

	FICHA TÉCNICA ENSALADA CAMPERA		Página 1 de 1
			Revisión: 0
			Fecha: 31/07/18

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M																																	
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Patata natural ó 4ª gama, huevo duro, atún (atún (<i>Katsuwonus pelamis</i>) 65% lomo, aceite vegetal 34% y sal), pimiento verde, pepino, tomate, lechuga, aceitunas verdes (aceitunas manzanillas, agua, sal, conservantes E-202 y E-211, acidulantes E-300 y E-211), aceite de oliva, sal, vinagre .																																							
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteínas 13% Lípidos 29% Carbohidratos 58%																																			
	Proteínas (g)		8,7																																					
	Lípidos (g)		9,1																																					
	Carbohidratos (g)		40,7																																					
	Energía (Kcal)		279,5 = 1168 Kj																																					
MINERALES	<table><tr><td>Fósforo (mg)</td><td>149,3</td><td>Sodio (mg)</td><td>229,2</td><td>Fluor (µg)</td><td>576,0</td></tr><tr><td>Magnesio (mg)</td><td>58,1</td><td>Potasio (mg)</td><td>170,9</td><td>Cloro (mg)</td><td>0,0</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>59,1</td><td>Yodo (µg)</td><td>5,2</td><td>Manganeso (mg)</td><td>0,0</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>2,4</td><td>Selenio (µg)</td><td>2,2</td><td>Cromo (µg)</td><td>0,0</td></tr><tr><td>Zinc (mg)</td><td>1,1</td><td>Cobre (µg)</td><td>503,9</td><td>Molibdeno (µg)</td><td>0,0</td></tr></table>					Fósforo (mg)	149,3	Sodio (mg)	229,2	Fluor (µg)	576,0	Magnesio (mg)	58,1	Potasio (mg)	170,9	Cloro (mg)	0,0	Calcio (mg)	59,1	Yodo (µg)	5,2	Manganeso (mg)	0,0	Hierro (mg)	2,4	Selenio (µg)	2,2	Cromo (µg)	0,0	Zinc (mg)	1,1	Cobre (µg)	503,9	Molibdeno (µg)	0,0	FIBRA ALIMENTARIA		4,74		
	Fósforo (mg)	149,3	Sodio (mg)	229,2	Fluor (µg)	576,0																																		
Magnesio (mg)	58,1	Potasio (mg)	170,9	Cloro (mg)	0,0																																			
Calcio (mg)	59,1	Yodo (µg)	5,2	Manganeso (mg)	0,0																																			
Hierro (mg)	2,4	Selenio (µg)	2,2	Cromo (µg)	0,0																																			
Zinc (mg)	1,1	Cobre (µg)	503,9	Molibdeno (µg)	0,0																																			
VITAMINAS	<table><tr><td>Vitamina C (mg)</td><td>27,4</td><td>Piridoxina B6 (mg)</td><td>0,5</td><td>Ácido Fólico libre (µg)</td><td>18,0</td></tr><tr><td>Tiamina B1 (mg)</td><td>0,3</td><td>Vitamina A (retinol)(µg)</td><td>155,0</td><td>Ácido Fólico total (µg)</td><td>39,4</td></tr><tr><td>Riboflavina B2 (mg)</td><td>0,2</td><td>Vitamina D (µg)</td><td>2,7</td><td>Cianocobalamina B12 (µg)</td><td>0,7</td></tr><tr><td>Ácido Nicotínico (mg)</td><td>5,2</td><td>Vitamina E (mg)</td><td>1,4</td><td>Biotina (µg)</td><td>0,0</td></tr></table>										Vitamina C (mg)	27,4	Piridoxina B6 (mg)	0,5	Ácido Fólico libre (µg)	18,0	Tiamina B1 (mg)	0,3	Vitamina A (retinol)(µg)	155,0	Ácido Fólico total (µg)	39,4	Riboflavina B2 (mg)	0,2	Vitamina D (µg)	2,7	Cianocobalamina B12 (µg)	0,7	Ácido Nicotínico (mg)	5,2	Vitamina E (mg)	1,4	Biotina (µg)	0,0						
Vitamina C (mg)	27,4	Piridoxina B6 (mg)	0,5	Ácido Fólico libre (µg)	18,0																																			
Tiamina B1 (mg)	0,3	Vitamina A (retinol)(µg)	155,0	Ácido Fólico total (µg)	39,4																																			
Riboflavina B2 (mg)	0,2	Vitamina D (µg)	2,7	Cianocobalamina B12 (µg)	0,7																																			
Ácido Nicotínico (mg)	5,2	Vitamina E (mg)	1,4	Biotina (µg)	0,0																																			
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS					ORGANOLÉPTICAS																																		
	Aerobios mesófilos Enterobacterias lactosas positivas Salmonella Escherichiacoli Staphylococcusaureus Listeria monocytogenes					Máximo 100.000 ufc/g Máximo 100 ufc/g Ausencia /25 g Ausencia /10ml Máximo 100 ufc/25 g Ausencia /25 g					Color y olor característicos Grado de frescura adecuado																													
VIDA ÚTIL	24 horas																																							
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	No procede				CONDICIONES DE UTILIZACIÓN / CONSUMO			Consumo inmediato en el comedor																																
FORMA DE PRESENTACIÓN / ENVASE	No procede																																							
ALÉRGENOS	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES																										
																																								
		X	X	X								X	X																											

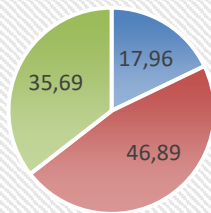


	FICHA TÉCNICA ENSALADA DE ARROZ		Página 1 de 1
			Revisión: 1
			Fecha: 01/08/24

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.				N.R.S	26.00013241/M																																	
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Arroz, tomate, maíz en conserva (maíz, agua, azúcar y sal), pechuga de pavo (pechuga de pavo (51%), agua, almidón, dextrosa, estabilizantes (E-420, E-451, E-407, E-412, E-508), sal, aromas, azúcar, potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-316), conservador (E-250)), aceite de oliva, sal, vinagre .																																						
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteínas 16% Lípidos 24% Carbohidratos 61%																																		
	Proteínas (g)		9,2																																				
	Lípidos (g)		6,2																																				
	Carbohidratos (g)		35,4																																				
	Energía (Kcal)		234,2 = 979 Kj																																				
MINERALES	<table><tr><td>Fósforo (mg)</td><td>83,0</td><td>Sodio (mg)</td><td>935,8</td><td>Flúor (µg)</td><td>32,8</td></tr><tr><td>Magnesio (mg)</td><td>15,8</td><td>Potasio (mg)</td><td>122,8</td><td>Cloro (mg)</td><td>0,0</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>7,1</td><td>Yodo (µg)</td><td>2,9</td><td>Manganeso (mg)</td><td>0,0</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>0,5</td><td>Selenio (µg)</td><td>8,2</td><td>Cromo (µg)</td><td>0,0</td></tr><tr><td>Zinc (mg)</td><td>0,7</td><td>Cobre (µg)</td><td>46,3</td><td>Molibdeno (µg)</td><td>0,0</td></tr></table>					Fósforo (mg)	83,0	Sodio (mg)	935,8	Flúor (µg)	32,8	Magnesio (mg)	15,8	Potasio (mg)	122,8	Cloro (mg)	0,0	Calcio (mg)	7,1	Yodo (µg)	2,9	Manganeso (mg)	0,0	Hierro (mg)	0,5	Selenio (µg)	8,2	Cromo (µg)	0,0	Zinc (mg)	0,7	Cobre (µg)	46,3	Molibdeno (µg)	0,0	FIBRA ALIMENTARIA		0,80	
	Fósforo (mg)	83,0	Sodio (mg)	935,8	Flúor (µg)	32,8																																	
Magnesio (mg)	15,8	Potasio (mg)	122,8	Cloro (mg)	0,0																																		
Calcio (mg)	7,1	Yodo (µg)	2,9	Manganeso (mg)	0,0																																		
Hierro (mg)	0,5	Selenio (µg)	8,2	Cromo (µg)	0,0																																		
Zinc (mg)	0,7	Cobre (µg)	46,3	Molibdeno (µg)	0,0																																		
VITAMINAS	<table><tr><td>Vitamina C (mg)</td><td>10,7</td><td>Piridoxina B6 (mg)</td><td>0,4</td><td>Ácido Fólico libre (µg)</td><td>10,4</td></tr><tr><td>Tiamina B1 (mg)</td><td>0,1</td><td>Vitamina A (retinol)(µg)</td><td>81,0</td><td>Ácido Fólico total (µg)</td><td>19,3</td></tr><tr><td>Riboflavina B2 (mg)</td><td>0,0</td><td>Vitamina D (µg)</td><td>0,0</td><td>Cianocobalamina B12 (µg)</td><td>0,0</td></tr><tr><td>Ácido Nicotínico (mg)</td><td>1,9</td><td>Vitamina E (mg)</td><td>1,5</td><td>Biotina (µg)</td><td>0,0</td></tr></table>									Vitamina C (mg)	10,7	Piridoxina B6 (mg)	0,4	Ácido Fólico libre (µg)	10,4	Tiamina B1 (mg)	0,1	Vitamina A (retinol)(µg)	81,0	Ácido Fólico total (µg)	19,3	Riboflavina B2 (mg)	0,0	Vitamina D (µg)	0,0	Cianocobalamina B12 (µg)	0,0	Ácido Nicotínico (mg)	1,9	Vitamina E (mg)	1,5	Biotina (µg)	0,0						
Vitamina C (mg)	10,7	Piridoxina B6 (mg)	0,4	Ácido Fólico libre (µg)	10,4																																		
Tiamina B1 (mg)	0,1	Vitamina A (retinol)(µg)	81,0	Ácido Fólico total (µg)	19,3																																		
Riboflavina B2 (mg)	0,0	Vitamina D (µg)	0,0	Cianocobalamina B12 (µg)	0,0																																		
Ácido Nicotínico (mg)	1,9	Vitamina E (mg)	1,5	Biotina (µg)	0,0																																		
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS					ORGANOLÉPTICAS																																	
	<table><tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>Máximo 100.000 ufc/g</td></tr><tr><td>Enterobacterias lactosas positivas</td><td>Máximo 100 ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella</td><td>Ausencia /25 g</td></tr><tr><td>Escherichiacoli</td><td>Ausencia /10ml</td></tr><tr><td>Staphylococcusaureus</td><td>Máximo 100 ufc/25 g</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>Ausencia /25 g</td></tr></table>					Aerobios mesófilos	Máximo 100.000 ufc/g	Enterobacterias lactosas positivas	Máximo 100 ufc/g	Salmonella	Ausencia /25 g	Escherichiacoli	Ausencia /10ml	Staphylococcusaureus	Máximo 100 ufc/25 g	Listeria monocytogenes	Ausencia /25 g	Color y olor característicos Grado de frescura adecuado																					
Aerobios mesófilos	Máximo 100.000 ufc/g																																						
Enterobacterias lactosas positivas	Máximo 100 ufc/g																																						
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																																
FORMA DE PRESENTACIÓN / ENVASE	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	ALTRAMUICES																									
																																							
												X																											



	FICHA TÉCNICA Ensalada de garbanzos y quinoa	Página 1 de 1
		Revisión: 0
		Fecha: 02/06/23

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.						N.R.S	26.00013241/M						
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Garbanzo cocido (garbanzos, agua, sal, secuestrante EDTA (E-385) y conservante metabisulfito sódico (E-223)), quinoa, maíz dulce (maíz, agua, azúcar y sal), tomate, aceite de oliva, vinagre (vinagre de vino, Antioxidante: Dióxido de azufre /Anhídrido sulfuroso) y sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se cuece la quinoa y se deja enfriar. Se mezclan todos los ingredientes y se reserva en frío hasta el momento del servicio													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	50 mintuos													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			225										
	Proteínas (g)			7,5										
	Lípidos (g)			8,2										
	Hidratos de carbono (g)			7,5										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	4,5			2,1			0,13			0,026				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	4,1	30,6	0,01	0	0,02	0	3,8	0	0,38	0,13				
DECLARACION DE ALÉRGICOS	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria												X		

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA		Página 1 de 1
			Revisión: 2
	ENSALADA DE PASTA		Fecha: 01/3/25

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.				N.R.S	26.00013241/M																																	
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Pasta tricolor, pechuga de pavo (pechuga de pavo (51%), agua, almidón, dextrosa, estabilizantes (E-420, E-451, E-407, E-412, E-508), sal, aromas, azúcar, potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-316), conservador (E-250)), tomate, lechuga, aceituna negra, aceite de oliva, sal, vinagre.																																						
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteínas 19% Lípidos 27% Carbohidratos 55%																																		
	Proteínas (g)		11,4																																				
	Lípidos (g)		7,3																																				
	Carbohidratos (g)		33,7																																				
	Energía (Kcal)		246,1 = 1029 Kj																																				
MINERALES	<table><tr><td>Fósforo (mg)</td><td>83,3</td><td>Sodio (mg)</td><td>1115,7</td><td>Flúor (µg)</td><td>6,0</td></tr><tr><td>Magnesio (mg)</td><td>29,4</td><td>Potasio (mg)</td><td>169,1</td><td>Cloro (mg)</td><td>0,0</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>40,2</td><td>Yodo (µg)</td><td>3,4</td><td>Manganeso (mg)</td><td>0,0</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>1,1</td><td>Selenio (µg)</td><td>24,8</td><td>Cromo (µg)</td><td>0,0</td></tr><tr><td>Zinc (mg)</td><td>0,6</td><td>Cobre (µg)</td><td>54,3</td><td>Molibdeno (µg)</td><td>0,0</td></tr></table>					Fósforo (mg)	83,3	Sodio (mg)	1115,7	Flúor (µg)	6,0	Magnesio (mg)	29,4	Potasio (mg)	169,1	Cloro (mg)	0,0	Calcio (mg)	40,2	Yodo (µg)	3,4	Manganeso (mg)	0,0	Hierro (mg)	1,1	Selenio (µg)	24,8	Cromo (µg)	0,0	Zinc (mg)	0,6	Cobre (µg)	54,3	Molibdeno (µg)	0,0	FIBRA ALIMENTARIA		1,63	
	Fósforo (mg)	83,3	Sodio (mg)	1115,7	Flúor (µg)	6,0																																	
Magnesio (mg)	29,4	Potasio (mg)	169,1	Cloro (mg)	0,0																																		
Calcio (mg)	40,2	Yodo (µg)	3,4	Manganeso (mg)	0,0																																		
Hierro (mg)	1,1	Selenio (µg)	24,8	Cromo (µg)	0,0																																		
Zinc (mg)	0,6	Cobre (µg)	54,3	Molibdeno (µg)	0,0																																		
VITAMINAS	<table><tr><td>Vitamina C (mg)</td><td>12,5</td><td>Piridoxina B6 (mg)</td><td>0,1</td><td>Ácido Fólico libre (µg)</td><td>17,5</td></tr><tr><td>Tiamina B1 (mg)</td><td>0,1</td><td>Vitamina A (retinol)(µg)</td><td>85,0</td><td>Ácido Fólico total (µg)</td><td>27,2</td></tr><tr><td>Riboflavina B2 (mg)</td><td>0,1</td><td>Vitamina D (µg)</td><td>0,0</td><td>Cianocobalamina B12 (µg)</td><td>0,0</td></tr><tr><td>Ácido Nicotínico (mg)</td><td>1,1</td><td>Vitamina E (mg)</td><td>1,3</td><td>Biotina (µg)</td><td>0,0</td></tr></table>									Vitamina C (mg)	12,5	Piridoxina B6 (mg)	0,1	Ácido Fólico libre (µg)	17,5	Tiamina B1 (mg)	0,1	Vitamina A (retinol)(µg)	85,0	Ácido Fólico total (µg)	27,2	Riboflavina B2 (mg)	0,1	Vitamina D (µg)	0,0	Cianocobalamina B12 (µg)	0,0	Ácido Nicotínico (mg)	1,1	Vitamina E (mg)	1,3	Biotina (µg)	0,0						
Vitamina C (mg)	12,5	Piridoxina B6 (mg)	0,1	Ácido Fólico libre (µg)	17,5																																		
Tiamina B1 (mg)	0,1	Vitamina A (retinol)(µg)	85,0	Ácido Fólico total (µg)	27,2																																		
Riboflavina B2 (mg)	0,1	Vitamina D (µg)	0,0	Cianocobalamina B12 (µg)	0,0																																		
Ácido Nicotínico (mg)	1,1	Vitamina E (mg)	1,3	Biotina (µg)	0,0																																		
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS				ORGANOLÉPTICAS																																		
	Aerobios mesófilos Máximo 100.000 ufc/g Enterobacterias lactosas positivas Máximo 100 ufc/g Salmonella Ausencia /25 g Escherichiacoli Ausencia /10ml Staphylococcusaureus Máximo 100 ufc/25 g Listeria monocytogenes Ausencia /25 g				Color y olor característicos Grado de frescura adecuado																																		
VIDA ÚTIL	24 horas																																						
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	No procede			CONDICIONES DE UTILIZACIÓN / CONSUMO			Consumo inmediato en el comedor																																
FORMA DE PRESENTACIÓN / ENVASE	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	ALTRAMUJES																									
																																							
	X		X			T				T	T	X																											



	FICHA TÉCNICA GAZPACHO DE TOMATE	Página 1 de 1
		Revisión: 0
		Fecha: 28/07/2025

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M												
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Tomates, tomate triturado, pepino, pimiento, ajo, pan [harina de trigo, agua, harina de centeno, levadura, sal, emulgente (E-472e), antioxidante (ácido ascórbico)], aceite de oliva, vinagre y sal																		
MÉTODO CULINARIO	Triturado en frío.																		
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Trituramos tomates maduros, tomate triturado, pepino, pimiento, ajo, pan, aceite de oliva, vinagre y sal hasta obtener una mezcla suave y consistente. Colamos y enfriamos en cámara. Todos los ingredientes deben estar refrigerados antes de elaborar el gazpacho.																		
TIEMPO DE ELABORACIÓN	30 minutos.																		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			<table><tr><td>Proteína</td><td>9,72</td></tr><tr><td>Lípidos</td><td>38,75</td></tr><tr><td>HC</td><td>51,53</td></tr></table>							Proteína	9,72	Lípidos	38,75	HC	51,53
	Proteína	9,72																	
	Lípidos	38,75																	
	HC	51,53																	
	Energía (kcal)			144															
Proteínas (g)			3,5																
Lípidos (g)			6,2																
Hidratos de carbono (g)			18,55																
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)									
	30,7			36,4			1,3			0,45									
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)									
	49	371	0,1	0,068	0,35	0	121	0	1,6	1,9									
DECLARACION DE ALÉRGENOS	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES					
	X					T				T	T	X							
Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria																			

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas