

	FICHA TÉCNICA ARROZ BLANCO (GUARNICIÓN)		Página 1 de 1
			Revisión: 0
			Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.				N.R.S	26.00013241/M								
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Arroz, cebolla, laurel, ajo, aceite de oliva y sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se saltea el arroz y se añade agua hirviendo .Se deja coccer sin mover durante 16 minutos.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	30 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteínas 9% Lípidos 4% Carbohidratos 87%									
	Proteínas (g)		2,3											
	Lípidos (g)		0,5											
	Carbohidratos (g)		23,1											
	Energía (Kcal)		106 = 443 Kj											
MINERALES	Fósforo (mg)	54,0	Sodio (mg)	1,2	Flúor (µg)	11,6	FIBRA ALIMENTARIA			0,09 gr				
	Magnesio (mg)	8,4	Potasio (mg)	36,0	Cloro (mg)	0,0								
	Calcio (mg)	3,0	Yodo (µg)	0,6	Manganeso (mg)	0,0								
	Hierro (mg)	0,2	Selenio (µg)	6,0	Cromo (µg)	0,0								
	Zinc (mg)	0,1	Cobre (µg)	9,0	Molibdeno (µg)	0,0								
VITAMINAS	Vitamina C (mg)		0,0		Piridoxina B6 (mg)		0,1		Ácido Fólico libre (µg)		0,9			
	Tiamina B1 (mg)		0,0		Vitamina A (retinol)(µg)		0,0		Ácido Fólico total (µg)		1,8			
	Riboflavina B2 (mg)		0,0		Vitamina D (µg)		0,0		Cianocobalamina B12 (µg)		0,0			
	Ácido Nicotínico (mg)		1,1		Vitamina E (mg)		0,0		Biotina (µg)		0,0			
ALÉRGENOS Según RE1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														



	FICHA TÉCNICA ARROZ BLANCO Y CHAMPIÑÓN		Página 1 de 1
			Revisión: 0
			Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.				N.R.S	26.00013241/M								
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Arroz, cebolla, laurel, ajo, aceite de oliva, champiñón laminado y sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se saltea el arroz y se añade agua hirviendo .Se deja coccer sin mover durante 16 minutos.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	30 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteínas 9% Lípidos 14% Carbohidratos 77%									
	Proteínas (g)		2											
	Lípidos (g)		10,10											
	Carbohidratos (g)		19											
	Energía (Kcal)		125											
MINERALES	Fósforo (mg)	92,3	Sodio (mg)	4,6	Flúor (µg)	15,4	FIBRA ALIMENTARIA			1,09 gr				
	Magnesio (mg)	16,8	Potasio (mg)	136,2	Cloro (mg)	0,0								
	Calcio (mg)	13,5	Yodo (µg)	0,9	Manganeso (mg)	0,0								
	Hierro (mg)	0,5	Selenio (µg)	10,5	Cromo (µg)	0,0								
	Zinc (mg)	0,1	Cobre (µg)	34,7	Molibdeno (µg)	0,0								
VITAMINAS	Vitamina C (mg)	5,1	Piridoxina B6 (mg)	0,1	Ácido Fólico libre (µg)	8,2								
	Tiamina B1 (mg)	0,1	Vitamina A (retinol)(µg)	0,0	Ácido Fólico total (µg)	9,9								
	Riboflavina B2 (mg)	0,1	Vitamina D (µg)	0,0	Cianocobalamina B12 (µg)	0,0								
	Ácido Nicotínico (mg)	2,3	Vitamina E (mg)	0,5	Biotina (µg)	0,0								
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS								ORGANOLÉPTICAS					
	Aerobios mesófilos				Máximo 100.000 ufc/g				Color y olor característicos					
	Enterobacterias lactosas positivas				Máximo 100 ufc/g				Grado de frescura adecuado					
	Salmonella				Ausencia /25 g									
	Escherichiacoli				Ausencia /10ml									
	Staphylococcusaureus				Máximo 100 ufc/25 g									
	Listeria monocytogenes				Ausencia /25 g									
ALÉRGENOS	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														



	FICHA TÉCNICA ARROZ INTEGRAL		Página 1 de 1
			Revisión: 0
			Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.				N.R.S		26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Arroz integral, cebolla, laurel, ajo, aceite de oliva y sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se saltea el arroz y se añade agua hirviendo .Se deja coccer sin mover durante 16 minutos.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	30 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteínas 9% Lípidos 13% Carbohidratos 78%									
	Proteínas (g)		2,40											
	Lípidos (g)		0,30											
	Carbohidratos (g)		23,40											
	Energía (Kcal)		107											
MINERALES	Fósforo (mg)	140,3	Sodio (mg)	3,0	Flúor (µg)	0,0	FIBRA ALIMENTARIA			1,45 gr				
	Magnesio (mg)	48,0	Potasio (mg)	198,2	Cloro (mg)	0,0								
	Calcio (mg)	29,5	Yodo (µg)	0,1	Manganeso (mg)	0,0								
	Hierro (mg)	0,2	Selenio (µg)	18,1	Cromo (µg)	0,0								
	Zinc (mg)	0,1	Cobre (µg)	22,7	Molibdeno (µg)	0,0								
VITAMINAS	Vitamina C (mg)		5,1	Piridoxina B6 (mg)		0,1	Ácido Fólico libre (µg)		7,0					
	Tiamina B1 (mg)		0,2	Vitamina A (retinol)(µg)		0,0	Ácido Fólico total (µg)		7,5					
	Riboflavina B2 (mg)		0,1	Vitamina D (µg)		0,0	Cianocobalamina B12 (µg)		0,0					
	Ácido Nicotínico (mg)		2,6	Vitamina E (mg)		0,5	Biotina (µg)		0,0					
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS								ORGANOLÉPTICAS					
	Aerobios mesófilos				Máximo 100.000 ufc/g				Color y olor característicos					
	Enterobacterias lactosas positivas				Máximo 100 ufc/g				Grado de frescura adecuado					
	Salmonella				Ausencia /25 g									
	Escherichiacoli				Ausencia /10ml									
	Staphylococcusaureus				Máximo 100 ufc/25 g									
	Listeria monocytogenes				Ausencia /25 g									
ALÉRGENOS Según RE1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														



	FICHA TÉCNICA ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS		Página 1 de 1
			Revisión: 0
			Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.				N.R.S	26.00013241/M								
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Lechuga, aceitunas, sal, aceite de oliva, vinagre (vinagre de vino, Antioxidante: Dióxido de azufre/Anhídrido sulfuroso).													
MÉTODO CULINARIO	Higienización y aclarado.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se corta la lechuga, se vierte en agua y se higieniza con lejía alimentaria. Se aclaran y se mezclan los ingredientes.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	15 minutos													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteínas 4% Lípidos 83% Carbohidratos 13%									
	Proteínas (g)		0,7											
	Lípidos (g)		6,4											
	Carbohidratos (g)		2,3											
	Energía (Kcal)		69 = 288 Kj											
MINERALES	Fósforo (mg)	16,5	Sodio (mg)	217,5	Flúor (µg)	0,0	FIBRA ALIMENTARIA	0,75 gr						
	Magnesio (mg)	6,7	Potasio (mg)	159,1	Cloro (mg)	0,0								
	Calcio (mg)	41,0	Yodo (µg)	2,6	Manganeso (mg)	0,0								
	Hierro (mg)	0,5	Selenio (µg)	0,4	Cromo (µg)	0,0								
	Zinc (mg)	0,3	Cobre (µg)	41,0	Molibdeno (µg)	0,0								
VITAMINAS	Vitamina C (mg)	5,0	Piridoxina B6 (mg)	0,1	Ácido Fólico libre (µg)	9,5								
	Tiamina B1 (mg)	0,0	Vitamina A (retinol)(µg)	10,0	Ácido Fólico total (µg)	17,0								
	Riboflavina B2 (mg)	0,1	Vitamina D (µg)	0,0	Cianocobalamina B12 (µg)	0,0								
	Ácido Nicotínico (mg)	0,3	Vitamina E (mg)	1,4	Biotina (µg)	0,0								
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS					ORGANOLÉPTICAS								
	Aerobios mesófilos			Máximo 100.000 ufc/g		Color y olor característicos								
	Enterobacterias lactosas positivas			Máximo 100 ufc/g		Grado de frescura adecuado								
	Salmonella			Ausencia /25 g										
	Escherichiacoli			Ausencia /10ml										
	Staphylococcusaureus			Máximo 100 ufc/25 g										
	Listeria monocytogenes			Ausencia /25 g										
ALÉRGENOS Según RE1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
												X		



	FICHA TÉCNICA ENSALADA DE LECHUGA Y QUINOA		Página 1 de 1
			Revisión: 0
			Fecha: 01/09/23

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.				N.R.S	26.00013241/M								
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Lechuga, quinoa, aceite de oliva, sal, vinagre (vinagre de vino, Antioxidante: Dióxido de azufre/Anhídrido sulfuroso).													
MÉTODO CULINARIO	Higienización y aclarado													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se corta la lechuga, se vierte en agua y se higieniza con lejía alimentaria. Se aclaran y se mezclan los ingredientes.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	15 minutos													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteínas 5% Lípidos 85% Carbohidratos 11%									
	Proteínas (g)		0,6											
	Lípidos (g)		5,1											
	Carbohidratos (g)		1,5											
	Energía (Kcal)		54 = 226 Kj											
MINERALES	Fósforo (mg)	15,0	Sodio (mg)	7,5	Flúor (µg)	0,0	FIBRA ALIMENTARIA			0,75 gr				
	Magnesio (mg)	6,5	Potasio (mg)	150,0	Cloro (mg)	0,0								
	Calcio (mg)	31,0	Yodo (µg)	2,5	Manganeso (mg)	0,0								
	Hierro (mg)	0,3	Selenio (µg)	0,4	Cromo (µg)	0,0								
	Zinc (mg)	0,3	Cobre (µg)	15,0	Molibdeno (µg)	0,0								
VITAMINAS	Vitamina C (mg)	5,0	Piridoxina B6 (mg)	0,1	Ácido Fólico libre (µg)	9,5								
	Tiamina B1 (mg)	0,0	Vitamina A (retinol)(µg)	0,0	Ácido Fólico total (µg)	17,0								
	Riboflavina B2 (mg)	0,1	Vitamina D (µg)	0,0	Cianocobalamina B12 (µg)	0,0								
	Ácido Nicotínico (mg)	0,3	Vitamina E (mg)	1,4	Biotina (µg)	0,0								
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS								ORGANOLÉPTICAS					
	Aerobios mesófilos				Máximo 100.000 ufc/g				Color y olor característicos					
	Enterobacterias lactosas positivas				Máximo 100 ufc/g				Grado de frescura adecuado					
	Salmonella				Ausencia /25 g									
	Escherichiacoli				Ausencia /10ml									
	Staphylococcusaureus				Máximo 100 ufc/25 g									
	Listeria monocytogenes				Ausencia /25 g									
ALÉRGENOS	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
												X		

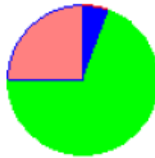


	FICHA TÉCNICA ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE		Página 1 de 1
			Revisión: 0
			Fecha: 30/04/19

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.				N.R.S	26.00013241/M								
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Lechuga, tomate, vinagre (vinagre de vino, Antioxidante: Dióxido de azufre /Anhídrido sulfuroso), sal, aceite de oliva.													
MÉTODO CULINARIO	Higienización y aclarado													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se corta la lechuga, se vierte en agua y se higieniza con lejía alimentaria. Se aclaran y se mezclan los ingredientes.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	15 minutos													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteínas 6% Lípidos 77% Carbohidratos 18%									
	Proteínas (g)		0,9											
	Lípidos (g)		5,2											
	Carbohidratos (g)		2,7											
	Energía (Kcal)		62 = 259 Kj											
MINERALES	Fósforo (mg)	23,1	Sodio (mg)	8,4	Flúor (µg)	7,2	FIBRA ALIMENTARIA	1,20 gr						
	Magnesio (mg)	9,5	Potasio (mg)	234,0	Cloro (mg)	0,0								
	Calcio (mg)	34,3	Yodo (µg)	4,6	Manganeso (mg)	0,0								
	Hierro (mg)	0,5	Selenio (µg)	0,6	Cromo (µg)	0,0								
	Zinc (mg)	0,3	Cobre (µg)	38,1	Molibdeno (µg)	0,0								
VITAMINAS	Vitamina C (mg)	16,4	Piridoxina B6 (mg)	0,2	Ácido Fólico libre (µg)	14,0								
	Tiamina B1 (mg)	0,1	Vitamina A (retinol)(µg)	90,0	Ácido Fólico total (µg)	25,4								
	Riboflavina B2 (mg)	0,1	Vitamina D (µg)	0,0	Cianocobalamina B12 (µg)	0,0								
	Ácido Nicotínico (mg)	0,4	Vitamina E (mg)	1,4	Biotina (µg)	0,0								
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS					ORGANOLÉPTICAS								
	Aerobios mesófilos			Máximo 100.000 ufc/g		Color y olor característicos								
	Enterobacterias lactosas positivas			Máximo 100 ufc/g		Grado de frescura adecuado								
	Salmonella			Ausencia /25 g										
	Escherichiacoli			Ausencia /10ml										
	Staphylococcusaureus			Máximo 100 ufc/25 g										
	Listeria monocytogenes			Ausencia /25 g										
ALÉRGENOS Según RE1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
												X		



	FICHA TÉCNICA ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA		Página 1 de 1
			Revisión: 2
			Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.				N.R.S	26.00013241/M								
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Lechuga, zanahoria, vinagre (vinagre de vino, Antioxidante: Dióxido de azufre /Anhídrido sulfuroso). aceite de oliva, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Higienización y aclarado													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se corta la lechuga, se vierte en agua y se higieniza con lejía alimentaria. Se aclaran y se mezclan los ingredientes.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	15 minutos													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteínas 6% Lípidos 69% Carbohidratos 25%									
	Proteínas (g)		1,0											
	Lípidos (g)		5,2											
	Carbohidratos (g)		4,2											
	Energía (Kcal)		68 = 284 Kj											
MINERALES	Fósforo (mg)	26,1	Sodio (mg)	22,5	Flúor (µg)	12,0	FIBRA ALIMENTARIA	1,65 gr						
	Magnesio (mg)	11,0	Potasio (mg)	240,0	Cloro (mg)	0,0								
	Calcio (mg)	42,7	Yodo (µg)	5,2	Manganeso (mg)	0,0								
	Hierro (mg)	0,7	Selenio (µg)	1,1	Cromo (µg)	0,0								
	Zinc (mg)	0,3	Cobre (µg)	29,1	Molibdeno (µg)	0,0								
VITAMINAS	Vitamina C (mg)	7,7	Piridoxina B6 (mg)	0,2	Ácido Fólico libre (µg)	13,1								
	Tiamina B1 (mg)	0,1	Vitamina A (retinol)(µg)	1080,0	Ácido Fólico total (µg)	21,5								
	Riboflavina B2 (mg)	0,1	Vitamina D (µg)	0,0	Cianocobalamina B12 (µg)	0,0								
	Ácido Nicotínico (mg)	0,4	Vitamina E (mg)	2,3	Biotina (µg)	0,0								
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS					ORGANOLÉPTICAS								
	Aerobios mesófilos			Máximo 100.000 ufc/g		Color y olor característicos								
	Enterobacterias lactosas positivas			Máximo 100 ufc/g		Grado de frescura adecuado								
	Salmonella			Ausencia /25 g										
	Escherichiacoli			Ausencia /10ml										
	Staphylococcusaureus			Máximo 100 ufc/25 g										
	Listeria monocytogenes			Ausencia /25 g										
ALÉRGENOS Según RE1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
												X		



	FICHA TÉCNICA ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ		Página 1 de 1
			Revisión: 0
			Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.				N.R.S	26.00013241/M								
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Lechuga, tomate, maíz, aceite, sal, vinagre (vinagre de vino, Antioxidante: Dióxido de azufre/Anhídrido sulfuroso).													
MÉTODO CULINARIO	Higienización y aclarado													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se corta la lechuga, se vierte en agua y se higieniza con lejía alimentaria. Se aclaran y se mezclan los ingredientes.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	15 minutos													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente	Cantidad				Proteínas 6% Lípidos 71% Carbohidratos 23%								
	Proteínas (g)	1,0												
	Lípidos (g)	5,2												
	Carbohidratos (g)	3,7												
	Energía (Kcal)	65,6 = 274 Kj												
MINERALES	Fósforo (mg)	24,5	Sodio (mg)	19,4	Flúor (µg)	11,0	FIBRA ALIMENTARIA	1,30 gr						
	Magnesio (mg)	10,2	Potasio (mg)	235,6	Cloro (mg)	0,0								
	Calcio (mg)	34,4	Yodo (µg)	4,7	Manganeso (mg)	0,0								
	Hierro (mg)	0,5	Selenio (µg)	0,6	Cromo (µg)	0,0								
	Zinc (mg)	0,5	Cobre (µg)	43,1	Molibdeno (µg)	0,0								
VITAMINAS	Vitamina C (mg)	16,8	Piridoxina B6 (mg)	0,2	Ácido Fólico libre (µg)	15,8								
	Tiamina B1 (mg)	0,1	Vitamina A (retinol)(µg)	92,0	Ácido Fólico total (µg)	28,7								
	Riboflavina B2 (mg)	0,1	Vitamina D (µg)	0,0	Cianocobalamina B12 (µg)	0,0								
	Ácido Nicotínico (mg)	0,5	Vitamina E (mg)	1,6	Biotina (µg)	0,0								
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS					ORGANOLÉPTICAS								
	Aerobios mesófilos			Máximo 100.000 ufc/g		Color y olor característicos								
	Enterobacterias lactosas positivas			Máximo 100 ufc/g		Grado de frescura adecuado								
	Salmonella			Ausencia /25 g										
	Escherichiacoli			Ausencia /10ml										
	Staphylococcusaureus			Máximo 100 ufc/25 g										
	Listeria monocytogenes			Ausencia /25 g										
ALÉRGENOS Según RE1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
												X		



	FICHA TÉCNICA ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y SOJA		Página 1 de 1
			Revisión: 2
			Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.				N.R.S	26.00013241/M								
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Lechuga, tomate, soja , aceite, sal, vinagre (vinagre de vino, Antioxidante: Dióxido de azufre /Anhídrido sulfuroso).													
MÉTODO CULINARIO	Higienización y aclarado													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se corta la lechuga, se vierte en agua y se higieniza con lejía alimentaria. Se aclaran y se mezclan los ingredientes.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	15 minutos													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente	Cantidad			 Proteínas 9% Lípidos 72% Carbohidratos 19%									
	Proteínas (g)	1,5												
	Lípidos (g)	5,3												
	Carbohidratos (g)	3,1												
	Energía (Kcal)	66,1 = 276 Kj												
MINERALES	Fósforo (mg)	30,6	Sodio (mg)	11,4	Flúor (µg)	7,2	FIBRA ALIMENTARIA	1,44 gr						
	Magnesio (mg)	11,4	Potasio (mg)	257,5	Cloro (mg)	0,0								
	Calcio (mg)	37,5	Yodo (µg)	4,6	Manganeso (mg)	0,0								
	Hierro (mg)	0,6	Selenio (µg)	0,6	Cromo (µg)	0,0								
	Zinc (mg)	0,4	Cobre (µg)	61,1	Molibdeno (µg)	0,0								
VITAMINAS	Vitamina C (mg)	18,4	Piridoxina B6 (mg)	0,2	Ácido Fólico libre (µg)	14,0								
	Tiamina B1 (mg)	0,1	Vitamina A (retinol)(µg)	90,4	Ácido Fólico total (µg)	41,4								
	Riboflavina B2 (mg)	0,1	Vitamina D (µg)	0,0	Cianocobalamina B12 (µg)	0,0								
	Ácido Nicotínico (mg)	0,6	Vitamina E (mg)	1,4	Biotina (µg)	0,0								
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS					ORGANOLÉPTICAS								
	Aerobios mesófilos			Máximo 100.000 ufc/g		Color y olor característicos								
	Enterobacterias lactosas positivas			Máximo 100 ufc/g		Grado de frescura adecuado								
	Salmonella			Ausencia /25 g										
	Escherichiacoli			Ausencia /10ml										
	Staphylococcusaureus			Máximo 100 ufc/25 g										
	Listeria monocytogenes			Ausencia /25 g										
ALÉRGENOS Según RE1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
						X						X		



	FICHA TÉCNICA ENSALADA DE LECHUGA		Página 1 de 1
			Revisión: 0
			Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.				N.R.S	26.00013241/M								
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Lechuga, aceite de oliva, sal, vinagre (vinagre de vino, Antioxidante: Dióxido de azufre /Anhídrido sulfuroso).													
MÉTODO CULINARIO	Higienización y aclarado													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se corta la lechuga, se vierte en agua y se higieniza con lejía alimentaria. Se aclaran y se mezclan los ingredientes.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	15 minutos													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteínas 5% Lípidos 85% Carbohidratos 11%									
	Proteínas (g)		0,6											
	Lípidos (g)		5,1											
	Carbohidratos (g)		1,5											
	Energía (Kcal)		54 = 226 Kj											
MINERALES	Fósforo (mg)	15,0	Sodio (mg)	7,5	Flúor (µg)	0,0	FIBRA ALIMENTARIA	0,75 gr						
	Magnesio (mg)	6,5	Potasio (mg)	150,0	Cloro (mg)	0,0								
	Calcio (mg)	31,0	Yodo (µg)	2,5	Manganeso (mg)	0,0								
	Hierro (mg)	0,3	Selenio (µg)	0,4	Cromo (µg)	0,0								
	Zinc (mg)	0,3	Cobre (µg)	15,0	Molibdeno (µg)	0,0								
VITAMINAS	Vitamina C (mg)	5,0	Piridoxina B6 (mg)	0,1	Ácido Fólico libre (µg)	9,5								
	Tiamina B1 (mg)	0,0	Vitamina A (retinol)(µg)	0,0	Ácido Fólico total (µg)	17,0								
	Riboflavina B2 (mg)	0,1	Vitamina D (µg)	0,0	Cianocobalamina B12 (µg)	0,0								
	Ácido Nicotínico (mg)	0,3	Vitamina E (mg)	1,4	Biotina (µg)	0,0								
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS					ORGANOLÉPTICAS								
	Aerobios mesófilos			Máximo 100.000 ufc/g		Color y olor característicos								
	Enterobacterias lactosas positivas			Máximo 100 ufc/g		Grado de frescura adecuado								
	Salmonella			Ausencia /25 g										
	Escherichiacoli			Ausencia /10ml										
	Staphylococcusaureus			Máximo 100 ufc/25 g										
	Listeria monocytogenes			Ausencia /25 g										
ALÉRGENOS	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
												X		



	FICHA TÉCNICA GUISANTES SALTEADO		Página 1 de 1
			Revisión: 0
			Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Guisante, patata natural o patata 4ª gama (patatas, conservante E-223 metabisulfitos sódico , aceite de oliva y sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Una vez cocido, se saltea el guisante en aceite de oliva.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	30 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente					Cantidad								
	Proteínas (g)					0,8								
	Lípidos (g)					0								
	De los cuales saturados (g)					0								
	Carbohidratos (g)					4,9								
	De los cuales azúcares					3,8								
	Energía (Kcal)					28 = 117 Kj								
MINERALES	Fósforo (mg)	154,1	Sodio (mg)	240,3	Flúor (µg)	6,0	FIBRA ALIMENTARIA			1,30 gr				
	Magnesio (mg)	47,5	Potasio (mg)	399,0	Cloro (mg)	0,0								
	Calcio (mg)	108,2	Yodo (µg)	5,1	Manganeso (mg)	0,0								
	Hierro (mg)	1,7	Selenio (µg)	36,9	Cromo (µg)	0,0								
	Zinc (mg)	1,1	Cobre (µg)	43,0	Molibdeno (µg)	0,0								
VITAMINAS	Vitamina C (mg)		5,5		Piridoxina B6 (mg)		0,1		Ácido Fólico libre (µg)			16,2		
	Tiamina B1 (mg)		0,1		Vitamina A (retinol)(µg)		89,1		Ácido Fólico total (µg)			22,9		
	Riboflavina B2 (mg)		0,1		Vitamina D (µg)		7,5		Cianocobalamina B12 (µg)			1,6		
	Ácido Nicotínico (mg)		7,3		Vitamina E (mg)		0,0		Biotina (µg)			0,0		
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS					ORGANOLÉPTICAS								
	Aerobios mesófilos				Máximo 100.000 ufc/g				Color y olor característicos					
	Enterobacterias lactosas positivas				Máximo 100 ufc/g				Grado de frescura adecuado					
	Salmonella				Ausencia /25 g									
	Escherichiacoli				Ausencia /10ml									
	Staphylococcusaureus				Máximo 100 ufc/25 g									
	Listeria monocytogenes				Ausencia /25 g									
ALÉRGENOS Según RE1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
												X		



	FICHA TÉCNICA PATATAS AL VAPOR		Página 1 de 1
			Revisión: 0
			Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.				N.R.S	26.00013241/M								
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Patatas naturales / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabolsufito sódico), aceite, laurel y sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se cuecen en agua o vapor de agua.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	30 minutos													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteínas 10% Lípidos 1% Carbohidratos 90%									
	Proteínas (g)		2,0											
	Lípidos (g)		0,1											
	Carbohidratos (g)		19,0											
	Energía (Kcal)		85 = 355 Kj											
MINERALES	Fósforo (mg)	56,0	Sodio (mg)	0,0	Flúor (µg)	280,0	FIBRA ALIMENTARIA	2,00 gr						
	Magnesio (mg)	25,0	Potasio (mg)	0,0	Cloro (mg)	0,0								
	Calcio (mg)	11,0	Yodo (µg)	0,0	Manganeso (mg)	0,0								
	Hierro (mg)	0,7	Selenio (µg)	0,9	Cromo (µg)	0,0								
	Zinc (mg)	0,3	Cobre (µg)	214,0	Molibdeno (µg)	0,0								
VITAMINAS	Vitamina C (mg)	4,0	Piridoxina B6 (mg)	0,2	Ácido Fólico libre (µg)	3,0								
	Tiamina B1 (mg)	0,1	Vitamina A (retinol)(µg)	0,0	Ácido Fólico total (µg)	10,0								
	Riboflavina B2 (mg)	0,0	Vitamina D (µg)	0,0	Cianocobalamina B12 (µg)	0,0								
	Ácido Nicotínico (mg)	1,5	Vitamina E (mg)	0,0	Biotina (µg)	0,0								
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS					ORGANOLÉPTICAS								
	Aerobios mesófilos			Máximo 100.000 ufc/g		Color y olor característicos								
	Enterobacterias lactosas positivas			Máximo 100 ufc/g		Grado de frescura adecuado								
	Salmonella			Ausencia /25 g										
	Escherichiacoli			Ausencia /10ml										
	Staphylococcusaureus			Máximo 100 ufc/25 g										
	Listeria monocytogenes			Ausencia /25 g										
ALÉRGENOS Según RE1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
												X		



	FICHA TÉCNICA PATATAS FRITAS		Página 1 de 1
			Revisión: 0
			Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.				N.R.S	26.00013241/M								
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Patatas naturales / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabolsufito sódico), aceite de oliva, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Fritura.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se vierten en aceite caliente siguiendo las instrucciones indicadas en la bolsa.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	10 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteínas 5% Lípidos 52% Carbohidratos 44%									
	Proteínas (g)		2,0											
	Lípidos (g)		10,1											
	Carbohidratos (g)		19,0											
	Energía (Kcal)		175 = 731 Kj											
MINERALES	Fósforo (mg)	56,0	Sodio (mg)	0,0	Flúor (µg)	280,0	FIBRA ALIMENTARIA	2,00 gr						
	Magnesio (mg)	25,0	Potasio (mg)	0,0	Cloro (mg)	0,0								
	Calcio (mg)	11,0	Yodo (µg)	0,0	Manganeso (mg)	0,0								
	Hierro (mg)	0,7	Selenio (µg)	0,9	Cromo (µg)	0,0								
	Zinc (mg)	0,3	Cobre (µg)	214,0	Molibdeno (µg)	0,0								
VITAMINAS	Vitamina C (mg)	4,0	Piridoxina B6 (mg)	0,2	Ácido Fólico libre (µg)	3,0								
	Tiamina B1 (mg)	0,1	Vitamina A (retinol)(µg)	0,0	Ácido Fólico total (µg)	10,0								
	Riboflavina B2 (mg)	0,0	Vitamina D (µg)	0,0	Cianocobalamina B12 (µg)	0,0								
	Ácido Nicotínico (mg)	1,5	Vitamina E (mg)	0,0	Biotina (µg)	0,0								
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS					ORGANOLÉPTICAS								
	Aerobios mesófilos			Máximo 100.000 ufc/g		Color y olor característicos								
	Enterobacterias lactosas positivas			Máximo 100 ufc/g		Grado de frescura adecuado								
	Salmonella			Ausencia /25 g										
	Escherichiacoli			Ausencia /10ml										
	Staphylococcusaureus			Máximo 100 ufc/25 g										
	Listeria monocytogenes			Ausencia /25 g										
ALÉRGENOS	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
												X		
Según RE1169/2011 sobre información alimentaria														



	FICHA TÉCNICA PATATA PANADERA		Página 1 de 1
			Revisión: 0
			Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.				N.R.S	26.00013241/M								
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Patata natural o patata 4ª gama (patatas, conservante E-223 metabisulfitos sódico), aceite de oliva, ajo, cebolla y sal.													
MÉTODO CULINARIO	Asado													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se corta la patata en láminas y se cocina en el horno.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	60 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente				Cantidad									
	Proteínas (g)				1,3									
	Lípidos (g)				1,6									
	De los cuales saturados (g)				0,24									
	Carbohidratos (g)				7,7									
	De los cuales azúcares				0,62									
	Energía (Kcal)				52,5 = 219 Kj									
MINERALES	Fósforo (mg)	154,1	Sodio (mg)	240,3	Flúor (µg)	6,0	FIBRA ALIMENTARIA		1,30 gr					
	Magnesio (mg)	47,5	Potasio (mg)	399,0	Cloro (mg)	0,0								
	Calcio (mg)	108,2	Yodo (µg)	5,1	Manganeso (mg)	0,0								
	Hierro (mg)	1,7	Selenio (µg)	36,9	Cromo (µg)	0,0								
	Zinc (mg)	1,1	Cobre (µg)	43,0	Molibdeno (µg)	0,0								
VITAMINAS	Vitamina C (mg)		5,5	Piridoxina B6 (mg)		0,1	Ácido Fólico libre (µg)		16,2					
	Tiamina B1 (mg)		0,1	Vitamina A (retinol)(µg)		89,1	Ácido Fólico total (µg)		22,9					
	Riboflavina B2 (mg)		0,1	Vitamina D (µg)		7,5	Cianocobalamina B12 (µg)		1,6					
	Ácido Nicotínico (mg)		7,3	Vitamina E (mg)		0,0	Biotina (µg)		0,0					
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS					ORGANOLÉPTICAS								
	Aerobios mesófilos			Máximo 100.000 ufc/g		Color y olor característicos								
	Enterobacterias lactosas positivas			Máximo 100 ufc/g		Grado de frescura adecuado								
	Salmonella			Ausencia /25 g										
	Escherichiacoli			Ausencia /10ml										
	Staphylococcusaureus			Máximo 100 ufc/25 g										
	Listeria monocytogenes			Ausencia /25 g										
ALÉRGENOS	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
												X		



	FICHA TÉCNICA PATATAS Y CHAMPIÑÓN		Página 1 de 1
			Revisión: 0
			Fecha: 01/09/2021

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.				N.R.S	26.00013241/M								
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Patata natural o <u>patata 4ª gama</u> (patatas, conservante <u>E-223 metabisulfitos sódico</u>), ajo, aceite de oliva, champiñón laminado y sal.													
MÉTODO CULINARIO	Plancha													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se cuecen las patatas y se reservan. Se saltean los champiñones en aceite caliente y se mezclan con las patatas.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	30 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteínas 9% Lípidos 14% Carbohidratos 77%									
	Proteínas (g)		2											
	Lípidos (g)		10,10											
	Carbohidratos (g)		19											
	Energía (Kcal)		125											
MINERALES	Fósforo (mg)	92,3	Sodio (mg)	4,6	Flúor (µg)	15,4	FIBRA ALIMENTARIA	1,09 gr						
	Magnesio (mg)	16,8	Potasio (mg)	136,2	Cloro (mg)	0,0								
	Calcio (mg)	13,5	Yodo (µg)	0,9	Manganeso (mg)	0,0								
	Hierro (mg)	0,5	Selenio (µg)	10,5	Cromo (µg)	0,0								
	Zinc (mg)	0,1	Cobre (µg)	34,7	Molibdeno (µg)	0,0								
VITAMINAS	Vitamina C (mg)	5,1	Piridoxina B6 (mg)	0,1	Ácido Fólico libre (µg)	8,2								
	Tiamina B1 (mg)	0,1	Vitamina A (retinol)(µg)	0,0	Ácido Fólico total (µg)	9,9								
	Riboflavina B2 (mg)	0,1	Vitamina D (µg)	0,0	Cianocobalamina B12 (µg)	0,0								
	Ácido Nicotínico (mg)	2,3	Vitamina E (mg)	0,5	Biotina (µg)	0,0								
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS					ORGANOLÉPTICAS								
	Aerobios mesófilos			Máximo 100.000 ufc/g		Color y olor característicos								
	Enterobacterias lactosas positivas			Máximo 100 ufc/g		Grado de frescura adecuado								
	Salmonella			Ausencia /25 g										
	Escherichiacoli			Ausencia /10ml										
	Staphylococcusaureus			Máximo 100 ufc/25 g										
	Listeria monocytogenes			Ausencia /25 g										
ALÉRGENOS Según RE1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
												X		



	FICHA TÉCNICA RODAJA/GAJO TOMATE		Página 1 de 1
			Revisión: 0
			Fecha: 01/09/2021

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.				N.R.S	26.00013241/M								
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Tomate, aceite de oliva, vinagre (vinagre de vino, Antioxidante: Dióxido de azufre /Anhídrido sulfuroso) y sal.													
MÉTODO CULINARIO	Higienización y aclarado.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se corta el tomate y se aliña.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	15 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteínas 4% Lípidos 82% Carbohidratos 14%									
	Proteínas (g)		0,5											
	Lípidos (g)		5,2											
	Carbohidratos (g)		2,0											
	Energía (Kcal)		56 = 234 Kj											
MINERALES	Fósforo (mg)	13,5	Sodio (mg)	1,5	Flúor (µg)	12,0	FIBRA ALIMENTARIA	0,75 gr						
	Magnesio (mg)	5,0	Potasio (mg)	140,0	Cloro (mg)	0,0								
	Calcio (mg)	5,5	Yodo (µg)	3,5	Manganeso (mg)	0,0								
	Hierro (mg)	0,3	Selenio (µg)	0,3	Cromo (µg)	0,0								
	Zinc (mg)	0,1	Cobre (µg)	38,5	Molibdeno (µg)	0,0								
VITAMINAS	Vitamina C (mg)		19,0	Piridoxina B6 (mg)		0,1	Ácido Fólico libre (µg)		7,5					
	Tiamina B1 (mg)		0,0	Vitamina A (retinol)(µg)		150,0	Ácido Fólico total (µg)		14,0					
	Riboflavina B2 (mg)		0,0	Vitamina D (µg)		0,0	Cianocobalamina B12 (µg)		0,0					
	Ácido Nicotínico (mg)		0,3	Vitamina E (mg)		1,1	Biotina (µg)		0,0					
ALÉRGENOS Según RE1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
												X		



	FICHA TÉCNICA TOMATE ALIÑADO		Página 1 de 1
			Revisión: 0
			Fecha: 17/07/2020

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.				N.R.S	26.00013241/M																																
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Tomate natural, aceite de oliva, vinagre (vinagre de vino, antioxidante: dióxido de azufre/anhídrido sulfuroso), orégano, albahaca, ajo en polvo (puede contener sulfitos de manera natural), sal.																																					
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteínas 5% Lípidos 85% Carbohidratos 11%																																	
	Proteínas (g)		0,81																																			
	Lípidos (g)		4,2																																			
	Carbohidratos (g)		2,9																																			
	Energía (kcal)		55,7 = 233 kJ																																			
MINERALES	<table><tr><td>Fósforo (mg)</td><td>78,7</td><td>Sodio (mg)</td><td>6,4</td><td>Flúor (µg)</td><td>254,4</td></tr><tr><td>Magnesio (mg)</td><td>35,7</td><td>Potasio (mg)</td><td>155,2</td><td>Cloro (mg)</td><td>0,0</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>39,7</td><td>Yodo (µg)</td><td>13,3</td><td>Manganeso (mg)</td><td>0,0</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>1,2</td><td>Selenio (µg)</td><td>2,6</td><td>Cromo (µg)</td><td>0,0</td></tr><tr><td>Zinc (mg)</td><td>0,4</td><td>Cobre (µg)</td><td>242,9</td><td>Molibdeno (µg)</td><td>0,0</td></tr></table>				Fósforo (mg)	78,7	Sodio (mg)	6,4	Flúor (µg)	254,4	Magnesio (mg)	35,7	Potasio (mg)	155,2	Cloro (mg)	0,0	Calcio (mg)	39,7	Yodo (µg)	13,3	Manganeso (mg)	0,0	Hierro (mg)	1,2	Selenio (µg)	2,6	Cromo (µg)	0,0	Zinc (mg)	0,4	Cobre (µg)	242,9	Molibdeno (µg)	0,0	FIBRA ALIMENTARIA		3,55 gr	
	Fósforo (mg)	78,7	Sodio (mg)	6,4	Flúor (µg)	254,4																																
Magnesio (mg)	35,7	Potasio (mg)	155,2	Cloro (mg)	0,0																																	
Calcio (mg)	39,7	Yodo (µg)	13,3	Manganeso (mg)	0,0																																	
Hierro (mg)	1,2	Selenio (µg)	2,6	Cromo (µg)	0,0																																	
Zinc (mg)	0,4	Cobre (µg)	242,9	Molibdeno (µg)	0,0																																	
VITAMINAS	Vitamina C (mg)		15,3		Piridoxina B6 (mg)		0,3		Ácido Fólico libre (µg)		5,6																											
	Tiamina B1 (mg)		0,2		Vitamina A (retinol)(µg)		403,0		Ácido Fólico total (µg)		20,6																											
	Riboflavina B2 (mg)		0,1		Vitamina D (µg)		0,0		Cianocobalamina B12 (µg)		0,0																											
	Ácido Nicotínico (mg)		1,5		Vitamina E (mg)		0,7		Biotina (µg)		0,0																											
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS						ORGANOLÉPTICAS																															
	Aerobios mesófilos			Máximo 100.000 ufc/g			Color y olor característicos																															
	Enterobacterias lactosas positivas			Máximo 100 ufc/g			Grado de frescura adecuado																															
	Salmonella			Ausencia /25 g																																		
	Escherichiacoli			Ausencia /10ml																																		
	Staphylococcusaureus			Máximo 100 ufc/25 g																																		
	Listeria monocytogenes			Ausencia /25 g																																		
VIDA ÚTIL	24 horas																																					
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	No procede				CONDICIONES DE UTILIZACIÓN / CONSUMO				Consumo inmediato en el comedor																													
	No procede																																					
ALÉRGENOS	Según RE1169/2011 sobre información alimentaria																																					
	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES																								
																																						

