell en el que concerneix a la comercialització de carn d'ocells de corral
- Peces d'entre 80 i 100 grams de pes per unitat +/- 5%
- Servides preferentment a doll, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 3º C.

200226 PERNILETS DE POLLASTRE

Part del pollastre corresponent a l'extremitat inferior, sense la pota, ni la contra-cuixa, amb os. Color groc i olor característic i textura càrnia. Sense plomes, cops, hematomes ni tumors.

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

- Identificació de lot
 - Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.
- **Gramatge d'entre 110 -130 grams per peça**
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Compliment del Reglament (CE) no 543/2008 de la Comissió, de 16 de juny de 2008, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament del Reglament (CE) n o 1234/2007 del Consell en el que concerneix a la comercialització de carn d'ocells de corral
- Producte fresc
- Servides preferentment a doll, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 3º C.

200228 HAMBURGUESA DE POLLASTRE A/SAL 140 GR

Producte elaborat, compost per carn magre 100% de pollastre, picada amb l'addició de sal i altres condiments.

- Gramatge de 140 gr +/-5gr per unitat
- Màxim 5% en fibres vegetals
- Que no contingui més al·lèrgens que els sulfits
- Es valorarà que les hamburgueses es subministren en caixes apilades per nivells o pisos, **evitant l'ús** de làmines separadores individuals entre unitats. Es **considerarà favorable** que la separació entre productes es realitzi únicament entre cada nivell o pis complet d'hamburgueses, mitjançant **una única làmina** de paper alimentari, paper vegetal, film alimentari o material equivalent apte per al contacte amb aliments, disposada entre cada nivell o pis d'hamburgueses.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - Identificació de pes net
 - Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - Informació nutricional
 - Identificació de lot
 - Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.

- Compliment del Reglament (CE) no 543/2008 de la Comissió, de 16 de juny de 2008, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament del Reglament (CE) n o 1234/2007 del Consell en el que concerneix a la comercialització de carn d'ocells de corral
- Servides preferentment a doll, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 3º C.

200621 PINTXO DE POLLASTRE

Producte elaborat, compost per carn magre de pollastre 100% tallada a daus, condimentada i enfilada en pintxo.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
 - o Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.
- Gramatge de 100/120 grams per unitat
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Compliment del Reglament (CE) no 543/2008 de la Comissió, de 16 de juny de 2008, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament del Reglament (CE) n o 1234/2007 del Consell en el que concerneix a la comercialització de carn d'ocells de corral
- **Servit en safates envasades al buit**
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 3º C.

200978 CARN DE PINTXO DE POLLASTRE SENSE ENFILAR

Producte elaborat, compost per carn magre de pollastre 100% tallada a daus, condimentada i tallada en daus regulars aptes per a la confecció de pintxos. Producte sense enfilar, destinat a l'elaboració posterior per part del Servei de Cuina.

- Tallada en daus regulars d'aproximadament 25 a 35 mm de costat.
- Daus uniformes que garanteixin una cocció homogènia i siguin aptes per a preparacions al forn, planxa, brasa o guisats.
- Sense ossos, cartílags, tendons, excés de greix superficial ni restes de teixit conjuntiu.
- Límits microbiològics segons legislació vigent del Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Envasada en safates termo-segellades d'entre 2 i 5 kg.

- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 4 °C.
- Informació a l'etiquetat d'acord amb el Reglament (UE) 1169/2011 sobre informació alimentària facilitada al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats.
 - o Identificació de pes net.
 - o Identificació de data de caducitat/consum preferent.
 - o Informació nutricional.
 - o Identificació de lot.
 - o Presència d'identificació sanitària (oval).
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.

200648 HAMBURGUESA DE POLLASTRE S/SAL 140 GR

Producte elaborat, compost per carn magre 100% de pollastre, picada amb l'addició de sal i altres condiments.

- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.
- Gramatge de 140 gr +/-5gr per unitat
- Màxim 5% en fibres vegetals
- Es valorarà que les hamburgueses es subministren en caixes apilades per nivells o pisos, **evitant l'ús** de làmines separadores individuals entre unitats. Es **considerarà favorable** que la separació entre productes es realitzi únicament entre cada nivell o pis complet d'hamburgueses, mitjançant **una única làmina** de paper alimentari, paper vegetal, film alimentari o material equivalent apte per al contacte amb aliments, disposada entre cada nivell o pis d'hamburgueses.
- Que no contingui més al·lèrgens que els sulfits
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferent
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
 - o Presència d'identificació sanitària (oval)
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Compliment del Reglament (CE) no 543/2008 de la Comissió, de 16 de juny de 2008, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament del Reglament (CE) n o 1234/2007 del Consell en el que concerneix a la comercialització de carn d'ocells de corral

- Servides preferentment a doll, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració, entre 0 i 3º C.
- **Sense sal afegida i igual o menys de 0,12g de sodi per 100g de producte**

00968 CONTRACUIXA DE POLLASTRE TALLADA A DAUS

Article fresc elaborat a partir de **contracuixa de pollastre fresca, sense pell i sense os**, tallada en daus regulars aptes per a elaboracions culinàries diverses. Producte refrigerat destinat al Servei de Cuina per a preparacions al forn, planxa, guisats, arrossos i altres elaboracions de restauració col·lectiva.

- Tallada en daus regulars d'aproximadament 25 a 35 mm
- La carn haurà de presentar-se completament desossada i exempta de fragments ossis, restes de pell, tendons visibles, cartílags, vasos sanguinis, hematomes i altres teixits no desitjables, amb la finalitat de minimitzar les manipulacions posteriors per part del personal de cuina i garantir la seguretat alimentària dels usuaris.
- Les peces utilitzades per a l'elaboració dels daus hauran de procedir exclusivament de contracuixa de pollastre, no admetent-se retalls, sobrants de desossat ni altres parts anatòmiques de menor valor comercial.
- Color uniforme i olor característic de la carn fresca de pollastre groc
- Sense cops, hematomes, tumors ni altres defectes visibles.
- Envasada en safates termo-segellades, bosses o caixes aptes per a ús alimentari, en formats d'entre 2 i 5 kg.
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració entre 0 i 3 ºC.
- Informació a l'etiquetat d'acord amb el Reglament (UE) 1169/2011 sobre informació alimentària facilitada al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats.
 - o Identificació de pes net.
 - o Identificació de data de caducitat/consum preferent.
 - o Informació nutricional.
 - o Identificació de lot.
 - o Presència d'identificació sanitària (oval).
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.
- Compliment dels límits microbiològics segons el Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Compliment del Reglament (CE) núm. 543/2008 de la Comissió, de 16 de juny de 2008, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament del Reglament (CE) núm. 1234/2007 del Consell en el que concerneix a la comercialització de carn d'ocells de corral.

200977 GALL DINDI A DAUS

Article fresc elaborat a partir de carn de gall dindi procedent preferentment de la cuixa, desossada i tallada en daus regulars aptes per a elaboracions culinàries diverses. Producte refrigerat destinat al Servei de Cuina per a preparacions al forn, planxa, guisats, arrossos i altres elaboracions de restauració col·lectiva.

- Tallat en daus regulars d'aproximadament 25 a 35 mm de costat.
- La carn haurà de presentar-se completament desossada i exempta de fragments ossis, restes de pell, tendons visibles, cartílags, glàndules, hematomes i altres teixits no desitjables, amb la finalitat de minimitzar les manipulacions posteriors per part del personal de cuina i garantir la seguretat alimentària dels usuaris.
- Color rosat pàl·lid característic de la carn fresca de gall dindi, uniforme i brillant. Aspecte fresc, olor característica de carn fresca d'aviram i textura ferma i tendra.
- Compliment dels límits microbiològics segons el Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Envasat en safates termo-segellades o bosses aptes per a ús alimentari, en formats d'entre 2 i 5 kg.
- Entrega del producte a temperatures de refrigeració entre 0 i 4 °C.
- Informació a l'etiquetat d'acord amb el Reglament (UE) 1169/2011 sobre informació alimentària facilitada al consumidor:
- Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats.
 - o Identificació de pes net.
 - o Identificació de data de caducitat/consum preferent.
 - o Informació nutricional.
 - o Identificació de lot.
 - o Presència d'identificació sanitària (oval).
- Compliment del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual es regula la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, si correspon.
- Compliment del Reglament (CE) núm. 543/2008 de la Comissió, de 16 de juny de 2008, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament del Reglament (CE) núm. 1234/2007 del Consell en el que concerneix a la comercialització de carn d'ocells de corral.