



MINISTERIO DE
DEFENSA

USO PÚBLICO

EJÉRCITO DE TIERRA

MANDO DE APOYO LOGÍSTICO DEL
EJÉRCITO

DIRECCIÓN DE INTEGRACIÓN
DE FUNCIONES LOGÍSTICAS

PARQUE Y CENTRO DE
ABASTECIMIENTO DE MATERIAL
DE INTENDENCIA

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

OBJETO: RACIÓN DE EFECTIVOS EN
DESPLAZAMIENTO (RED)

MADRID, 07 DE JULIO DE 2023

CORREO ELECTRÓNICO

pcami@et.mde.es

USO PÚBLICO

AVDA. ANDALUCÍA KM 10,200
28021 MADRID
TEL.: 91 7798000
FAX.: 91 7798058



MINISTERIO DE
DEFENSA

USO PÚBLICO

EJÉRCITO DE TIERRA

MANDO DE APOYO LOGÍSTICO DEL
EJÉRCITO

DIRECCIÓN DE INTEGRACIÓN
DE FUNCIONES LOGÍSTICAS

PARQUE Y CENTRO DE
ABASTECIMIENTO DE MATERIAL
DE INTENDENCIA

CORREO ELECTRÓNICO

pcami@et.mde.es

USO PÚBLICO

AVDA. ANDALUCÍA KM 10,200
28021 MADRID
TEL.: 91 7798000
FAX.: 91 7798058



ÍNDICE GENERAL

- 1 **CONDICIONES GENERALES**
 - 1.1 Objeto del PPT
 - 1.2 Alcance y precio
 - 1.3 Documentación aplicable
- 2 **REQUISITOS TÉCNICOS**
 - 2.1 Características generales
 - 2.2 Composición
 - 2.3 Empaque
 - 2.3.1 Bolsa de menú
 - 2.3.2 Rotulado de las bolsas de menú
 - 2.4 Empaque para transporte
 - 2.4.1 Cajas de transporte
 - 2.4.2 Rotulado empaque para las cajas de transporte
 - 2.5 Paletización
 - 2.5.1 Designación
 - 2.5.2 Etiquetado
 - 2.5.3 Etiquetado componentes
 - 2.6 Envases
 - 2.6.1 Envases metálicos
 - 2.6.2 Envases no metálicos
 - 2.6.3 Litografiado de los envases
 - 2.6.4 Control de contenido efectivo de los envases
 - 2.7 Caducidad
 - 2.7.1 Caducidad de la ración
 - 2.8 Higiene
 - 2.9 Empleo de aditivos
 - 2.10 Organismos modificados genéticamente (OMG)
 - 2.11 Contaminantes
 - 2.12 Trazabilidad
 - 2.13 Composición de los menús



PPT: RACIÓN DE EFECTIVOS EN DESPLAZAMIENTO (RED)

- 2.13.1 Menú "A"
- 2.13.2 Menú "B"
- 2.14 Complementos
 - 2.14.1 Complementos para los menús
- 2.15 Valores energéticos (distribución macronutrientes)
- 2.16 Peso neto de la ración
- 3 REQUISITOS DE CALIDAD
 - 3.1 Sistema de aseguramiento de la calidad
 - 3.1.1 Capacidad industrial de las empresas licitadoras
 - 3.1.2 Durante la fabricación y empaquetado
- 4 REQUISITOS DE LA ENTREGA
- 5 REQUISITOS DE CATALOGACIÓN/HOMOLOGACIÓN
- 6 FIGURAS
- 7 ANEXOS
 - ANEXO I: Características técnicas de los productos que componen la Ración de Efectivos en Desplazamiento (RED)
 - ANEXO II: Especificaciones microbiológicas
 - ANEXO III: Requisitos para el aseguramiento de la calidad



PPT: RACIÓN LIOFILIZADA

SECCIÓN 1. CONDICIONES GENERALES

1.1 OBJETO DEL PPT

El objeto del presente Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT), es establecer todos y cada uno de los requisitos técnicos a exigir a los productos, para la adquisición de RACIÓN DE EFECTIVOS EN DESPLAZAMIENTO con NÚMERO DE REFERENCIA DE CATALOGACIÓN PCAMI/RA/R03/23.

1.2 ALCANCE Y PRECIO

El número de unidades a suministrar y el precio límite unitario, serán los que se establezcan en el Expediente de Contratación.

1.3 DOCUMENTACIÓN APLICABLE

- PECAL 2131 "Requisitos OTAN de Aseguramiento de la Calidad para la Inspección Final".
- STANAG 2937 "Anexo a la Directiva Nº 41/94 del SEDEF "Raciones de supervivencia, emergencia e individual de combate".
- UNE-EN ISO 9001:2015 "Sistemas de Gestión de la Calidad. Requisitos".
- NME 2499/2017 "Color caqui mate reflectante a la radiación infrarroja, para acabados exteriores de vehículos y material militar del Ejército de Tierra".
- UNE 48103:2014 "Pinturas y barnices. Colores normalizados".
- UNE 49452:1963 "Cajas de cartón compacto para usos generales".
- UNE-EN ISO 445:2013 "Paletas para la manipulación de mercancías. Vocabulario".
- I. T. 12/20 (MALE) "Definición del etiquetado de material por parte de proveedores del Ejército de Tierra".
- STANAG 4281 "NATO STANDARD marking for shipment and storage".
- UNE-EN 13698-1:2003 "Especificación para la producción de paletas. Parte 1: Especificaciones para la construcción de las paletas planas de madera de 800 mm x 1200 mm".
- UNE-EN 10202:2002 "Aceros reducidos en frío para embalaje. Hojalata electrolítica y aceros cromados /oxiromados electrolíticamente".
- UNE 125200:1992 "Envases metálicos ligeros. Envases metálicos para conservas y semiconservas de pescado. Dimensiones y capacidades de los envases rectangulares, ovales y oblongos".
- UNE 49308:1983 "Recipientes metálicos herméticos para alimentos y bebidas. Diámetros interiores de los botes redondos".
- UNE 49308/1C:1988 "Recipientes metálicos herméticos para alimentos y bebidas. Diámetros interiores de los botes redondos".
- NME-125/2013 "Inspección y recepción por atributos". Procedimiento y tablas
- UNE-EN ISO 12625-1:2020. Papel tisú y productos de papel tisú
- UNE-EN 12931:2015 "Productos químicos utilizados en el tratamiento del agua destinada al consumo humano. Productos químicos utilizados en caso de urgencia Dicloroisocianurato de sodio, Anhidro".
- UNE-EN 12932:2015 "Productos químicos utilizados en el tratamiento del agua destinada al consumo humano. Productos químicos utilizados en caso de urgencia Dicloroisocianurato de sodio, Dihidratado".
- UNE-EN 1500:2013 "Antisépticos y desinfectantes químicos. Tratamiento higiénico de las manos por fricción. Método de ensayo y requisitos". Erratum 2006.



PPT: RACIÓN LIOFILIZADA

- UNE-EN 1276:2020 "Antisépticos y desinfectantes químico. Ensayo cuantitativo de suspensión para la evaluación de la actividad bactericida de los antisépticos y desinfectantes químico utilizados en productos alimenticios, en la industria, en el hogar y en colectividades".
- Decreto 2484/1967 "Por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español".
- RD. 1599/1997 Regulación sobre productos cosméticos
- RD 140/2003 "Criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano".
- RD. 1487/2009 "Complementos alimenticios".
- RD 1801/2008 "Normas relativas a cantidades nominales para productos envasados y al control de contenido efectivo"
- RD 1086/2020 "Por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación".
- Ley 11/1997 "Ley de envases y residuos de envases".
- RD. 782/1998 "Reglamento desarrollo y ejecución de la Ley de envases y residuos".
- RD. 1801/2008 "Norma relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo".
- RD. 1334/1999 "Norma general de etiquetados, presentación y publicidad de los productos alimenticios".
- RgCE 852/2004 "Normas de higiene aplicables a los productos alimenticios".
- RgCE 853/2004 "Normas de higiene específica para los productos de origen animal".
- RgCE 1829/2003 "Alimentos y piensos modificados genéticamente".
- RgCE 1830/2003 "Relativo a la trazabilidad y al etiquetado de OMG y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos".
- RgCE1881/2006 "Contenido máximo de determinados contaminantes de los productos alimenticios".
- RgCE178/2002 "Principios y requisitos de legislación alimentaria y creación de la Autoridad Europea de Seguridad alimentaria"
- RD. 1676/2012 "Por el que se aprueba la norma de calidad para el café".
- RD 1055/2003 "RTS sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana".
- RD 1054/2003 "Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinada a la alimentación humana".
- RgCE 2073/2005 "Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios".
- RD. 1094/1987 "RTS para la elaboración, fabricación y comercio de cereales en copos o expandidos".
- RD. 1124/1982 "RTS para la elaboración, circulación y comercio de galletas".
- RD. 863/2003 "Norma de calidad para confituras, jaleas y mermeladas de fruta y crema de castañas".
- RD. 2452/1998 "RTS para la elaboración, circulación y venta de caldos y sopas deshidratadas".
- O. 21/06/1983 "Características y formatos de envases de conservas vegetales, zumos y derivados y platos preparados".
- RD. 474/2014 "Por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos".
- RD. 3484/2000 "Normas de higiene para elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas".
- Rg. CEE 1536/1992 "Normas comunes de comercialización de conservas de atún y bonito".
- Rg. CEE 2136/1989 "Normas comunes de comercialización para las conservas de sardinas".
- Rg. CEE 1181/2003 "Por el que se modifica el Rg. CEE 2136/1989".
- Rg. CE 1345/2008 "Por el que se establecen normas comunes de comercialización para las conservas de sardinas y las denominaciones comerciales de las conservas de sardinas y de productos tipo sardina.
- O. 15/10/1985 "Norma de calidad para el mejillón, almeja y berberecho en conserva".
- Res 26.01.18 "Por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España."



PPT: RACIÓN LIOFILIZADA

- RD 135/2010 "Deroga disposiciones relativa a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios".
- RD. 348/2011 "Norma de calidad para caramelos, chicles, confites y golosinas".
- O APA 1894/2004 "Deroga la orden 30 de julio de 1975 en cuanto a normalización de envases de conservas y semiconservas de pescado".
- O. 21/11/1984 "Normas de calidad para conservas vegetales".
- NM-T-2721 EMAG "Tiempos y temperaturas de incubación en el control de la calidad microbiológica de las conservas para consumo de las FAS".
- NF V 08-401:1997 "Microbiología de los alimentos. Control de estabilidad de los productos esterilizados".
- LEY 17/2011 "De seguridad alimentaria y nutrición"
- Rg. CEE 1169/2011 "Información alimentaria facilitada al consumidor"
- Rg delegado 78/2014 "Modificación anexos II y III del Rg. CEE 1169/2011 referente a determinados cereales que causan alergias o intolerancias y alimentos con fitosteroles y fitostanoles añadidos.
- RD. 890/2011 "Por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el RD. 1334/1999, de 31 de julio".
- RD. 126/2015 "Por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- RD. 103/2009 "Por el que se modifica el RD. 866/2008, de 23 de mayo, por el que se aprueba la lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y se regulan determinadas condiciones de ensayo".
- Rg UE 10/2011 "Sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos".
- Orden PRE/628/2011 "Por la que se modifica el Anexo II del RD 866, por el que se aprueba la lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y se regulan determinadas condiciones de ensayo".
- RD.2323/1985 "Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de sucedáneos del café".
- RD 943/2001 "Por el que se modifican el Real Decreto 2323/1985, de 4 de diciembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de sucedáneos de café, y el Real Decreto 1231/1988, de 14 de octubre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización del café".
- RD 1232/1988 "Por el que se modifica fa Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de sucedáneos del café".
- RD. 176/2013 "Por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios".
- RD. 2362/1985 "Por el que se autoriza la comercialización de las mezclas de solubles de café con solubles de sucedáneos de café, modificado por RD 1676/2012".
- RD 1676/2012 "Por el que se aprueba la norma de calidad para el café".
- RD 1333/2008 "Sobre aditivos alimentarios".
- Rg UE 231/2012 "Por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n ° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo Texto pertinente a efectos del EEE"
- RD 1052/2003 "Por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana".
- RD 308/2019 "Por el que se aprueba la norma de calidad para el pan".



PPT: RACIÓN LIOFILIZADA

- Res 01.08.79 “Por la que se aprueba la lista positiva de aditivos autorizados para uso en la elaboración de productos de confitería, pastelería, bollería, repostería y galletería.”.
- Rg. CE 1925/2006 “Sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos”
- Rg. CE 2074/2005 “Por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n o 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) n o 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) n o 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n o 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) n o 853/2004 y (CE) n o 854/2004”

NOTA: las NME podrán solicitarse, en caso necesario, desde el siguiente enlace:
<http://www.defensa.gob.es/portalservicios/servicios/industriadefensa/normalizacion/>

SECCIÓN 2. REQUISITOS TÉCNICOS

2.1 CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ración de efectivos en desplazamiento especial por su contenido nutricional, formato y forma de calentamiento. Prevista para constituir una comida completa, suficiente y adecuada, con un aporte total que cubra todas las necesidades nutrientes de un soldado en desplazamiento en ambientes calóricamente muy exigentes. Será sólida al transporte, adaptable a la mochila y de poco peso y volumen, no debiendo consumirse durante más de 10 días consecutivos y con los aportes energéticos y calóricos reseñados en el STANAG (Acuerdo de Normalización) de la OTAN 2937, aprobada por Orden Ministerial comunicada delegada nº 200/39354/1.990 de 30 de Noviembre.

2.2 COMPOSICIÓN

Estará constituida por una bolsa que, con la denominación de MENÚ, contiene los alimentos y complementos que se especifican posteriormente clasificados con las letras “A” Y “B”.

2.3 EMPAQUE

2.3.1 Bolsa de menú

Cada combinación de MENÚ, estará contenida en una bolsa sellada por calor y con cierre tipo “Zip” o similar, cuya perspectiva y desarrollo será la indicada en la figura Nº1.

2.3.1.1 Características de las bolsas

El complejo para fabricar la bolsa tendrá las siguientes características:

Estará compuesto por Polietileno de Baja Densidad (PEBD) de 150 micras con un porcentaje superior al 50% de material reciclado. El color de la bolsa será árido (Pantone 4725C o similar).

2.3.1.2 Dimensiones de las bolsas

- Bolsa MENÚ: 350 x 265 x 90 mm



PPT: RACIÓN LIOFILIZADA

Tolerancias ± 10 mm

2.3.2 Rotulado de las bolsas de menú

2.3.2.1 Generalidades

Sobre la bolsa, en una de las caras mayores y enmarcado en un rectángulo llevarán impresos los símbolos y leyendas de la figura N° 2 según corresponda al Menú "A" o Menú "B". Asimismo figurará en su margen superior izquierdo, paralelo a la diagonal la bandera nacional.

2.3.2.2 Colores

2.3.2.2.1 Color de las inscripciones

Todas las inscripciones irán en color blanco.

2.3.2.2.2 La bandera nacional siempre en sus propios colores

2.3.2.3 Tamaño del recuadro

170 x 135 mm para las bolsas.

Tolerancias $\pm 2\%$

2.3.2.4 Situación del recuadro

Sobre la envuelta y en una de las caras mayores.

2.3.2.5 Rotulaciones

Tipo Univers light o similar.

2.4 EMPAQUE PARA TRANSPORTE

2.4.1 Cajas de transporte

Las cajas serán de cartón de forma prismática tipo 0201, de conformidad con las Normas internacionales de cajas de cartón (FEFCO-ASSCO) y con capacidad para contener, en su caso, 12 bolsas de menú.

Las cajas de menú contenidas en cada caja de transporte, siempre corresponderán al mismo menú "A" o "B".

2.4.1.1 Características de las cajas

Conforme a las Normas AFCCO, tendrán las siguientes características:

Gramaje cartón	1.326 g/m ²
Papel exterior	Kraft 220 g/m ²
Papel tripa	Paja 180 g/m ²
Papel intermedio	Paja 180 g/m ²
Papel tripa	Paja 180 g/m ²
Papel interior	Kraft 220 g/m ²



PPT: RACIÓN LIOFILIZADA

Espesor cartón	7 mm
E.C.T.	117,6 N/cm ² (1.152 kPa)
Estallido	> 250 N/cm ² (2.450,0 kPa)

Tolerancias ± 2%

2.4.1.2 Dimensiones interiores

Para menús 578 x 258 x 198 mm

Tolerancias ± 10 mm

2.4.2 Rotulado empaque para las cajas de transporte

2.4.2.1 Menús

Impreso en una de las caras laterales mayores de la caja de transporte que no corresponda al fondo o tapa, enmarcada en un recuadro de 290 x 110 mm, llevará impresos los símbolos y leyendas de la figura Nº 3.

Asimismo, figurará, en su margen superior izquierdo, paralelo a la diagonal, la bandera nacional.

Las tres caras laterales restantes llevarán impreso y enmarcado, un rombo de 80 x 80 mm con la leyenda MENÚ "A" o MENÚ "B". En función del menú correspondiente.

2.4.2.2 Colores

2.4.2.2.1 DE LAS INSCRIPCIONES

Menú A NEGRO

Menú B ROJO

2.4.2.2.2 BANDERA NACIONAL

La Bandera Nacional en sus propios colores.

2.4.2.3 Colocación de los símbolos y leyendas

Según lo determinado en los puntos 2.4.2.1 y 2.4.2.2.

2.4.2.4 Rotulación

Tipo de letra: Univers light o similar.

2.4.2.5 Cierre

Las cajas de transporte llevarán precinto adhesivo que asegure el cierre de solapas e irán grapadas, de forma que no sea posible la manipulación del contenido sin levantar el precinto. Este precinto llevará impreso el nombre o razón social del fabricante o adjudicatario.

2.5 PALETIZACIÓN

Las cajas, referidas en el apartado anterior, serán entregadas en los Almacenes, Centros de Aprovisionamiento o en cualquier otro lugar que se estipule, sobre paleta con contenedor, no recuperables de cartón o envoltura de material plástico resistente, fijado por medio de bandas no metálicas.



PPT: RACIÓN LIOFILIZADA

La carga formará un paralelepípedo rectangular, sin rebasar los bordes de la paleta, debidamente protegida e inmovilizada con material retráctil y flejes (dos flejes por cada lado) y reforzada en sus ángulos libres por unos bordes angulares rígidos.

En caso de que la carga no llegue al borde de la paleta, sobre estas se practicarán unos orificios, a fin de que el fleje vaya ceñido a la carga, sin formar ángulos exteriores.

La paleta será construida con madera de suficiente resistencia para la manipulación y el almacenaje.

Cada paleta solamente contendrá cajas correspondientes al mismo menú.

2.5.1 Designación

Paleta de 800 x 1.200 mm de madera, cuatro entradas, sencilla, UNE-EN 13698-1:2003.

Contenedor o envoltura en plástico de dimensiones apropiadas a la paleta que lo soporta con una altura máxima de 1.400 mm incluida la paleta.

2.5.2 Etiquetado (figura 16)

Deberá cumplir lo especificado en el STANAG 4281 y la Instrucción Técnica 12/20 (MALE), con las siguientes observaciones:

- Cada caja llevará una o dos etiquetas grandes, dispuestas de tal manera que sean perfectamente visibles cuando se entreguen paletizadas.
- Las dimensiones de la etiqueta grande serán de 100 x 75 mm. aproximadamente, siendo la etiqueta de color blanco mate o sin brillo.
- El nombre utilizado para la designación del producto deberá coincidir con la voz reglamentaria: "RACIÓN DE EFECTIVOS EN DESPLAZAMIENTO (RED)".
- Asimismo, llevará información visible sobre fecha de caducidad o consumo preferente y recomendaciones de almacenaje: apilado, temperatura, etc.

2.5.3 Etiquetado componentes

Cada uno de los componentes que constituyen la ración de efectivos en desplazamiento, deberán ajustarse en cuanto a etiquetado a la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, modificado por RD. 238/2000, RD 1324/2002, RD 2220/2004, RD 892/2005, RD 1164/2005, RD 226/2006 RD 36/2008 y RD 1245/2008, RD 890/2011 y RD 126/2015) y Reglamento UE nº 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor por el que se modifican los reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006, modificado por el RG delegado (UE) nº 78/2014.

2.6 ENVASES

2.6.1 Envases metálicos

Serán en forma de bote. Fabricados en hojalata de buena calidad. Uniformemente estañados, sin soldaduras adicionales superpuestas. Totalmente herméticos, sin zonas oxidadas, limpios de grasa o suciedad, de capacidad y dimensiones



PPT: RACIÓN LIOFILIZADA

adecuadas al volumen del contenido. No estarán re esterilizados y estarán exentos de abombamientos en cualquier grado, abolladuras o deformaciones y dispondrán de sistema de apertura fácil.

Normas aplicadas:

- UNE-EN 10202:2002 Aceros reducidos en frío para embalajes hojalata electrolítica y aceros cromados /oxicromados electrolíticamente.
- UNE 125200:1992 Envases metálicos ligeros. Envases metálicos para conservas de pescado. Dimensiones y capacidades de los envases rectangulares ovales y oblongos.
- UNE 49308:1983 Recipientes metálicos herméticos para alimentos y bebidas. Diámetros interiores de botes redondos
- UNE 49308/1C:1988 Recipientes metálicos herméticos para alimentos y bebidas. Diámetros interiores de botes redondos
- Orden 21 de junio de 1983 sobre características y formatos de envases de conservas vegetales, zumos y derivados y platos preparados, modificada por Orden 10 de diciembre de 1985 y orden de 17 de marzo de 1988.
- Orden APA 1894/2004 de 15 de junio, por el que se deroga la orden 30 de julio de 1975 en cuanto a normalización de envases de conservas y semiconservas de pescado.
- Real decreto 1801/2008 Gamas de cantidades y capacidades nominales para determinados productos envasados.
- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- Ley 11/97 de 24 de abril Ley de envases y residuos de envases, modificada por Res. 21 de noviembre de 2001, RD 252/2006 y Ley 9/2006.
- RD 782/1998 de 30 de abril. Reglamento para el desarrollo y ejecución de la Ley de envases y residuos de envases, modificado por Orden de 21 de octubre de 1999, Real Decreto 252/2006, Orden MAM/3624/2006, Real Decreto 367/2010, Orden AAA/1783/2013.

Color exterior: Verde oliva grisáceo de acuerdo con Norma UNE 48103:2014, color S7020-G50Y, salvo en la tapa que presentará el color propio de la hojalata.

Color interior: Estará de acuerdo con el barniz adecuado a cada tipo de conserva, pudiendo ser porcelanizados blancos, epoxi-fenólicos + óxido de zinc o epoxi-fenólicos + aluminio, con recubrimientos mínimos de barniz de 10 g para los porcelanizados en cuerpo y tapa y 6-8 g para el resto, no admitiéndose poros mayores de 10 micras.

2.6.2 Envases no metálicos

Color exterior: Verde oliva grisáceo de acuerdo con Norma UNE 48103:2014, color S7020-G50Y.

Serán los siguientes tipos:

2.6.2.1 Laminados a base de aluminio

2.6.2.1.1

COMPLEJOS CON LÁMINA DE ALUMINIO



PPT: RACIÓN LIOFILIZADA

- Lámina de aluminio en contacto con el producto; papel celulosa exterior.
- Laca termosoldable interior o película de polipropileno.
- Lámina de aluminio intermedia; papel celulosa exterior.

2.6.2.1.2 COMPLEJOS PLÁSTICOS ALUMINIZADOS

- Lámina interior de polipropileno o polietileno.
- Lámina de polipropileno exterior aluminizado interior.

2.6.2.2 Laminados de celulosa, celophane, polietileno

- Lámina de celulosa (no regenerada) impermeabilizada o no.
- Lámina de celophane.
- Lámina de polietileno simplemente.
- Lámina de polipropileno (esta a su vez puede ser flexible o rígida como del envase termoformado, que asimismo, puede ser transparente o no).

2.6.2.3 Laminado a base de complejos de alta barrera

2.6.2.3.1 COMPLEJOS TIPOS EVOH

- Lámina de polietileno interior.
- Lámina EVOH intermedia.
- Lámina de poliamida exterior.

2.6.2.3.2 COMPLEJOS DE POLIÉSTER POLIETILENO

- Lámina de poliéster exterior.
- Lámina de polietileno interior (gran resistencia a la deslaminación).

2.6.2.4 Legislación

Todos los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios y alimentarios estarán fabricados de conformidad con:

- REGLAMENTO (CE) N° 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE. Modificado por Reglamento 2019/1381.
- REGLAMENTO (CE) N° 2023/2006 DE LA COMISIÓN de 22 de diciembre de 2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. Modificado por Reglamento 282/2008.
- Reglamento (UE) 2020/1245 de la Comisión de 2 de septiembre de 2020 por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) n° 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

2.6.3 Litografiado de los envases

Independientemente de la información preceptiva determinada por el RD 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado presentación y publicidad de los productos alimenticios (modificado por RD.



PPT: RACIÓN LIOFILIZADA

238/2000, RD 1324/2002, RD 2220/2004, RD 892/2005, RD 1164/2005, RD 226/2006, RD 36/2008, RD 1245/2008, RD 890/2011 y RD 126/2015) y Reglamento UE nº 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en las Reglamentaciones Técnico Sanitarias correspondientes, los envases llevarán los siguientes símbolos y leyendas:

2.6.3.1 Envases metálicos

- Impreso sobre el cuerpo de los envases llevará:
 - Símbolo: Escudo Nacional.
 - Leyenda: Fuerzas Armadas. Logotipo o nombre comercial del distribuidor.
- Impreso sobre la base en los botes o sobre la otra cara en los tubos:
 - Denominación del producto.
 - Información determinada por la legislación vigente Real Decreto 1334/1999 y Reglamento UE 1169/2011, sin perjuicio de lo que puedan establecer Normas específicas para determinados productos.
 - Consumir preferentemente antes del fin de

2.6.3.2 Envases flexibles no metálicos

Igual que para los envases metálicos. Además de todas las instrucciones y ayudas a la preparación del alimento para su consumo.

2.6.3.3 Rotulación

El tipo de letra de la impresión será Univers light o similar y el color será el negro.

2.6.4 Control de contenido efectivo de los envases

Los envases cumplirán el RD1801/2008 Normas relativas a cantidades nominales para productos envasados y al control de contenido efectivo.

2.7 CADUCIDAD

2.7.1 Caducidad de la ración

De acuerdo con el RD 1334/1999, la fecha de duración mínima es la fecha hasta la cual el producto alimenticio mantiene sus propiedades específicas en condiciones de conservación apropiadas.

Esta fecha estará impresa en todos los envases componentes de la ración, de acuerdo al siguiente texto:

- CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE... (AÑO), para todos los productos.

A temperatura ambiente, la fecha de duración mínima a partir de la fecha de envasado será de 24 meses.

2.8 HIGIENE

La producción y comercialización de los productos alimenticios objeto de este pliego deberá cumplir y mantener en vigor en todo momento la siguiente normativa y sus posteriores modificaciones:

- Reglamento CE 852/2004 de 29 de abril. Normas de higiene aplicable a todos los productos alimenticios. Modificado Reglamento CE 1019/2008, Reglamento 2021/382.



PPT: RACIÓN LIOFILIZADA

- Reglamento CE 853/2004 de 29 de abril. Normas de higiene específica para los productos de origen animal. Modificado por Reglamento CE1662/2006, Reglamento CE1243/2007, Reglamento CE1020/2008, Reglamento CE1162/2009, Reglamento CE1161/2009, Reglamento CE 150/2011, Reglamento UE 558/2011 y Reglamento Delegado (UE) 2021/1374.
- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

2.9 EMPLEO DE ADITIVOS

El empleo de aditivos en los productos alimenticios objeto de estos pliegos deberá ajustarse en todo momento a la siguiente normativa y a sus posteriores modificaciones:

- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios. Modificado por Reglamento 238/2010, Reglamento 1131/2011, Reglamento 232/2012, Reglamento 380/2012, Reglamento 470/2012, Reglamento 471/2012, Reglamento 472/2012, Reglamento 570/2012, Reglamento 583/2012, Reglamento 675/2012, Reglamento 1049/2012, Reglamento 1057/2012, Reglamento 1147/2012, Reglamento 1148/2012, Reglamento 1149/2012, Reglamento 1166/2012, Reglamento 25/2013, Reglamento 244/2013, Reglamento 256/2013, Reglamento 438/2013, Reglamento 509/2013, Reglamento 510/2013, Reglamento 723/2013, Reglamento 738/2013, Reglamento 739/2013, Reglamento 816/2013, Reglamento 817/2013, Reglamento 818/2013, Reglamento 913/2013, Reglamento 913/2013, Reglamento 1069/2013, Reglamento 1274/2013, Reglamento 59/2014, Reglamento 264/2014, Reglamento 298/2014, Reglamento 497/2014, Reglamento 505/2014, Reglamento 506/2014, Reglamento 601/2014, Reglamento 685/2014, Reglamento 923/2014, Reglamento 957/2014, Reglamento 969/2014, Reglamento 1084/2014, Reglamento 1092/2014, Reglamento 1093/2014, Reglamento 1093/2014, Reglamento 2015/538, Reglamento 2015/639, Reglamento 2015/647, Reglamento 2015/649, Reglamento 2015/1378, Reglamento 2015/1739, Reglamento 2015/1832, Reglamento 2016/56, Reglamento 2016/263, Reglamento 2016/324, Reglamento 2016/441, Reglamento 2016/479, Reglamento 2016/683, Reglamento 2016/691, Reglamento 2016/1776, Reglamento 2017/335, Reglamento 2017/839, Reglamento 2017/871, Reglamento 2017/874, Reglamento 2017/1270, Reglamento 2017/1271, Reglamento 2017/1399, Reglamento 2018/74, Reglamento 2018/97, Reglamento 2018/98, Reglamento 2018/677, Reglamento 2018/682, Reglamento 2018/1461, Reglamento 2018/1472, Reglamento 2018/1481, Reglamento 2018/1497, Reglamento 2019/800, Reglamento 2019/801, Reglamento 2019/891, Reglamento 2020/268, Reglamento 2020/279, Reglamento 2020/351, Reglamento 2020/355, Reglamento 2020/356, Reglamento 2020/1419, Reglamento 1819/2020, Reglamento 2021/1156, Reglamento 2021/1175, Reglamento 2022/63 y Reglamento 2022/141.
- Reglamento (CE) nº 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre enzimas alimentarias y por el que se modifican la Directiva 83/417/CEE del Consejo, el Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo, la Directiva 2000/13/CE, la Directiva 2001/112/CE del Consejo y el Reglamento (CE) nº 258/97. Modificado por Reglamento 1056/2012.
- Reglamento (CE) nº 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) nº 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) nº 2232/96 y (CE) nº 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE. Modificado por Reglamento 793/2012, Reglamento 872/2012, Reglamento 545/2013, Reglamento 985/2013, Reglamento 246/2014, Reglamento 1098/2014, Reglamento 2015/648, Reglamento 2015/1102,



PPT: RACIÓN LIOFILIZADA

Reglamento 2015/1760, Reglamento 2016/54, Reglamento 2016/55, Reglamento 2016/178, Reglamento 2016/637, Reglamento 2016/692, Reglamento 2016/1244, Reglamento 2017/378, Reglamento 2017/1250, Reglamento 2018/678, Reglamento 2018/1246, Reglamento 2018/1482, Reglamento 2018/1649, Reglamento 2019/36, Reglamento 2019/799, Reglamento 2020/1681, Reglamento 2021/1532, Reglamento 2021/1916 y Reglamento 2021/1917.

2.10 ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE (OMG)

Los productos alimenticios objeto de estos pliegos no deberán superar la presencia de organismos modificados genéticamente en un 0,9%, y deberán cumplir:

- Reglamento CE 1829/2003 de 22 de septiembre sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. Modificado por Reglamento CE 1981/2006, Reglamento CE 198/2008 y Reglamento 2019/1381.
- Reglamento CE 1830/2003 de 22 de septiembre relativo a la trazabilidad y al etiquetado de OMG y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos. Modificado por Reglamento 2019/1243.

2.11 CONTAMINANTES

El empleo de aditivos en los productos alimenticios objeto de estos pliegos deberá cumplir y mantener en vigor en todo momento la siguiente normativa y sus posteriores modificaciones:

- Reglamento CE 1881/2006 de 19 de diciembre por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, modificado por Reglamento CE1126/2007, Reglamento CE565/2008, Reglamento CE629/2008, Reglamento UE105/2010, Reglamento EU165/2010, Reglamento UE 420/2011, Reglamento 835/2011, Reglamento 1258/2011, Reglamento 1259/2011, Reglamento 594/2012, Reglamento 1058/2012, Reglamento 1067/2013, Reglamento 212/2014, Reglamento 362/2014, Reglamento 488/2014, Reglamento 696/2014, Reglamento 1327/2014, Reglamento 2015/704, Reglamento 2015/1005, Reglamento 2015/1006, Reglamento 2015/1125, Reglamento 2015/1137, Reglamento 2015/1933, Reglamento 2015/1940, Reglamento 2016/239, Reglamento 2017/1237, Reglamento 2018/290, Reglamento 2019/1870, Reglamento 2019/1901, Reglamento 2020/685, Reglamento 2020/1255, Reglamento 2020/1322, Reglamento 2020/2040, Reglamento 2021/1317, Reglamento 2021/1323, Reglamento 2021/1399, Reglamento 2021/1408, Reglamento 2021/2142 y Reglamento 2022/617.

2.12 TRAZABILIDAD

Reglamento CE 178/2002 de 28 de enero por el que se establecen los principios y requisitos de la legislación alimentaria, la creación de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, modificado por el Reglamento CE1642/2003, el Reglamento CE2230/2004, el Reglamento CE575/2006 y el Reglamento CE202/2008, Reglamento 652/2014, Reglamento 2017/228, Reglamento 2017/745, Reglamento 2019/1243, Reglamento 2019/1381.

2.13 COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS

2.13.1 Menú "A"

- 1 envase de Paella Valenciana de 250 g.
- 1 envase de Albóndigas con Tomate de 350 g.
- 1 envase de Cocktail de frutas en almíbar de 190 g.
- 2 barritas de carbohidratos de 40 g.



PPT: RACIÓN LIOFILIZADA

2.13.2 Menú "B"

- 1 envase de Raviolis Boloñesa de 375 g.
- 1 envase de Estofado de Ternera de 320 g.
- 1 envase de Pera en almibar de 190 g.
- 2 barritas de carbohidratos de 40 g.

2.14 COMPLEMENTOS**2.14.1 Complementos para los menús**

Cada uno de las bolsas de los distintos menús llevará los siguientes complementos:

- 2 Bolsas de calentamiento.
- 1 Bolsita con papel celulosa (10 hojas)
- 2 Pastillas depuradoras de agua
- 1 Sobre desinfectante instantáneo de manos
- 1 Chicle para higiene dental
- 2 Sobres polvo isotónico defatigante con vitamina c
- 2 Sobres sales en polvo rehidratación oral sabor limón
- 1 Nota informativa

2.15 VALORES ENERGÉTICOS (DISTRIBUCIÓN MACRONUTRIENTES)**MENU "A"**

Kilojulios	Proteínas g	Lípidos g	H. Carbono g
5.824	45,45	54,29	176,55

DISTRIBUCION PORCENTUAL	13,21%	35,49%	51,30%
--------------------------------	---------------	---------------	---------------

MENU "B"

Kilojulios	Proteínas g	Lípidos g	H. Carbono g
5.796	63,16	56,72	153,95

DISTRIBUCION PORCENTUAL	18,32%	37,02%	44,66%
--------------------------------	---------------	---------------	---------------

2.16 PESO NETO DE LA RACIÓN

Tolerancias ±10%



PPT: RACIÓN LIOFILIZADA

<u>MENÚ "A"</u>	870 g
-----------------	-------

<u>MENÚ "B"</u>	995 g
-----------------	-------

SECCIÓN 3. REQUISITOS DE CALIDAD

3.1 SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

Para el desarrollo del presente contrato será de aplicación la normativa de calidad que se recoge en la Publicación Española de Calidad, PECAL 2131.

El material o servicio objeto del presente contrato no podrá ser recepcionado hasta que se otorgue al contratista un certificado de conformidad de calidad por la Dirección General de Armamento y Material o por la autoridad u organismo en quien el Director General de Armamento y Material haya designado las funciones de inspección y calidad.

3.1.1 Capacidad industrial de las empresas licitadoras

El Organismo Contratante se reserva el derecho a verificar, previamente a la adjudicación del contrato, la capacidad industrial de las empresas licitadoras, para llevar a cabo el suministro en las condiciones que exige el presente PPT.

3.1.2 Durante la fabricación y empaquetado

Todo material objeto de este PPT podrá estar sujeto a la Inspección Oficial de Aseguramiento de la calidad designada por la Subdirección General de Armamento y Material del MINISDEF.

Dicha Inspección Oficial tendrá acceso a la totalidad de las instalaciones del contratista y de sus subcontratistas en orden al cumplimiento de sus competencias.

SECCIÓN 4. REQUISITOS DE LA ENTREGA

La entrega de los artículos objeto de este PPT se realizará en las UCO,s indicadas en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

SECCIÓN 5. REQUISITOS DE CATALOGACIÓN/HOMOLOGACIÓN

PRIMERO: El contratista proporcionará de todos los Artículos de Abastecimiento objeto del contrato (Lista Aprobada de Artículos de Abastecimiento -LAAA-, el nombre del fabricante verdadero y el número de pieza con que dicho fabricante identifica el artículo y, además, cuantos croquis, dibujos técnicos, especificaciones de características y documentos correspondientes sean necesarios para establecer o controlar los datos de identificación.

SEGUNDO: El contratista proporcionará las propuestas o proyectos de identificación de aquellos artículos de la lista de repuestos que no hayan sido catalogados previamente, necesarios para asegurar el servicio y mantenimiento del material objeto del contrato, de acuerdo con lo establecido por el sistema OTAN de codificación y las normas elaboradas por las Fuerzas Armadas.



PPT: RACIÓN LIOFILIZADA

TERCERO: En el caso de que el contrato autorice la subcontratación, el contratista será responsable de obtener de los subcontratistas o proveedores del suministro los datos necesarios para la identificación, así como de que sean presentados estos datos o propuestas de identificación de artículos ante el Servicio de Catalogación del Ejército (SECATET)

CUARTO: El plazo de entrega de los datos técnicos a que se hace referencia en el párrafo primero y el de la propuesta o proyecto de identificación, mencionados en el segundo, de cada uno de los Artículos de Abastecimiento será como máximo el de la entrega de los materiales.

QUINTO El contratista proporcionará los datos de actualización relativos a todas las modificaciones de identificación o fabricación incorporadas a los materiales o piezas de repuesto.

SEXTO: El contratista aportará en tiempo y forma, los datos de identificación del artículo objeto del contrato al Servicio de Catalogación del Ejército (SECATET), recabando de este servicio el certificado de Catalogación correspondiente.

Si el contratista tuviese catalogado total o parcialmente el artículo/s objeto del contrato, presentará una relación de números OTAN correspondientes y/o números de referencias al Servicio de Catalogación del Ejército (SECATET).

SÉPTIMO: En caso de incumplimiento por el contratista de las obligaciones establecidas en los apartados anteriores, o de demora de su ejecución, el Órgano de Contratación procederá conforme a lo previsto en los artículos 96 y 97 de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, debiendo entenderse dichas obligaciones como inherentes a la propia entrega de los artículos.

NOTA: Se entiende por Artículo de Abastecimiento (AA) los conjuntos, subconjuntos y/o piezas que de forma repetitiva se presuman se habrán de adquirir para el abastecimiento y mantenimiento integral del/los equipo/s. La determinación de los mismos se realizará de mutuo acuerdo entre el organismo interesado en la adquisición y el/los contratista/s-adjudicatario/s.

Cuando el Número OTAN de Catálogo (NOC), sea aportado por Ejército como información adicional al PPT., no se considerará en modo alguno cumplido lo estipulado en la cláusula contractual de Catalogación para el contratista.

USO PÚBLICO



PPT: RACIÓN LIOFILIZADA

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas, "RACIÓN DE EFECTIVOS EN DESPLAZAMIENTO (RED)", con N° REF. CAT.: PCAMI/RA/R03/23, consta de dieciséis (16) páginas más portada, e índice, numeradas, selladas y rubricadas, dieciséis (16) figuras y tres (3) anexos.

Madrid, a 07 de julio de 2023
EL TCOL. DE INTENDENCIA
DIPLOMADO EN SUBSISTENCIAS

Fdo. Miguel Ángel Gómez Sevillano

VISADO
POR EL CORONEL JEFE DEL PCAMI

Fdo. Jose Luis Seijo Asorey

USO PÚBLICO



ANEXO - I

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS QUE COMPONEN LA RACIÓN DE EFECTIVOS EN DESPLAZAMIENTO (RED)



ÍNDICE DE PRODUCTOS

MENÚ

Pag. 3 a 15

COMPLEMENTOS

Pag. 16 a 25



MENÚ

- 1.- ENVASE DE PAELLA VALENCIANA
- 2.- ENVASE DE ALBÓNDIGAS CON TOMATE
- 3.- ENVASE DE COCKTAIL DE FRUTAS EN ALMÍBAR
- 4.- ENVASE DE RAVIOLIS BOLOÑESA
- 5.- ENVASE DE ESTOFADO DE TERNERA
- 6.- ENVASE DE PERA EN ALMÍBAR
- 7.- BARRITA CARBOHIDRATOS



1. ENVASE DE PAELLA VALENCIANA

1.1 CARACTERÍSTICAS GENERALES

Envase de Paella Valenciana diseñado especialmente para su preparación en bolsas de calentamiento.

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.2.1 Generales

- Peso neto 250 ± 5 g

Deberá estar exenta de microorganismos o toxinas peligrosas para la salud pública y elaborarse con materia prima de buena calidad higiénica.

Cumplirá las siguientes especificaciones microbiológicas:

–Listeria monocytogenes $n=5$ $c=0$ $M= 100$ ufc/g

Siendo:

n = Nº de unidades que componen la muestra.

c = Número de unidades de la muestra cuyo nº de bacterias no podrá ser superior a M .

M = Valor límite de aceptabilidad por encima del cual los resultados se considerarán no satisfactorios.

1.2.2 Composición

Arroz cocido 66-70%, carne de pollo 21-25%, judías verdes 19-21%, aceite de girasol, grasa de pollo, judía garrafón, sal, ajo, extracto de azafrán, tomate concentrado y especias.

1.2.3 Valores nutritivos y energéticos

(Referidos a 100 g. de producto).

- Kilojulios 900 kJ
- Proteínas $1,00$ g.
- Lípidos $10,00$ g.
- Hidratos de Carbono $23,00$ g.

Tolerancia: 3%

1.3 PRESENTACIÓN

En envases de polipropileno con alta barrera EVOH de uso alimentario, cerrados herméticamente, con 250 g. de peso neto, de forma y dimensiones de la figura nº 4.



1.4 LEGISLACIÓN

- ORDEN DE 12 DE NOVIEMBRE DE 1980 (BOE del 19). Norma de calidad para el arroz envasado con destino al consumo en el mercado interior.
- CAPÍTULO XVII ("CEREALES") DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL aprobado por DECRETO 2484/1967, de 21 de septiembre (BOE de 20 de octubre, p. 14328). Modificado por Real Decreto 1353/1983, Real Decreto 106/1985, Real Decreto 841/1985, Real Decreto 504/1986, Real Decreto 503/1986, Real Decreto 2362/1985 y Real Decreto 760/2021.
- CAPÍTULO XXII ("HORTALIZAS Y DERIVADOS") DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre (BOE de 23 de octubre, p.14373). Modificado por Real Decreto 30/2009.
- CAPÍTULO X ("CARNES Y DERIVADOS") DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, aprobado por DECRETO 2484/1967, de 21 de septiembre (BOE de 17 de octubre, pág. 14187 y BOE de 18 de octubre, pág. 14230).
- Reglamento CE 2073/2005, modificado por Reglamento CE 1441/2007, modificado por Reglamento CE 365/2010, modificado por Reglamento CE 1086/2011, modificado por Reglamento CE 209/2013, modificado por Reglamento CE 1019/2013, modificado por Reglamento CE 217/2014, modificado por Reglamento CE 2015/2285, modificado por Reglamento CE 2017/1495, modificado por Reglamento CE 2019/229, modificado por Reglamento CE 2020/205. Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Real Decreto 3484/2000 Normas de higiene para elaboración distribución y comercio de comidas preparadas, modificada por Real Decreto 135/2010 y RD 191/2011.



2. ENVASE DE ALBÓNDIGAS CON TOMATE

2.1 CARACTERÍSTICAS GENERALES

Envase de Albóndigas con Tomate diseñado especialmente para su preparación en bolsas de calentamiento.

2.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.2.1 Generales

- Peso neto 350 ± 5 g.

Deberá estar exenta de microorganismos o toxinas peligrosas para la salud pública y elaborarse con materia prima de buena calidad higiénica.

Cumplirá las siguientes especificaciones microbiológicas:

–Listeria monocytogenes n=5 c=0 M= 100 ufc/g

Siendo:

n= Nº de unidades que componen la muestra.

c= Número de unidades de la muestra cuyo nº de bacterias no podrá ser superior a M.

M= Valor límite de aceptabilidad por encima del cual los resultados se considerarán no satisfactorios.

2.2.2 Composición

Salsa (tomate concentrado (37-41%), cebolla 8-10%, agua, aceite de girasol, azúcar, vino blanco, especias y otros aditivos autorizados) y albóndigas 46-50% (mínimo 37 % de carne de cerdo, cebolla, agua, especias y otros aditivos autorizados).

2.2.3 Valores nutritivos y energéticos

(Referidos a 100 g de producto).

- Kilojulios 580 kJ
- Proteínas 7,10 g.
- Lípidos 8,20 g.
- Hidratos de Carbono 9,00 g.

Tolerancia: 3%



2.3 PRESENTACIÓN

En envases de polipropileno con alta barrera EVOH de uso alimentario, cerrados herméticamente, con 350 g. de peso neto, de forma y dimensiones de la figura nº 4.

2.4 LEGISLACIÓN

- CAPÍTULO X ("CARNES Y DERIVADOS") DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, aprobado por DECRETO 2484/1967, de 21 de septiembre (BOE de 17 de octubre, pág. 14187 y BOE de 18 de octubre, pág. 14230).
- Reglamento CE 2073/2005, modificado por Reglamento CE 1441/2007, modificado por Reglamento CE 365/2010, modificado por Reglamento CE 1086/2011, modificado por Reglamento CE 209/2013, modificado por Reglamento CE 1019/2013, modificado por Reglamento CE 217/2014, modificado por Reglamento CE 2015/2285, modificado por Reglamento CE 2017/1495, modificado por Reglamento CE 2019/229, modificado por Reglamento CE 2020/205. Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Real Decreto 3484/2000 Normas de higiene para elaboración distribución y comercio de comidas preparadas, modificada por Real Decreto 135/2010 y RD 191/2011.



3. ENVASE DE COCKTAIL DE FRUTAS EN ALMÍBAR

3.1 CARACTERÍSTICAS GENERALES

Combinado de melocotón, pera, uvas, piña y cereza en proporciones variables.

3.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

3.2.1 Generales

Peso neto 190 ± 5 g.

Deberá estar exenta de microorganismos o toxinas peligrosas para la salud pública y elaborarse con materia prima de buena calidad higiénica.

Cumplirá las siguientes especificaciones microbiológicas:

–Listeria monocytogenes n=5 c=0 M= 100 ufc/g

–Salmonella n=5 c=0 No detectado/25g

3.2.2 Composición

Melocotón, pera, uvas, piña y cereza en proporciones variables, agua, azúcar y aditivos autorizados.

3.2.3 Valores nutritivos y energéticos

(Referidos a 100 g de producto).

- Kilojulios 265 kJ
- Proteínas 0,50 g.
- Lípidos 0,10 g.
- Hidratos de Carbono 14,50 g.

Tolerancia: 3%

3.3 PRESENTACIÓN

En envase metálico con un peso neto de 190 g. Figura 5.

3.4 LEGISLACIÓN

- CAPÍTULO XXII ("FRUTAS Y DERIVADOS") DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre (BOE de 23 de octubre, p.14373).



4. ENVASE DE RAVIOLIS BOLOÑESA

4.1 CARACTERÍSTICAS GENERALES

Envase de Raviolis Boloñesa diseñado especialmente para su preparación en bolsas de calentamiento.

4.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

4.2.1 Generales

- Peso neto 375 ± 5 g

Deberá estar exenta de microorganismos o toxinas peligrosas para la salud pública y elaborarse con materia prima de buena calidad higiénica.

Cumplirá las siguientes especificaciones microbiológicas:

–Listeria monocytogenes $n=5$ $c=0$ $M= 100$ ufc/g

Siendo:

n = Nº de unidades que componen la muestra.

c = Número de unidades de la muestra cuyo nº de bacterias no podrá ser superior a M .

M = Valor límite de aceptabilidad por encima del cual los resultados se considerarán no satisfactorios.

4.2.2 Composición

Salsa boloñesa (agua, tomate concentrado 7-9%, carne de cerdo, cebolla, zanahoria, azúcar, aceite de girasol, vino blanco, especias y otros aditivos autorizados), raviolis de carne 19-21% (pasta (sémola de trigo, harina de trigo, agua, huevo y otros aditivos autorizados) y relleno (carne de ternera y cerdo, queso ricota, cebolla, pan rallado, aceite de oliva, especias y otros aditivos autorizados), champiñón 9-11% y aceite de girasol.

4.2.3 Valores nutritivos y energéticos

(Referidos a 100 g. de producto).

- Kilojulios 490 kJ
- Proteínas $4,50$ g.
- Lípidos $4,70$ g.
- Hidratos de Carbono $14,00$ g.

Tolerancia: 3%

4.3 PRESENTACIÓN

En envases de polipropileno con alta barrera EVOH de uso alimentario, cerrados herméticamente, con 375 g. de peso neto, de forma y dimensiones de la figura nº 4.



4.4 LEGISLACIÓN

- CAPÍTULO XX ("HARINAS Y DERIVADOS") DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre (BOE de 20 de octubre, p. 14330). Modificado por Real Decreto 496/2010, modificado por Real Decreto 677/2016 y modificado por Real Decreto 308/2019.
- CAPÍTULO X ("CARNES Y DERIVADOS") DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, aprobado por DECRETO 2484/1967, de 21 de septiembre (BOE de 17 de octubre, pág. 14187 y BOE de 18 de octubre, pág. 14230).
- CAPÍTULO XXII ("HORTALIZAS Y DERIVADOS") DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre (BOE de 23 de octubre, p.14373). Modificado por Real Decreto 30/2009.
- Reglamento CE 2073/2005, modificado por Reglamento CE 1441/2007, modificado por Reglamento CE 365/2010, modificado por Reglamento CE 1086/2011, modificado por Reglamento CE 209/2013, modificado por Reglamento CE 1019/2013, modificado por Reglamento CE 217/2014, modificado por Reglamento CE 2015/2285, modificado por Reglamento CE 2017/1495, modificado por Reglamento CE 2019/229, modificado por Reglamento CE 2020/205. Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Real Decreto 3484/2000 Normas de higiene para elaboración distribución y comercio de comidas preparadas, modificada por Real Decreto 135/2010 y RD 191/2011.



5. ENVASE DE ESTOFADO DE TERNERA

5.1 CARACTERÍSTICAS GENERALES

Envase de Estofado de Ternera diseñado especialmente para su preparación en bolsas de calentamiento.

5.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

5.2.1 Generales

- Peso neto 350 ± 5 g.

Deberá estar exenta de microorganismos o toxinas peligrosas para la salud pública y elaborarse con materia prima de buena calidad higiénica.

Cumplirá las siguientes especificaciones microbiológicas:

–Listeria monocytogenes n=5 c=0 M= 100 ufc/g

Siendo:

n= N° de unidades que componen la muestra.

c= Número de unidades de la muestra cuyo n° de bacterias no podrá ser superior a M.

M= Valor límite de aceptabilidad por encima del cual los resultados se considerarán no satisfactorios.

5.2.2 Composición

Salsa (agua, cebolla, tomate concentrado, vino blanco, aceite de girasol, especias y otros aditivos autorizados), carne de ternera 36-40%, zanahoria, guisantes 8-10% y patata 7-9%.

5.2.3 Valores nutritivos y energéticos

(Referidos a 100 g de producto).

- Kilojulios 690 kJ
- Proteínas 0,50 g.
- Lípidos 11,00 g.
- Hidratos de Carbono 3,70 g.

Tolerancia: 3%



PPT: RACIÓN DE EFECTIVOS EN DESPLAZAMIENTO (RED)

5.3 PRESENTACIÓN

En envases de polipropileno con alta barrera EVOH de uso alimentario, cerrados herméticamente, con 350 g. de peso neto, de forma y dimensiones de la figura nº 4.

5.4 LEGISLACIÓN

- CAPÍTULO X ("CARNES Y DERIVADOS") DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, aprobado por DECRETO 2484/1967, de 21 de septiembre (BOE de 17 de octubre, pág. 14187 y BOE de 18 de octubre, pág. 14230).
- CAPÍTULO XXII ("HORTALIZAS Y DERIVADOS") DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre (BOE de 23 de octubre, p.14373). Modificado por Real Decreto 30/2009.
- Reglamento CE 2073/2005, modificado por Reglamento CE 1441/2007, modificado por Reglamento CE 365/2010, modificado por Reglamento CE 1086/2011, modificado por Reglamento CE 209/2013, modificado por Reglamento CE 1019/2013, modificado por Reglamento CE 217/2014, modificado por Reglamento CE 2015/2285, modificado por Reglamento CE 2017/1495, modificado por Reglamento CE 2019/229, modificado por Reglamento CE 2020/205. Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Real Decreto 3484/2000 Normas de higiene para elaboración distribución y comercio de comidas preparadas, modificada por Real Decreto 135/2010 y RD 191/2011.



PPT: RACIÓN DE EFECTIVOS EN DESPLAZAMIENTO (RED)

6. ENVASE DE PERA EN ALMÍBAR

6.1 CARACTERÍSTICAS GENERALES

Pera cortada en mitades con almíbar.

6.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.2.1 Generales

Peso neto 190 ± 5 g.

Deberá estar exenta de microorganismos o toxinas peligrosas para la salud pública y elaborarse con materia prima de buena calidad higiénica.

Cumplirá las siguientes especificaciones microbiológicas:

–Listeria monocytogenes n=5 c=0 M= 100 ufc/g

–Salmonella n=5 c=0 No detectado/25g

6.2.2 Composición

Pera, agua, jarabe de glucosa-fructosa y otros aditivos autorizados.

6.2.3 Valores nutritivos y energéticos

(Referidos a 100 g de producto).

- Kilojulios 265 kJ
- Proteínas 0,20 g.
- Lípidos 0,10 g.
- Hidratos de Carbono 14,80 g.

Tolerancia: 3%

6.3 PRESENTACIÓN

En envase metálico con un peso neto de 190 g. Figura 5.

6.4 LEGISLACIÓN

- CAPÍTULO XXII ("FRUTAS Y DERIVADOS") DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre (BOE de 23 de octubre, p.14373).



7. BARRITA CARBOHIDRATOS

7.1 CARACTERÍSTICAS GENERALES

Complemento dietético con sabor a fruta de carbohidratos y vitaminas para cubrir el aumento de necesidades que pueden surgir como consecuencia de la realización de un esfuerzo físico intenso.

7.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

7.2.1 Generales

- Humedad (máximo) 5%
- Peso neto 40 ± 3 g

Deberá estar exenta de microorganismos o toxinas peligrosas para la salud pública y elaborarse con materia prima de buena calidad higiénica.

Cumplirá las siguientes especificaciones microbiológicas:

- Listeria monocytogenes $n=5$ $c=0$ $M= 100$ ufc/g
- Salmonella $n=5$ $c=0$ No detectado/25g
- Enterotoxinas estafilocócicas $n=5$ $c=0$ No detectado/25g

Siendo:

n = Nº de unidades que componen la muestra.

c = Número de unidades de la muestra cuyo nº de bacterias no podrá ser superior a M .

M = Valor límite de aceptabilidad por encima del cual los resultados se considerarán no satisfactorios.

7.2.2 Composición

Sacarosa, puré de manzana, jarabe de glucosa de trigo, agua, L-leucina, L-glutamina, L-valina, L-isoleucina, ácido L-ascorbico (vitamina C), tocoferol acetato (vitamina E), aroma natural, tiamina clorhidrato (vitamina B1), piridoxina clorhidrato (vitamina B6) y otros aditivos autorizados.

7.2.3 Valores nutritivos y energéticos

(Referidos a 100 g. de producto).

- Kilojulios 1.300 kJ
- Proteínas 0,50 g.
- Lípidos 0,50 g.
- Hidratos de Carbono 75,00 g.



PPT: RACIÓN DE EFECTIVOS EN DESPLAZAMIENTO (RED)

Tolerancia: 3%

7.3 PRESENTACIÓN

En barras de 40 g con envoltorio adecuado para uso alimentario, en color verde oliva y conforme a la Figura 6.

7.4 LEGISLACIÓN

- Real Decreto 1487/2009, de 9 de octubre, relativo a los complementos alimenticios. Modificado por Real Decreto 130/2018.
- Reglamento (CE) nº 1170/2009 de la Comisión, de 30 de noviembre de 2009 por la que se modifican la Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a las listas de vitaminas y minerales y sus formas que pueden añadirse a los alimentos, incluidos los complementos alimenticios (DOL 314 de 1 de diciembre).
- Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión, de 20 de diciembre de 2017, por el que se establece la lista de la Unión de nuevos alimentos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los nuevos alimentos. Con todas sus modificaciones.
- REAL DECRETO 823/1990, de 22 de junio (BOE del 28), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos derivados del cacao, derivados de chocolate y sucedáneos de chocolate. Modificado por Real Decreto 1055/2003.
- REAL DECRETO 1055/2003, de 1 de agosto (BOE del 5), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre los productos del cacao y chocolate destinados a la alimentación humana.
- CAPÍTULO XXV ("ALIMENTOS ESTIMULANTES Y DERIVADOS") DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, aprobado por DECRETO 2484/1967, de 21 de septiembre (BOE de 21 de octubre, p. 14386 y de 23 de octubre, p. 14423). Modificado por Real Decreto 1597/192, Real Decreto 2362/1985 y Real Decreto 1676/2012.



COMPLEMENTOS

- 1.- BOLSA DE CALENTAMIENTO
- 2.- PASTILLA DEPURADORA DE AGUA
- 3.- PAPEL CELULOSA (BOLSITA DE 10 UNIDADES)
- 4.- CHICLE PARA HIGIENE DENTAL
- 5.- DESINFECTANTE INSTANTÁNEO PARA MANOS
- 6.- SOBRE POLVO ISOTÓNICO DEFATIGANTE CON VITAMINA C
- 7.- SOBRE SALES EN POLVO REHIDRATACIÓN ORAL SABOR LIMÓN
- 8.- NOTA INFORMATIVA



PPT: RACION DE EFECTIVOS EN DESPLAZAMIENTO (RED)

SECCIÓN 1 BOLSA DE CALENTAMIENTO

1.1 CARACTERÍSTICAS GENERALES

Bolsa de calentamiento cuya reacción química exotérmica se inicia por la adición de agua, adecuada para calentar envases de alimentos.

1.2 CARACTERÍSTICA TÉCNICAS

Mantendrá esta capacidad al menos durante 24 meses a partir de la fecha de entrega.

1.3 PRESENTACION

Bolsa sólida no inflamable cuyo contenido son los productos químicos responsables de la reacción exotérmica al contacto con el agua. Figura 7.

En una de las caras irán recogidas las siguientes instrucciones de uso:

1.- Preparación:

Para calentar los alimentos se debe:

1. Rasgar la bolsa de calentamiento por la muesca 1.
2. Meter el envase del plato cocinado sin abrir dentro de la bolsa.
3. Añadir agua hasta la marca 2 situada en la parte inferior de la bolsa, unos 60 ml.
4. Doblar la bolsa sobre el envase de tal modo que el sobre blanco que provoca la reacción química quede debajo del envase y dejar la bolsa acostada. **Atención:** evitar el contacto con el vapor a alta temperatura generado.
5. Esperar 12 minutos.
6. Rasgar la bolsa por la muesca 4 y sacar con cuidado el plato caliente.
7. Remover de nuevo y se puede comer directamente en el envase.

PRECAUCIONES:

- Siempre activar el calentador con agua antes de tirarlo a la basura.
- El calentador activado produce calor y vapor.
- Utilizar en entorno bien aireado.
- Una vez activado, no volver a cerrar la bolsa.
- No utilizar bolsas dañadas.
- El calentador y sus subproductos no son aptos para el consumo humano.
- No utilizar en avión o en espacios cerrados.



PPT: RACION DE EFECTIVOS EN DESPLAZAMIENTO (RED)

SECCIÓN 2 PASTILLA DEPURADORA DE AGUA

2.1 CARACTERÍSTICAS GENERALES

Pastilla depuradora, cuyo componente activo es el dicloroisocianurato sódico, utilizada para el tratamiento en caso de emergencia del agua destinada al consumo humano.

2.2 CARACTERÍSTICA TÉCNICAS

2.2.1 Composición

Dicloroisocianurato sódico: 17 mg.

Excipiente.

El dicloroisocianurato sódico deberá cumplir las siguientes características:

Contener al menos 62% en masa (% m/m) de cloro disponible (anhidro) y 55% en masa (dihidratado).

El contenido de agua debe ser inferior al 3% (m/m) del producto (anhidro).

El contenido de cloruro de sodio debe ser inferior al 0,05% (m/m) del producto.

El contenido de sustancias tóxicas deben cumplir los requisitos en cuanto a límites específicos, establecidos en la Norma UNE-EN 12931:2008 y en la Norma UNE-EN 12932:2008

Cada comprimido tendrá capacidad para depurar 1 litro de agua limpia y clara en un tiempo máximo de 30 minutos con agitación periódica.

Mantendrá esta capacidad al menos durante 48 meses a partir de la fecha de entrega.

2.3 PRESENTACION

Comprimidos en blister o cinta termoplástica color M12-IR (Norma militar española, NM-C-2499 EAG 1ª R) serigrafiada en negro con indicación de su contenido, fecha garantizada de capacidad de depuración, etiquetado de seguridad y riesgo y breve explicación del modo de empleo. Figura nº 8.

2.4 LEGISLACIÓN

- Real Decreto 140/2003. Criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano. Modificado por Real Decreto 314/2016.
- UNE-EN 12931:2015. Productos químicos utilizados en el tratamiento del agua destinada al consumo humano. Productos químicos utilizados en caso de urgencia Dicloroisocianurato de sodio, Anhidro.
- UNE-EN 12932:2015. Productos químicos utilizados en el tratamiento del agua destinada al consumo humano. Productos químicos utilizados en caso de urgencia Dicloroisocianurato de sodio, Dihidratado.



PPT: RACION DE EFECTIVOS EN DESPLAZAMIENTO (RED)

SECCIÓN 3 PAPEL CELULOSA

3.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Toallita de celulosa de una sola capa, de 160 x 160 mm.

3.2 PRESENTACIÓN

Plegada, quedando con dimensiones 115 x 80 mm. Figura nº 9.

Va envasada en bolsita, de polietileno transparente soldado, hermético en grupos de 10 unidades. Las dimensiones de la bolsa son idénticas a la toallita plegada dejando una pestaña mayor en el sentido de longitud para la operación de soldadura cierre. La litografía que debe presentar la bolsita se indica en Figura nº 10.

3.3 LEGISLACIÓN

Norma UNE-EN-ISO 12625:2020. Papel tisú y productos tisú.



PPT: RACION DE EFECTIVOS EN DESPLAZAMIENTO (RED)

SECCIÓN 4 CHICLE PARA HIGIENE DENTAL**4.1 CARACTERÍSTICAS GENERALES**

Producto alimenticio elaborado con una base masticable plástica o elástica e insoluble en agua, natural o sintética, con azúcares o aditivos edulcorantes, al que se añaden o no otros ingredientes.

4.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**4.2.1 Composición**

Edulcorantes: Maltitol, Sorbitol, Manitol, Isomalt, Jarabe de Maltitol, Aspartame, Acesulfame K, Sucralosa; Goma Base (contiene lecitina de soja), Aromas, Colorante: E-171, Estabilizador. Goma arábiga, Aceite Vegetal, Agentes de Recubrimiento: Cera de Abejas, Cera Carnauba y Goma Laca.

Aditivos colorantes: Dióxido de Titanio.

Aditivos edulcorantes: Acesulfame K; Aspartame, Sucralosa; Sorbitol, Manito, Jarabe de Maltitol, Isomalt, Maltitol.

4.2.2 Valores nutritivos y energéticos

Referidos a 100 g de producto:

Energético	670 kJ.
Proteínas	0 g.
Hidratos de carbono	67 g.
Grasa	0 g.

4.3 PRESENTACIÓN

Comprimido de 2 ± 1 g. de peso neto, en envoltorio termosellado.

4.4 LEGISLACIÓN

Real Decreto 348/2011 de 11 de marzo por la que se aprueba la norma de calidad para caramelos, chicles, confites y golosinas.

**SECCIÓN 5 DESINFECTANTE INSTANTÁNEO PARA MANOS****5.1 CARACTERÍSTICAS GENERALES**

Gel de base alcohólica que limpia y desinfecta las manos. Su aplicación no requiere uso de agua.

5.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**5.2.1 Composición**

Solución hidroalcohólica aditiva con antimicrobianos de amplio espectro, tensioactivos, modificadores de la viscosidad, y emolientes.

Aspecto:	Líquido viscoso.
Color:	Incoloro.
Densidad	0,9 ± 0,05 g/cc a 20°C
Viscosidad:	2000 Cps. ± 10% a 20°C
PH:	6 ± 1 a 20°C
Solubilidad:	Total al agua
Ecología:	100% biodegradable
Punto de inflamación:	50°C ASTM-D-93 max.
Autoinflamabilidad:	400°C min.
Límite inferior de explosibilidad:	1,3% min.
Punto de congelación:	(-25°C) ASTM-D-97 max.

Composición cualitativa: Alcohol desnaturalizado, agua, Hidroxypropyl methycellulose, Triclosán y perfume.

5.3 PRESENTACIÓN

En sobres monodosis de 1 ± 0,5 ml, color verde oliva. Etiquetado de seguridad y riesgo, y explicación del modo de empleo y precauciones. Figura nº 11.

5.4 LEGISLACIÓN

- Real Decreto 1599/1997 de 17 de Octubre Regulación de los productos cosméticos, modificado por Real Decreto 2131/2004, Real decreto 209/2005, Orden SAS1166/2010, Real Decreto 944/2010, Orden SPI/3375/2011, Orden SSI/2260/2012 y Orden SSI/771/2013.
- UNE-EN 1500:2013. Antisépticos y desinfectantes químicos .Tratamiento higiénico de las manos por fricción. Método de ensayo y requisitos.
- UNE-EN 1276:2020. Antisépticos y desinfectantes químicos Ensayo cuantitativo de suspensión para la evaluación de actividad bactericida. de los antisépticos y desinfectantes químicos utilizados en productos alimenticios, en la industria, en el hogar y en colectividades.



PPT: RACION DE EFECTIVOS EN DESPLAZAMIENTO (RED)

SECCIÓN 6 POLVO ISOTÓNICO DEFATIGANTE CON VITAMINA C**6.1 CARACTERÍSTICAS GENERALES**

Complemento alimenticio en sobre a base de azúcar, L-camitina, L-arginina, sales minerales y vitamina C.

6.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**6.2.1 Composición**

Azúcar, L-camitina, L-trtrato, L-arginina, naranja en polvo, vitamina C (ácido ascórbico), cloruro sódico, carbonato cálcico, cloruro potásico, ácido málico, antiaglomerante (dióxido de silicio).

6.3 PRESENTACION

En sobre monodosis de 5 g., color verde oliva y unas medidas de 85 x 60 mm. Llevará impreso el modo de empleo, composición, fabricante, R.G.S. y fecha de caducidad.

6.4 LEGISLACIÓN

- Real Decreto 1487/2009, de 9 de octubre, relativo a los complementos alimenticios. Modificado por Real Decreto 130/2018.
- Reglamento (CE) nº 1170/2009 de la Comisión, de 30 de noviembre de 2009 por la que se modifican la Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a las listas de vitaminas y minerales y sus formas que pueden añadirse a los alimentos, incluidos los complementos alimenticios (DOL 314 de 1 de diciembre).



PPT: RACION DE EFECTIVOS EN DESPLAZAMIENTO (RED)

SECCIÓN 7 SALES EN POLVO REHIDRATACIÓN ORAL SABOR LIMÓN

7.1 CARACTERÍSTICAS GENERALES

Producto a base de cloruro sódico para reconstituir las sales minerales pérdidas debido a un esfuerzo físico

Modo de empleo: abrir el sobre, disolver en boca y beber abundante agua.

7.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

7.2.1 COMPOSICIÓN

Maltodextrinas, cloruro sódico, acidulante: ácido cítrico, anti-apelmazante: silicio dióxido, carbonato cálcico, cloruro potásico, aroma de limón, edulcorante (sucralosa).

7.3 PRESENTACIÓN

Sobre Monodosis de 5 g. color verde oliva y unas medidas de 85 x 60 mm. Llevará impreso el modo de empleo, composición, fabricante, R.G.S. y fecha de caducidad.

7.4 LEGISLACIÓN

- Real Decreto 1487/2009, de 9 de octubre, relativo a los complementos alimenticios. Modificado por Real Decreto 130/2018.
- Reglamento (CE) nº 1170/2009 de la Comisión, de 30 de noviembre de 2009 por la que se modifican la Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a las listas de vitaminas y minerales y sus formas que pueden añadirse a los alimentos, incluidos los complementos alimenticios (DOL 314 de 1 de diciembre).



PPT: RACION DE EFECTIVOS EN DESPLAZAMIENTO (RED)

SECCIÓN 8 NOTA INFORMATIVA**8.1 GENERALIDADES**

Dentro de cada sobre de menú, figurará un cuadernillo de papel impreso con la leyenda que indique su contenido.

El cuadernillo será una hoja de papel tamaño DIN A-4, doblada por la mitad en su lado más largo. Llevará impresas las 4 caras, con caracteres en negro y letra tipo Light, los siguientes textos:

PAGINA 1 (Portada) Figura nº 12

Llevará en la parte superior el escudo de España.

Centrado y con los márgenes adecuados los siguientes textos en español:

FUERZAS ARMADAS
RACION DE EFECTIVOS EN DESPLAZAMIENTO

MENÚ "A", MENÚ "B"

Seguidamente y en columna figurarán los artículos que componen el menú. A continuación figurarán las siguientes instrucciones:

1.- Bolsa de calentamiento. Ver instrucciones en cara de la bolsa.

2.- Pastillas depuradoras de agua

- Utilizar 1 pastilla para un litro de agua.
- El agua a tratar ha de ser limpia y presentar un aspecto claro; de no ser así, se deberá utilizar un sistema de filtración.
- Agitar hasta disolución total.
- Apta para el consumo a partir de 30 minutos.

3.- Polvo isotónico defatigante con vitamina C

- Tomar dos dosis por día.
- Cada dosis son 4 sobres.
- Se recomienda no superar la dosis diaria recomendada.
- Los complementos alimenticios no deben utilizarse como sustitutos de una dieta equilibrada.
- Mantener fuera del alcance de los niños.

Las páginas 2 y 3 serán las traducciones de la página 1 al inglés y al francés, como se indica en la Figura nº 13 y la Figura nº 14 respectivamente.

PÁGINA 4 (contraportada)

Igualmente y dentro de un recuadro, e impreso en los tres idiomas anotados, hace indicación de la garantía de esta ración y advierte asimismo de los posibles riesgos, si los hubiere, en algún componente:

MINISTERIO DE DEFENSA



PPT: RACION DE EFECTIVOS EN DESPLAZAMIENTO (RED)

RACIÓN DE EFECTIVOS EN DESPLAZAMIENTO

Esta ración fue reconocida minuciosamente por los Servicios de Intendencia, cuando la entregó el fabricante, y aceptada de conformidad por cumplir todos los requisitos exigidos en el Código Alimentario Español y Reglamentación Técnico Sanitaria vigente para productos de consumo humano.

Pese al cuidado y esmero en su conservación y manipulación, por causas ajenas a todos, pueden aparecer defectos o anomalías en algunos de los componentes que la integran.

POR ELLO DEBE OBSERVARSE:

- Si algún envase presenta abultamiento.
- Si hay indicios de oxidación en los envases metálicos.
- Si existen derrames de líquidos en el interior de las cajas.
- Si despide mal olor.
- Cualquier otro indicio que pueda hacer pensar en componentes alimenticios en malas condiciones.

En todos los casos y ante cualquier duda acudir al mando inmediato superior y exponerle las anomalías observadas y si se encuentra aislado, es preferible no comer el o los productos que ofrezcan dudas sobre su estado.

La litografía de la página se indica en la figura nº 15.



ANEXO - II

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS



1 ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Se realizará el estudio del envase sin incubar antes de proceder al estudio microbiológico. El envase debe presentarse sin defecto.

Las muestras de las conservas contenidas en este pliego superarán las pruebas de estabilidad térmica y de esterilidad comercial, según el esquema que a continuación describimos:

1.1 CONSERVAS DE PH > 4,5

Son conservas poco ácidas o de acidez media. Incluye a todas aquellas que no son almíbares, confituras y cremas de frutas. Su estudio seguirá el esquema, (en cuanto a incubaciones de envases) determinado en la NF V 08 401:1997.

1.1.1 Estabilidad térmica

- Preincubación a $55^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ durante 7 días (mitad de las muestras).
- Preincubación a $32^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ durante 21 días (mitad de las muestras).
- Se mantendrá al menos una conserva sin incubar (testigo).

Finalizada la pre incubación, se comprobará que cumpla lo establecido en cuanto a estabilidad térmica en los siguientes apartados:

- No presente alteración después de la incubación, es decir ni abombamiento ni rezume el producto a 55°C ni a 32°C .
- No presente alteración en la parte interna del envase.
- No se aprecien modificaciones de los caracteres organolépticos en las muestras incubadas.
- La diferencia de pH entre el producto preincubado y el no preincubado (testigo), no será superior a 0,5 unidades \pm 0,05.
- Ausencia de variación de flora microbiana desde el punto de vista cualitativo o desde el punto de vista cuantitativo, la variación de los recuentos entre las submuestras incubadas y la testigo no debe ser $>$ a 100 ufc/g.

1.1.2 Esterilidad comercial

En la esterilidad comercial no deberá superar:

- Recuento de aerobios mesófilos ($30^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 72h \pm 2 h): $<$ 10 ufc/g.
- Recuento de aerobios esporulados mesófilos ($30^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 72h \pm 2 h): $<$ 10 ufc/g.
- Recuento de anaerobios mesófilos ($30^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 72h \pm 2 h): $<$ 10 ufc/g.
- Recuento de anaerobios esporulados mesófilos ($30^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 72h \pm 2 h): $<$ 10 ufc/g.
- Recuento de aerobios termófilos ($55^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 72h \pm 2 h): $<$ 10 ufc/g.
- Recuento de aerobios esporulados termófilos ($55^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 72h \pm 2 h): =10 ufc/g.
- Recuento de anaerobios termófilos ($55^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 72h \pm 2 h): $<$ 10 ufc/g.
- Recuento de anaerobios esporulados termófilos ($55^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 72h \pm 2 h): =10 ufc/g.

1.2 CONSERVAS DE PH < 4,5

Son conservas ácidas o muy ácidas. Se consideran así: almíbares, confituras y cremas de frutas.

**PPT: RACIÓN DE EFECTIVOS EN DESPLAZAMIENTO (RED)****1.2.1 Estabilidad térmica**

- Preincubación a $32^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}$ durante 21 días.
- Se mantendrá al menos una conserva sin incubar (testigo).

Finalizada la preincubación, se comprobará que:

- No presente abombamiento ni rezume.
- No presente alteración en la parte interna del envase.
- No se aprecien modificaciones de los caracteres organolépticos en las muestras incubadas.
- La diferencia de pH entre el producto preincubado y el no preincubado (testigo), no será superior a 0,5. unidades \pm 0,05.
- Ausencia de variación de flora microbiana desde el punto de vista cualitativo o desde el punto de vista cuantitativo, la variación de los recuentos entre las submuestras incubadas y la testigo no debe ser $>$ a 100 ufc/g.

1.2.2 Esterilidad comercial

En la esterilidad comercial no deberá superar lo establecido para los recuentos siguientes

- Recuento de aerobios mesófilos ($30^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 72h \pm 2 h.): $<$ 10 ufc/g.
- Recuento de anaerobios mesófilos ($30^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 72h \pm 2 h.): $<$ 10 ufc/g.
- Recuento de aerobios esporulados mesófilos ($30^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 72h \pm 2 h.): $<$ 10 ufc/g.
- Recuento de anaerobios esporulados mesófilos ($30^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 72h \pm 2 h.): $<$ 10 ufc/g.
- Recuento de mohos y levaduras ($25^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 5 días.): $<$ 10 ufc/g
- Recuento de bacterias lácticas ($30^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 72h \pm 2 h en 10% CO_2): $<$ 10 ufc/g.

En el caso de las **tarrinas de aluminio termoselladas semirrígidas** (cremas de fruta y confituras), se admitirán los siguientes recuentos como valor límite:

- Recuento de aerobios mesófilos ($30^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 72h \pm 2 h.): $<$ 10^2 ufc/g.
- Recuento de anaerobios mesófilos ($30^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 72h \pm 2 h.): $<$ 10^2 ufc/g.
- Recuento de aerobios esporulados mesófilos ($30^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 72h \pm 2 h.): $<$ 10^2 ufc/g.
- Recuento de anaerobios esporulados mesófilos ($30^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 72h \pm 2 h.): $<$ 10^2 ufc/g.
- Recuento de mohos y levaduras ($25^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 5 días): $<$ 10 ufc/g.
- Recuento de bacterias lácticas ($30^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 72h \pm 2 h. en 10% CO_2): $<$ 10 ufc/g.

1.3 CONSERVAS CON PERIODO DE ALMACENAMIENTO. ESTABILIDAD TÉRMICA

Su estudio seguirá el esquema, (en cuanto a incubaciones de envase) determinado en la Norma Militar T-2721 EMA.

Con carácter general a $37^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ durante 15 días.

Para muestras con alteraciones externas:

- Mitad del lote se incubará durante 15 días a $32^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$.
- Mitad del lote se incubará durante 7 días a $55^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$.

La muestra del testigo será la del análisis inicial. Finalizada la preincubación se evaluará la estabilidad térmica como en los anteriores.



ANEXO - III

REQUISITOS PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD



1 REQUISITOS PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

1.1 PRUEBAS DE ENSAYO

La Administración realizará las pruebas que a continuación se relacionan, tanto en la fase de licitación como en la recepción previa a la definitiva, reservándose el derecho de hacer todas o alguna de ellas en función de la fase del procedimiento de contratación.

1.2 COMPROBACIONES DE LAS CARACTERÍSTICAS GENERALES

Se entiende por **características generales** las que afectan a la calidad de los empaques para transporte, embalajes, envases y presentación de los componentes de la ración. Se realizarán las siguientes:

- a) Comprobación del embalaje para transporte (cuando corresponda): dimensiones, características de la caja, rotulado y cierre.
- b) Comprobaciones del empaque: bolsa complejo.
- c) Comprobaciones del rotulado: Símbolos y leyendas y color de la inscripción.
- d) Composición de la ración.
- e) Comprobaciones de los envases metálicos y no metálicos: presentación, etiquetado y color.

1.3 COMPROBACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Se entiende por **características técnicas** las que afectan a la calidad de los productos alimenticios y/o alimentarios así como a sus envases.

- a) Comprobación de las características físico-químicas exigidas a los distintos artículos (los licitadores en la fase de licitación, y el adjudicatario en cada recepción, deberá entregar certificado de ensayos de un laboratorio que justifiquen el cumplimiento de estos requisitos).
- b) Comprobación de las especificaciones microbiológicas.

1.4 RELACIÓN DE DEFECTOS EN LAS RACIONES DE CAMPAÑA

En términos generales se contemplan tres tipos de defectos: Críticos, mayores y menores, que se definen según los siguientes parámetros:

1.4.1 Características generales

- DEFECTO CRÍTICO: Es aquel que puede llegar a impedir la realización de la finalidad a la que está destinado.



PPT: RACIÓN DE EFECTIVOS EN DESPLAZAMIENTO (RED)

- DEFECTO MAYOR: Es aquel que cumpliendo la finalidad, reduce sustancialmente su idoneidad o utilidad.
- DEFECTO MENOR: Es aquel que cumpliendo con su finalidad y utilidad, supone una desviación mínima de las normas establecidas.

Siguiendo estos conceptos, detallamos los defectos que se pueden dar en los siguientes reconocimientos:

1.4.2 RECONOCIMIENTO DE PALET

- DEFECTO CRÍTICO:
 - Cuando la base no es un palet.
 - Falta cartón o envoltura de material plástico.
- DEFECTO MAYOR:
 - Palet de construcción defectuosa.
 - No llevar los flejes para inmovilizar la carga.
 - Falta la etiqueta informativa.
- DEFECTO MENOR:
 - El plástico no cubre totalmente las superficies exigidas.
 - Faltan inscripciones o no son legibles.

1.4.3 RECONOCIMIENTO DE EMPAQUES PARA TRANSPORTE

- DEFECTO CRÍTICO:
 - Menor número de unidades, que las exigidas en el empaque.
 - Falta total de inscripciones.
- DEFECTO MAYOR:
 - Falta parcial de inscripciones.
 - Las inscripciones no están impresas
 - Faltan asas o están mal dispuestas (cuando se soliciten).
 - Las asas no tienen la resistencia exigida (cuando se soliciten).
 - Elevada desviación en las dimensiones de las cajas.
 - Cuando el cartón no reúna las características exigidas.
- DEFECTO MENOR:
 - Inscripciones ilegibles o cuando no presenten el color exigido.
 - Defectuosa colocación de los símbolos y leyendas.
 - Tipo de letra inadecuado.



PPT: RACIÓN DE EFECTIVOS EN DESPLAZAMIENTO (RED)

- Ligera desviación en las dimensiones de la caja.
- Presentación incorrecta de los cierres.

1.4.4 RECONOCIMIENTO DE EMPAQUES Y COMPOSICIÓN DE LAS RACIONES

- DEFECTO CRÍTICO:
- Carencia total de inscripciones.
 - La falta de algún componente de la ración.
 - Ausencia de la bolsa complejo.

- DEFECTO MAYOR:
- Falta parcial de inscripciones.
 - Inscripciones ilegibles.
 - Las inscripciones no están impresas.
 - La presentación y cierre defectuoso de la bolsa complejo.
 - Cuando las medidas no se ajusten a lo solicitado.

- DEFECTO MENOR:
- Las inscripciones no tienen el color exigido.
 - Defectos en la colocación de los símbolos y leyendas.
 - Tipo de letra inadecuado.
 - Cuando la bolsa complejo, no reúna las características exigidas.

1.4.5 RECONOCIMIENTO DE ENVASES Y COMPLEMENTOS

- DEFECTO CRÍTICO:
- Ausencia total de inscripciones.
 - La no presentación de la fecha de consumo preferente.
 - Fecha de consumo preferente anterior a la exigida en el PPT.

- DEFECTO MAYOR:
- Ausencia parcial de sus inscripciones.
 - La falta de parte de la fecha de consumo preferente.
 - Cuando el color exterior de los envases no es el exigido.
 - En el caso de que las medidas de los envases no sean las solicitadas.
 - Presencia de componentes distintos a los exigidos.

- DEFECTO MENOR:
- Cuando las inscripciones no estén impresas.
 - Las inscripciones no tienen el color exigido.
 - Tipo de letra inadecuado.



1.5 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Los defectos de las características técnicas de la ración de efectivos en desplazamiento están referidos por productos, y son:

1.5.1 DEFECTOS CRÍTICOS

Son aquellos defectos que afectan a la **higiene del alimento** no cumpliendo por tanto, la Reglamentación Técnico Sanitaria, para dicho producto y haciéndolos en algunos casos **no aptos para el consumo**, bien inmediatamente, o bien en el plazo marcado en su etiqueta de consumo preferente, entre ellos se consideran los siguientes:

- Productos que presentan envases abombados y/o envases con rezumamientos o vertidos de su contenido al exterior.
- Presentación de muestras con un elevado porcentaje de defectos en su cierre (picos, pestañas, corrosiones, etc...) en el caso de los envases metálicos o en los otros tipos de envases como tubos, tarrinas, sobres, etc. cierres defectuosos que de alguna forma no aseguren la conservación del producto durante el plazo marcado de consumo.
- Los productos cuyos envases presenten barnices bastante alterados, que puedan modificar sus caracteres organolépticos y el posible riesgo de cesión de metales pesados al alimento.
- Alimentos con presencia de patógenos
- Alimentos con contaminación microbiana superior al límite máximo establecido en el Anexo II de este PPT
- Productos que contengan presencia de parásitos vivos o muertos.
- Conservas que no cumplan los parámetros de "Estabilidad comercial".
- En las conservas de pescados aquellas en las que aparezcan cristales de estruvita, que la hace rechazable por el consumidor.
- Todos aquellos alimentos organolépticamente no aptos para el consumo, es decir los que se encuentren fermentados, rancios, ácidos, mal olientes o algún otro aspecto que lo haga repugnante.

1.5.2 DEFECTOS MAYORES

Son aquellos defectos que afectan a la **calidad** del producto significando una notable reducción de sus cualidades. Entre ellos se consideran los siguientes:

- Productos que presentan un considerable porcentaje de defectos en los cierres de los envases.
- Cuando los envases metálicos presenten abundantes oxidaciones.
- Diferencias por defectos igual o superior al 20% en los pesos netos y/o pesos escurridos.
- Alteraciones notables en los caracteres organolépticos del producto.



PPT: RACIÓN DE EFECTIVOS EN DESPLAZAMIENTO (RED)

- Productos en los que se hayan detectado presencia de OMG.
- Presentación de productos con una calidad inferior a la exigida en los Pts., así como son:

CARNES

- Porcentajes superiores al 15% de tejido adiposo, aponeurosis, restos tendinosos, etc...
- Presentación en uno o dos trozos, formando un bloque apelmazado, o presentación en un número de trozos sensiblemente superior al exigido.

OTROS

- Alteraciones organolépticas que dan constancia de producto envejecido, como pueden ser:
 - En la leche en polvo y café, presencia de grumos y olor o sabor rancio.
 - En la miel, enturbiamiento y formación de cristales de glucosa.
 - En la crema de cacao con avellanas, las barritas y la mousse de chocolate, sabor rancio.
 - En el turrón, oscurecimiento, consistencia excesivamente dura o blanda, sabor rancio, etc.
 - Pardeamiento en algunos productos, debido a largos almacenamientos.
 - En los cereales y galletas, sabor rancio.
 - En frutas, frutos y dulces hechos a partir de ellos, sabor rancio.
 - En arroces, pastas, platos de verduras y platos con huevo, texturas diferentes de la natural, olor y sabor rancio.
- Alteraciones organolépticas que evidencian una mala elaboración, como pueden ser:
 - En el caso de las frutas en almíbar, frutas, frutos y dulces hechos a partir de ellos, pardeamiento excesivo, debido a un mal reenvasado o calentamiento superior al admitido en este tipo de producto.
 - En algunos productos el tratamiento térmico excesivo durante su esterilización, puede dar origen a notables pardeamientos.
 - En la crema de cacao con avellanas, las barritas y la mousse de chocolate, la alteración llamada blanqueo graso.
 - Presencia de estructuras o partículas extrañas ajenas al producto, como pueden ser, huesos, piedras, pelos, etc...



1.5.3 DEFECTOS MENORES

Son aquellos defectos que afectan ligeramente a la calidad del producto. Entre ellos se consideran los siguientes:

- Envases con restos de grasa y suciedad.
- Envases metálicos con ligeras oxidaciones.
- Ligeras abolladuras de algunos de los envases.
- Diferencias por defecto igual o superior al 10% en los pesos netos y/o pesos escurridos
- Presencia de tejido adiposo y conectivo en las conservas de carne (>5%).
- Falta de cumplimiento de los grados Brix exigidos en almibares, confituras y cremas.
- No coincidencia del contenido del envase respecto a lo que viene etiquetado en algún componente de un producto.
- En el caso del chicle presentarlo sin azúcar en lugar de con azúcar.

1.6 PRUEBAS DE RECEPCION (FASE DE RECEPCION)

Se efectuarán de acuerdo con la NME-125/2013.

1.6.1 Lotes a recepcionar

- Se aplicará:
- NIVEL INSPECCION ESPECIAL S.4
 - INSPECCION NORMAL
 - PLAN DE MUESTREO SIMPLE

1.6.2 Aceptación y rechazo

C A R A C T E R Í S T I C A S		G E N E R A L E S	
DEFECTOS CRÍTICOS	NCA:		0,25
DEFECTOS MAYORES	NCA:		1,5
DEFECTOS MENORES	NCA:		6,5

C A R A C T E R Í S T I C A S		T É C N I C A S	
DEFECTOS CRÍTICOS	NCA:		0,25
DEFECTOS MAYORES	NCA:		1,0
DEFECTOS MENORES	NCA:		2,5

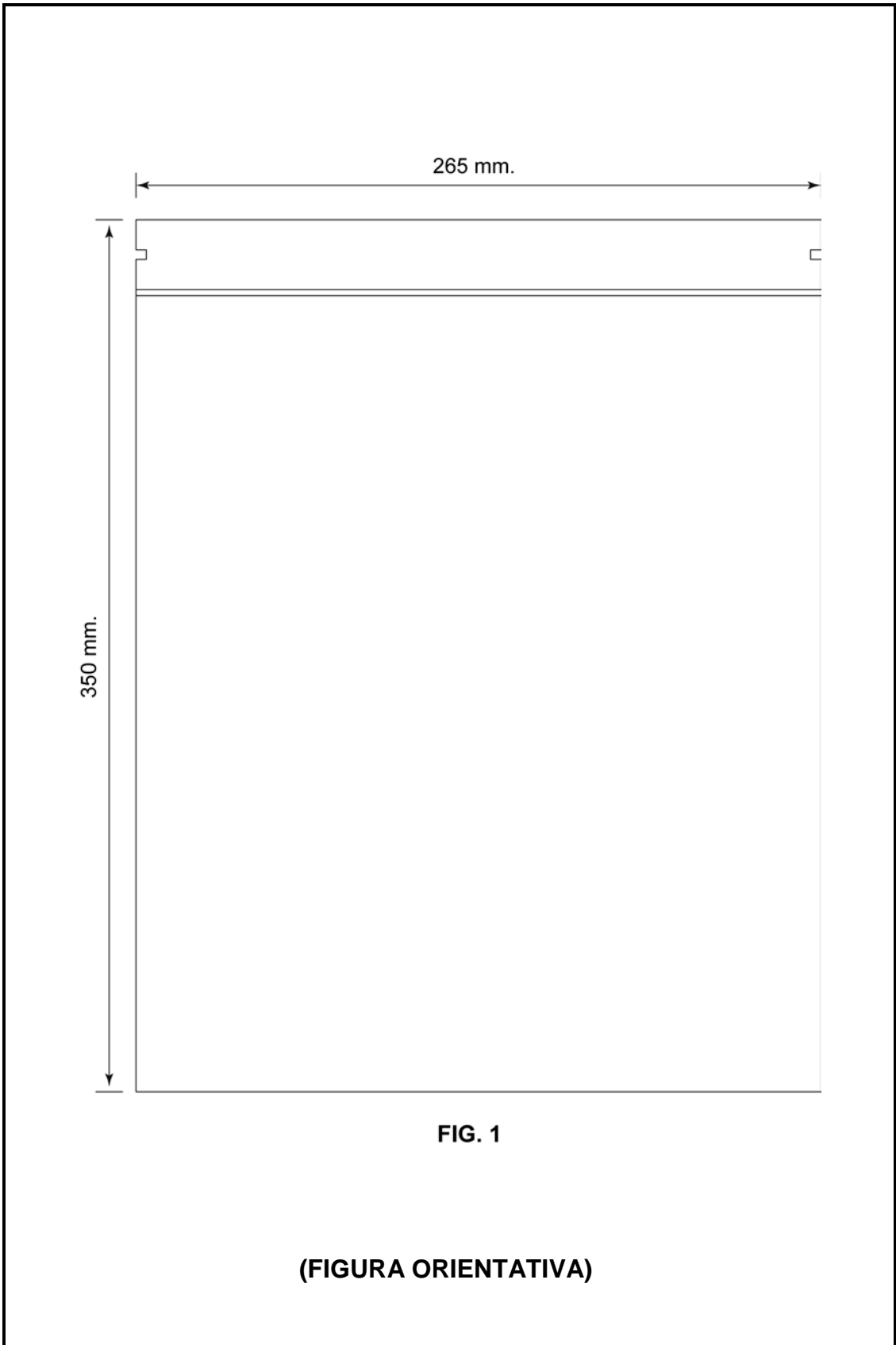


FIG. 1

(FIGURA ORIENTATIVA)

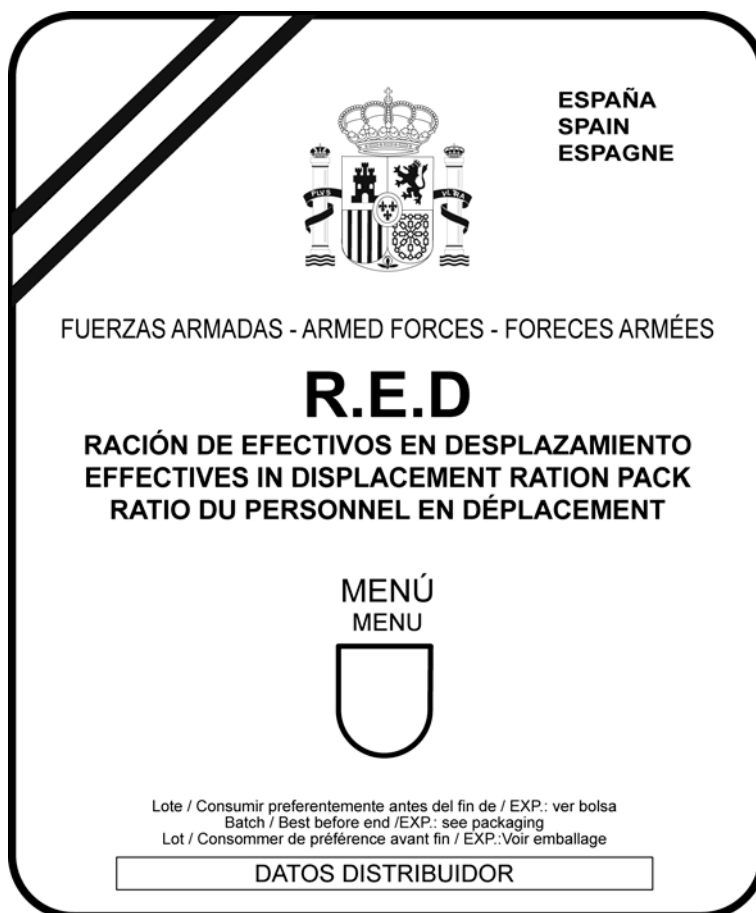
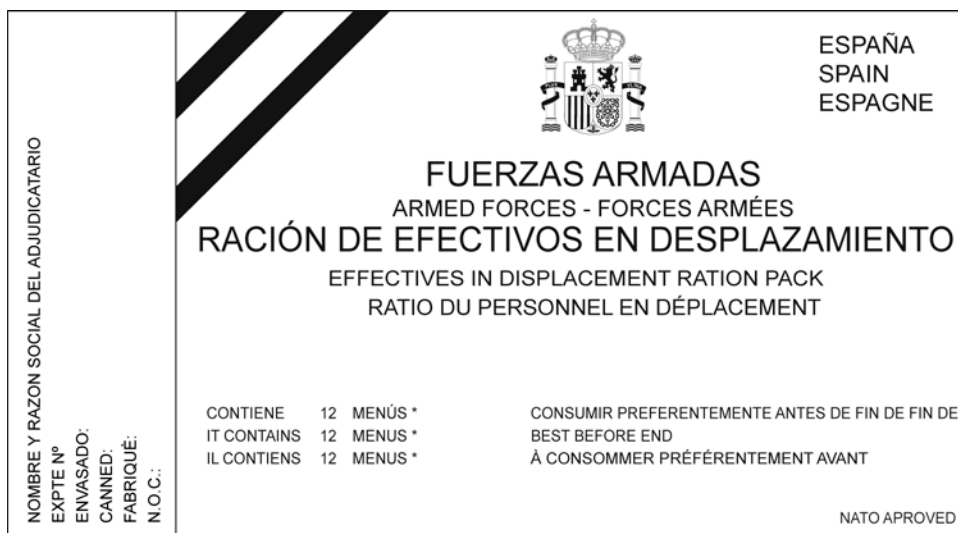


FIG. 2

(FIGURA ORIENTATIVA)



* A o B (Según tipo de menú)

FIG. 3



TAPA

ALZADO

FIG. 4

(FIGURA ORIENTATIVA)

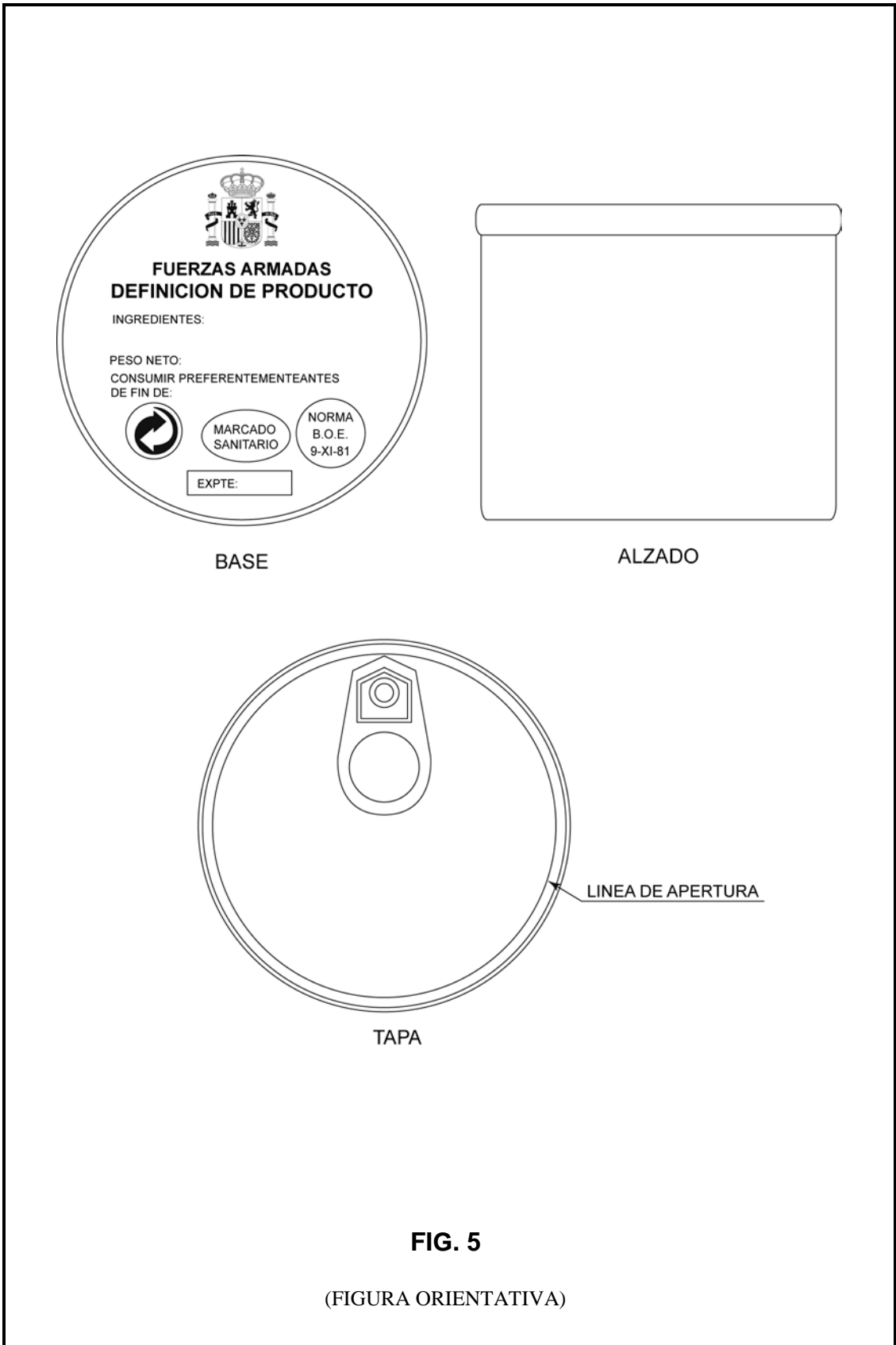


FIG. 5

(FIGURA ORIENTATIVA)

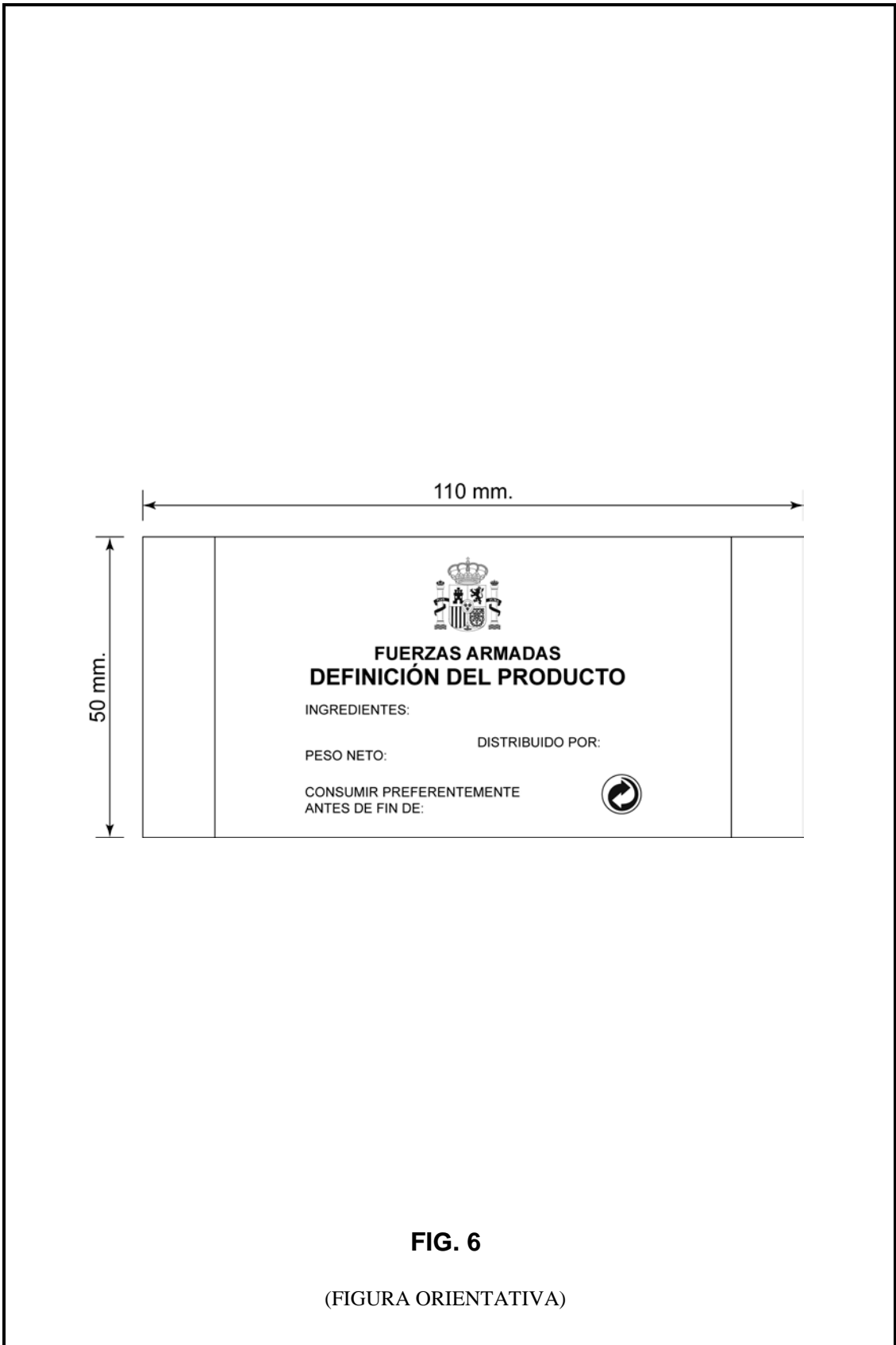


FIG. 6

(FIGURA ORIENTATIVA)



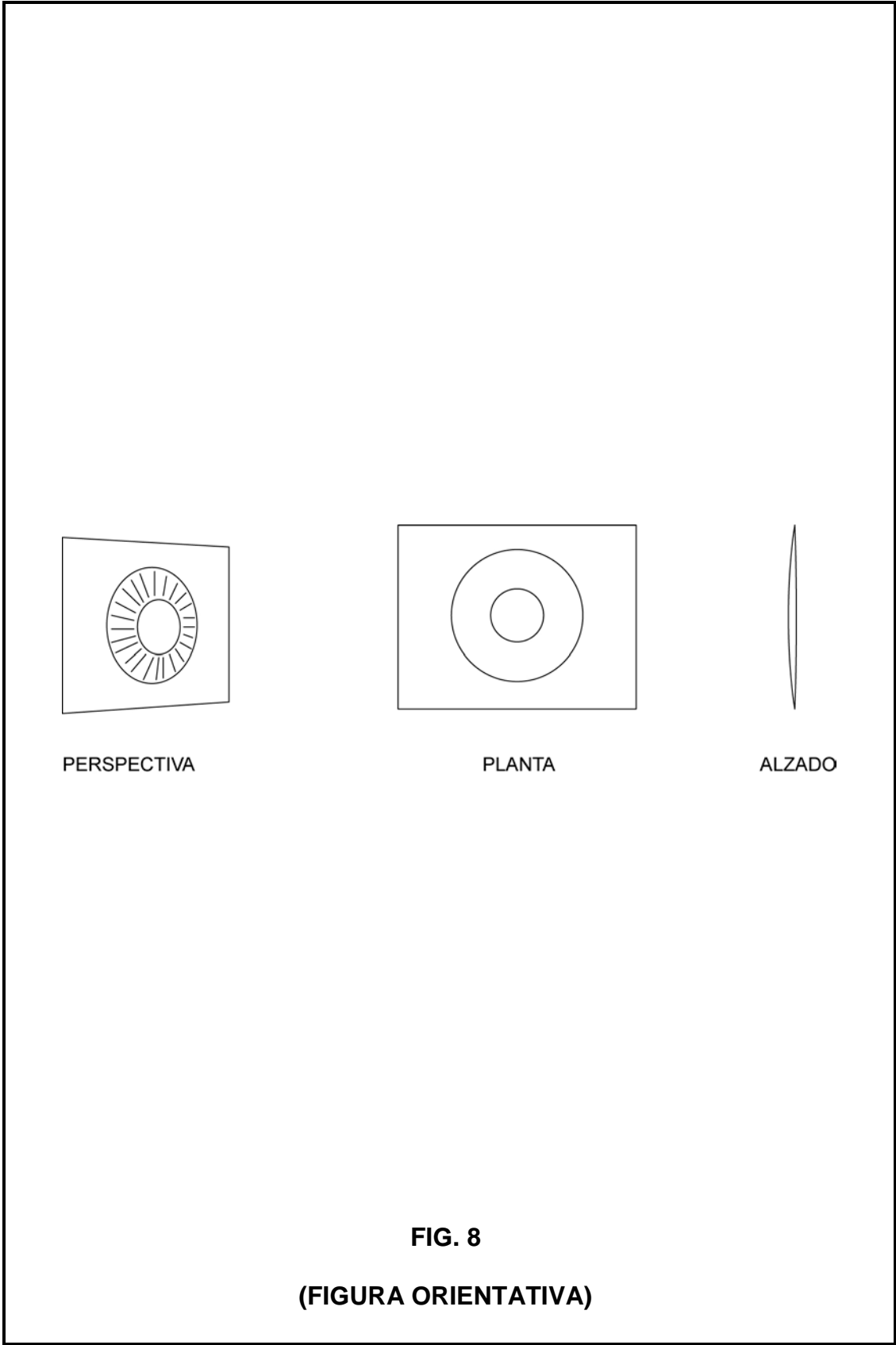
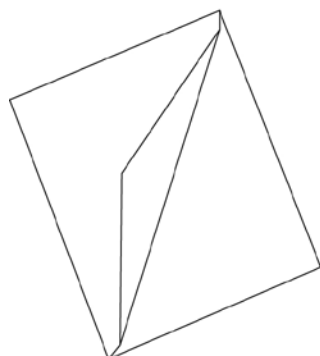
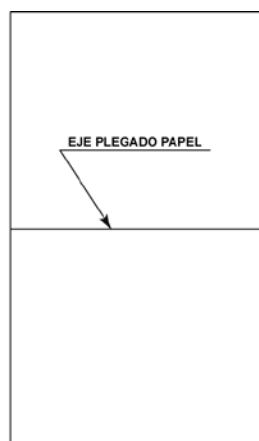


FIG. 8
(FIGURA ORIENTATIVA)



PERSPECTIVA



PLANTA

FIG. 9



FUERZAS ARMADAS

PAPEL CELULOSA

Contiene : 10 toallitas 160 mm x 160 mm

DISTRIBUIDOR

FIG. 10

(FIGURA ORIENTATIVA)

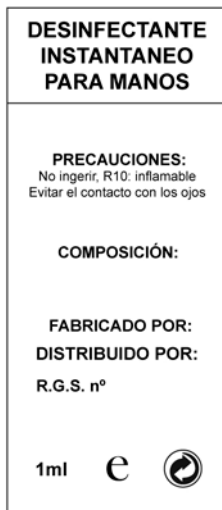
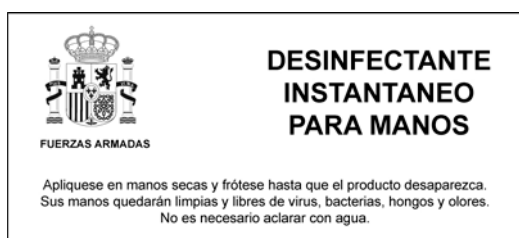


FIG. 11

(FIGURA ORIENTATIVA)



FUERZAS ARMADAS
ARMED FORCES
FORCES ARMÉES



ESPAÑA
SPAIN
ESPAGNE

R.E.D.

RACIÓN DE EFECTIVOS EN DESPLAZAMIENTO

MENÚ A

- 1 Paella Valenciana
- 1 Albóndigas con tomate
- 1 Melocotón en almíbar
- 2 Barritas carbohidratos

MENÚ B

- 1 Raviolis boloñesa
- 1 Estofado de ternera
- 1 Pera en almíbar
- 2 Barritas carbohidratos

COMPLEMENTOS

- 1 Set de cubiertos
- 1 Bolsita con papel celulosa (10 hojas)
- 2 Pastillas depuradoras de agua
- 1 Desinfectante instantaneo para manos
- 1 Chicle para higiene dental
- 2 Sobres polvo isotónico defatigante con vitamina c
- 2 Sobres sales en polvo rehidratación oral sabor limón
- 1 Nota informativa

• INSTRUCCIONES •

1.- Bolsa de calentamiento. Ver instrucciones en cara de la bolsa.

2.- Pastillas depuradoras de agua

- Utilizar 1 pastilla para un litro de agua.
- El agua a tratar ha de ser limpia y presentar un aspecto claro; de no ser así, se deberá utilizar un sistema de filtración.
- Agitar hasta disolución total.
- Apta para el consumo a partir de 30 minutos.

3.- Polvo isotónico defatigante con vitamina C

- Tomar dos dosis por día.
- Cada dosis son 4 sobres.
- Se recomienda no superar la dosis diaria recomendada.
- Los complementos alimenticios no deben utilizarse como sustitutos de una dieta equilibrada.
- Mantener fuera del alcance de los niños.

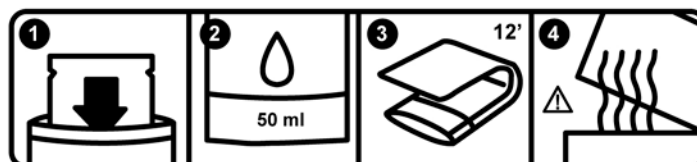


FIG. 12

(FIGURA ORIENTATIVA)



FUERZAS ARMADAS
ARMED FORCES
FORCES ARMÉES



ESPAÑA
SPAIN
ESPAGNE

R.E.D.

EFFECTIVES IN DISPLACEMENT RATION PACK

MENU A

- 1 Valencian paella
- 1 Meatballs in tomato sauce
- 1 Peach in syrup
- 2 Carbohydrate bars

MENU B

- 1 Bolognese Ravioli
- 1 Beef stew
- 1 Pear in syrup
- 2 Carbohydrate bars

ACCESORIES

- 1 Cutlery set
- 1 Bag with cellulose paper (10 sheets)
- 2 Water purification tablets
- 1 Instant hand disinfectant
- 1 Chewing gum for dental hygiene
- 2 Envelopes isotonic defatiguing powder with vitamin c
- 2 Envelopes powdered oral rehydration salts lemon flavor
- 1 Information label

• INSTRUCTIONS •

1.- Heating bag. See instructions on the face of the bag.

2.- Water purification tablets

- Use 1 tablet for 1 litre of water.
- The water to be treated must be clean and clear; if not, a filtration system must be used.
- Shake until completely dissolved.
- Suitable for consumption after 30 minutes.

3.- Defatting isotonic powder with vitamin C

- Take two doses per day.
- Each dose is 4 sachets.
- It is recommended not to exceed the recommended daily dose.
- Food supplements should not be used as a substitute for a balanced diet.
- Keep out of the reach of children.

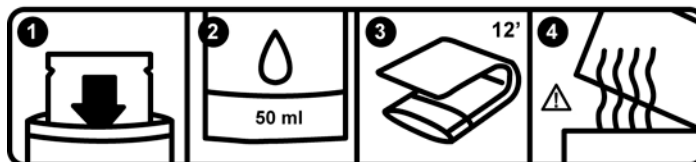


FIG. 13

(FIGURA ORIENTATIVA)



FUERZAS ARMADAS
ARMED FORCES
FORCES ARMÉES



ESPAÑA
SPAIN
ESPAGNE

R.E.D.

RATION DU PERSONNEL EN DÉPLACEMENT

MENU A

- 1 Paëlla valencienne
- 1 Boulettes de viande à la sauce tomate
- 1 Pêche au sirop
- 2 Barres glucidiques

MENU B

- 1 Ravioli à la bolognaise
- 1 Ragoût de bœuf
- 1 Poire au sirop
- 2 Barres glucidiques

COMPLEMENTS

- 1 Couvert
- 1 Sachet de papier cellulose (10 feuilles)
- 2 Comprimés de purification de l'eau
- 1 Désinfectant instantané pour les mains
- 1 Hygiène dentaire chewing gum
- 2 Enveloppes poudre défatigante isotonique à la vitamine c
- 2 Enveloppes de sels de réhydratation orale en poudre saveur citron
- 1 Note informative

• INSTRUCTIONS •

1.- Sac chauffant. Voir les instructions sur le devant du sac.

2.- Comprimés de purification de l'eau

- Utilisez 1 comprimé pour 1 litre d'eau.
- L'eau à traiter doit être propre et claire ; sinon, il faut utiliser un système de filtration.
- Agiter jusqu'à dissolution complète.
- Peut être consommé après 30 minutes.

3.- Poudre dégraissante isotonique avec vitamine C

- Prenez deux doses par jour.
- Chaque dose est constituée de 4 sachets.
- Il est recommandé de ne pas dépasser la dose journalière recommandée.
- Les compléments alimentaires ne doivent pas être utilisés comme substitut d'un régime alimentaire équilibré.
- Tenir hors de portée des enfants.

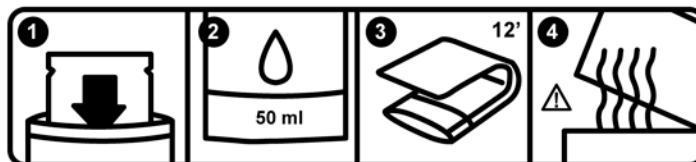


FIG. 14

(FIGURA ORIENTATIVA)



PPT: RACIÓN DE EFECTIVOS EN DESPLAZAMIENTO (RED)

MINISTERIO DE DEFENSA

RACIÓN DE EFECTIVOS EN DESPLAZAMIENTO

Esta ración fue reconocida minuciosamente por los servicios de Intendencia cuando la entregó el fabricante, y aceptada de conformidad por cumplir todos los requisitos exigidos en el Código Alimentario Español y Reglamentación Técnico Sanitaria vigente para productos de consumo humano.

Pese al cuidado y esmero en su conservación y manipulación, por causas ajenas a todos, pueden aparecer defectos o anomalías en algunos de los componentes que la integran.

POR ELLO DEBE OBSERVARSE:

- Si algún envase presenta abultamiento.
- Si hay indicios de oxidación en los envases metálicos.
- Si existen derrames de líquidos en el interior de las cajas.
- Si despiden mal olor.
- Cualquier otro indicio que pueda hacer pensar en componentes alimenticios en malas condiciones, etc.

En todos los casos y ante cualquier duda acudir al mando inmediato superior y exponerle las anomalías observadas, y si se encuentra aislado, es preferible no comer el o los productos que ofrezcan dudas sobre su estado.

MINISTRY OF DEFENSE

EFFECTIVES IN DISPLACEMENT RATION PACK

This ration has been checked with the Technical Conditions Sheet written by the Commissariat Technical Service Department on receipt from the manufacturer and fulfills the requirements of the Spanish code of foodstuffs and Technical Sanitary Rules for human consumption.

In spite of its meticulous conservation and handling, defects or irregularities, due to reasons beyond our control, might be noted in some of the items.

SO PLEASE CHECK

- If the packaging bulges or is dented.
- If there are signs of rust on metal packaging.
- If there is leakage inside the cases.
- If there is a bad smell.
- If there is any other sign of the food being in a bad state, etc.

In all cases, and when in doubt, report the irregularities to a superior, and if alone, it is better not to eat suspect items

MINISTÈRE DE LA DÉFENSE

RATIO DU PERSONNEL EN DÉPLACEMENT

La ration été minutieusement examinée par le Service d'Intendance lors de sa remise par le fournisseur et acceptée conformément aux conditions requises exigées par le Code Alimentaire Espagnol pour des produits de consommation humaine.

Malgré l'attention et le soin prêtés lors de sa conservation et sa manipulation, pour des raisons étrangères à tous, des défauts et des anomalies peuvent apparaître sur certains de ses composants.

POUR CETTE RAISON VEUILLEZ OBSERVER:

- Si une boîte présente des renflements.
- S'il y a des indices d'oxydation sur les boîtes métalliques.
- S'il existe des fuites de liquides à l'intérieur des caisses.
- Si elles dégagent une mauvaise odeur.
- Tout autre indice qui ferait songer à des composants alimentaires en mauvais état, etc.

Dans tous les cas et dans le doute, contactez le supérieur immédiat et faites lui part des anomalies observées, si vous vous trouvez isolé, il est préférable de ne pas manger le ou les produits dont l'état est douteux.

FIG. 15

(FIGURA ORIENTATIVA)



PPT: RACIÓN DE EFECTIVOS EN DESPLAZAMIENTO (RED)

ETIQUETA DE ARTÍCULO

Propiedad del Ejército de Tierra



(NOMBRE DEL ARTÍCULO)

Materia prima:

ZONA DE ICONOS
CONDICIONES USO Y
MANTENIMIENTO

NCAGE:

Fabricante:

Referencia:

Expediente:

NOC:

Unidad de medida:

Fecha de fabricación:

Fecha de caducidad:

Nº de lote:

ETIQUETA DE EMBALAJE

Propiedad del Ejército de Tierra

NCAGE:

Fabricante:

Referencia:

Expediente:



NOC:
(NOMBRE DEL ARTÍCULO)

Unidad de medida:

Fecha de fabricación:

Fecha de caducidad:

Nº de lote:

Cantidad:



5910005548753

FIG. 16