

ANEXO 4 PTM RACIÓN FRÍA



La paleta será construida con madera de suficiente resistencia para la manipulación y almacenaje, de dimensiones, de dimensiones 800 x 1.200 mm, cuatro entradas, sencilla, según las Normas UNE-EN ISO 445:1999 y UNE 49 902-4 88.

Cada paleta solamente contendrá cajas correspondientes al mismo MENÚ "1" o "2"

El contenedor llevará una etiqueta con la información mínima siguiente:

- Denominación del contenido.
- Cantidad.
- Expediente.
- Fecha de caducidad o consumo preferente.
- Fabricante o adjudicatario.

Así mismo, llevará información visible con recomendaciones de almacenaje: apilado, temperatura, etc.

1.4 LEGISLACIÓN

Todos los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios y alimentarios estarán fabricados de conformidad con el Real Decreto 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 - control de migración de sustancias del envase al alimento

Real Decreto 103/2009, de 6 de febrero. Materiales y objetos plásticos a entrar en contacto con alimentos.

1.5 CADUCIDAD

12 meses de consumo preferente mínimo a contar desde la fecha de envasado de la Ración, no debiendo transcurrir entre ésta y su entrega más de 30 días, **y siempre teniendo en cuenta la fecha de consumo preferente del producto más perecedero.**

1.6 CUMPLIMIENTO NORMATIVA SOBRE ALIMENTACIÓN

Cumplirán la legislación en vigor de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios, contaminantes y trazabilidad. 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.

Los productos alimenticios objeto de estos pliegos no deberán superar la presencia de organismos modificados genéticamente en un 0,9 %, y deberán cumplir la legislación sobre el tema.

1.7 PREPARACIÓN PARA COMER

Al ser una ración para uso en frío, no será necesario el uso de soportes externos para calentarla.

ANEXO 4

PTM RACIÓN FRÍA



1 REQUISITOS TÉCNICOS

1.1 CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ración fría, ideada para constituir una comida o cena en ambiente caluroso. Dos de estas raciones constituirían la alimentación de un día.

Toda mención a una normativa, deberá entenderse a la última en vigor o a la que la sustituya.

1.2 COMPOSICIÓN

Estará constituida por un paquete de aproximadamente 1-1,3 kg, con la denominación de RACIÓN FRÍA 12 + 12, contienen los menús que se especifican posteriormente.

Características técnicas

| | |
|-------------------|--------------------|
| Caja ración | 175 x 110 x 95 mm |
| Caja embalaje | 385 x 315 x 410 mm |
| Raciones / caja | 12 Uds. |
| Dimensiones palet | 0.8 x 1.2 x 1.27 m |
| Cajas / palet | 24 cajas |
| Raciones/palet | 288 Uds. |

Presentación

Ración: Caja personalizada, de cartón ondulado, microcanal tipo 0713 del Código internacional de Cajas de Cartón (FEFCO-ASSCO) y embolsada posteriormente en flow pack.

Embalaje: Caja de cartón ondulado ECT 14 tipo 0205 del Código internacional de Cajas de Cartón (FEFCO-ASSCO).

1.2.1.1 Color y diseño

Según anexo A.

1.3 PALETIZACION

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.

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.

ANEXO 4 PTM RACIÓN FRÍA



1.8 MENÚS

1.8.1 Menú nº 1

Artículos

| | |
|-------------------------------|-----------|
| Ensalada italiana | 1 x 220 g |
| Galleta salada | 1 x 125 g |
| Paté ibérico a la trufa negra | 1 x 80 g |
| Barrita de sésamo | 2 x 25 g |
| Zumo – Naranja | 1 x 200 g |
| Fruit bar | 1 x 40 g |
| Coctel de frutos secos | 1 x 50 g |
| Chicle | 2 x 3 g |

Complementos no alimenticios

| | |
|--------------------------------|------|
| Desinfectante de manos | 2 U. |
| Paquete pañuelos 10u. | 1 U. |
| Juego de cubiertos 3 piezas | 1 U. |
| Bolsa desperdicios auto cierre | 1 U. |
| Marbete informativo | 1 U. |

Declaración nutricional

| <u>Declaración nutricional por</u> | <u>Ración</u> |
|------------------------------------|---------------|
| Energía | 1912.1 kcal |
| Grasas | 95 g |
| De las cuales saturadas | 23.1 g |
| Hidratos de carbono | 210.5 g |
| De los cuales azúcares | 79.4 g |
| Fibra | 22.7 g |
| Proteína | 47.5 g |
| Sal | 6.7 g |

Declaración de alérgenos

| | | |
|--------------|---|--|
| x Cereales | | Mostaza |
| | | |
| | x | Semilla de Sésamo |
| x Crustáceos | | Altramuces |
| x Huevos | | Moluscos |
| x Pescado | | |
| x Cacahuetes | x | Frutos de cáscara |
| x Soja | x | Anhídrido sulfitos en concentraciones |
| x Leche | | superiores a 10 mg/Kg o 10ml/l (expresado como |
| Apio | | SO ₂) |

X Contiene alérgenos

T Puede contener trazas

ANEXO 4 PTM RACIÓN FRÍA



1.8.2 . Menú nº 2

Artículos

| | |
|------------------------|-----------|
| Lentejas con verduras | 1 x 420 g |
| Galleta salada | 1 x 125 g |
| Humus | 1 x 140 g |
| Barrita de sésamo | 2 x 25 g |
| Zumo – Piña manzana | 1 x 200 g |
| Fruit bar | 1 x 40 g |
| Coctel de frutos secos | 1 x 50 g |
| Chicle | 2 x 3 g |

Complementos no alimenticios

| | |
|--------------------------------|------|
| Desinfectante de manos | 2 U. |
| Paquete pañuelos 10U. | 1 U. |
| Juego de cubiertos 3 piezas | 1 U. |
| Bolsa desperdicios auto cierre | 1 U. |
| Marbete informativo | 1 U. |

Declaración nutricional

| <u>Declaración nutricional por</u> | <u>Ración</u> |
|------------------------------------|---------------|
| Energía | 1802.4 kcal |
| Grasas | 70.2 g |
| De las cuales saturadas | 17.6 g |
| Hidratos de carbono | 225.7 g |
| De los cuales azúcares | 85.1 g |
| Fibra | 31.8 g |
| Proteína | 51.5 g |
| Sal | 9.2 g |

Declaración de alérgenos

| | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Cereales | <input type="checkbox"/> Mostaza |
| <input type="checkbox"/> Crustáceos | <input checked="" type="checkbox"/> Semilla de Sésamo |
| <input type="checkbox"/> Huevos | <input type="checkbox"/> Altramuces |
| <input type="checkbox"/> Pescado | <input type="checkbox"/> Moluscos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Cacahuetes | <input checked="" type="checkbox"/> Frutos de cáscara |
| <input checked="" type="checkbox"/> Soja | <input checked="" type="checkbox"/> Anhídrido sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10ml/l (expresado como SO ₂) |
| <input type="checkbox"/> Leche | |
| <input type="checkbox"/> Apio | |

X Contiene alérgenos

T Puede contener trazas

ANEXO 4 PTM RACIÓN FRÍA



1.8.3 Cambios en la composición de los menús

Se podrán variar las composiciones de los menús con preparados nutricionalmente similares para favorecer el consumo de los mismos o por necesidades de fabricación. La composición seleccionada mantendrá la estructura alimentaria de las composiciones de cada Menú. El adjudicatario deberá notificarlo previamente al OC para su aprobación.

2 COMPONENTES

ZUMO DE PIÑA Y MANZANA/NARANJA/MELOCOTÓN Y MANZANA/MANZANA

100 % zumo de piña (51 %) y manzana (49 %) a partir de concentrado o 100 % zumo de naranja a partir de concentrado o zumo parcialmente concentrado de puré de melocotón (51 %) y concentrado de manzana (49 %) o zumo concentrado 100 % de manzana.

Una vez abierto consumir antes de 4 días y conservar en frío. Se debe de consumir antes de los 18 meses. La fecha será en formato mm/aa.

INFORMACIÓN ANALÍTICA (piña y manzana)

| º Brix mín. | Acidez ACA (g/l) mín. | Densidad mín. | pH |
|-------------|-----------------------|---------------|-----|
| 12,0 | 5,0 | 1,043 | 3-4 |

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (piña y manzana)

| Energía | | Grasas (g) | | Hid. Carbono (g) | | Proteínas (g) | Fibra (g) | Sal (g) | Vitaminas |
|---------|--|------------|-------------------------|------------------|------------------------|---------------|-----------|---------|-----------|
| | | Totales | De las cuales saturadas | Totales | De los cuales azúcares | | | | |
| 47 Kcal | | 0 | 0 | 11,4 | 11,1 | 0,3 | 0,1 | 0,05 | |
| 199 Kj | | | | | | | | | |

INFORMACIÓN ANALÍTICA (naranja)

| º Brix mín. | Acidez ACA (g/l) mín. | Densidad mín. | pH |
|-------------|-----------------------|---------------|-----|
| 11,2 | 5,8 | 1,044 | 3-4 |

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (naranja)

| Energía | | Grasas (g) | | Hid. Carbono (g) | | Proteínas (g) | Fibra (g) | Sal (g) | Vitaminas |
|---------|--|------------|-------------------------|------------------|------------------------|---------------|-----------|---------|-----------|
| | | Totales | De las cuales saturadas | Totales | De los cuales azúcares | | | | |
| 45 Kcal | | 0 | 0 | 10,6 | 10,3 | 0,5 | 0,1 | 0,05 | |
| 190 Kj | | | | | | | | | |

INFORMACIÓN ANALÍTICA (melocotón y manzana)

| º Brix mín. | Acidez ACA (g/l) mín. | Densidad mín. | pH |
|-------------|-----------------------|---------------|-----|
| 10,1 | 2,5 | 1,041 | 3-4 |

ANEXO 4 PTM RACIÓN FRÍA



INFORMACIÓN NUTRICIONAL (melocotón y manzana)

| Energía | Grasas (g) | | Hid. Carbono (g) | | Proteínas (g) | Fibra (g) | Sal (g) | Vitaminas |
|-------------------|------------|-------------------------|------------------|------------------------|---------------|-----------|---------|-----------|
| | Totales | De las cuales saturadas | Totales | De los cuales azúcares | | | | |
| 43 Kcal 183 Kj | 0 | 0 | 10,4 | 10,1 | 0,3 | 0,1 | 0,05 | |

INFORMACIÓN ANALÍTICA (manzana)

| ° Brix mín. | Acidez ACA (g/l) mín. | Densidad mín. | pH |
|-------------|-----------------------|---------------|-----|
| 11,2 | 3,0 | 1,044 | 3-4 |

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (manzana)

| Energía | Grasas (g) | | Hid. Carbono (g) | | Proteínas (g) | Fibra (g) | Sal (g) | Vitaminas |
|-------------------|------------|-------------------------|------------------|------------------------|---------------|-----------|---------|-----------|
| | Totales | De las cuales saturadas | Totales | De los cuales azúcares | | | | |
| 43 Kcal 184 Kj | 0 | 0 | 10,6 | 10,3 | 0,2 | 0,1 | 0,05 | |

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausencia de crecimiento microbiano.

ALÉRGENOS:

Sin Alérgenos

COCTEL DE FRUTOS SECOS

Como en el Anexo 1 PTM RIL.

BARRITA ENERGÉTICA DE FRUTAS

Alimento enriquecido en vitaminas y minerales, de 40 gramos.,

Ingredientes: Frutas (50%) (pasas sultanas, dátiles, higos, azúcar, ciruelas, albaricoque), harina de maíz (15%), sacarosa, frutos secos (7%) (avellanas y almendras), maltodextrinas, oblea (almidón de patata y aceite de girasol), miel (2,5%), agua, jarabe de glucosa y fructosa, conservante: ácido sórbico, vitaminas (ácido L-ascórbico, DL-alfatocoferol, piridoxina clorhidrato y tiamina clorhidrato), conservantes (sorbato de potasio y dióxido de azufre (**sulfitos**)), aceite vegetal de algodón y agente antiaglomerante: silicio dióxido.

ANEXO 4 PTM RACIÓN FRÍA



INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

| | Por 100 g | Por barra (40 g) |
|-------------------------|----------------------|-----------------------|
| Valor energético | 1479 Kj / 349 Kcal | 591,6 Kj / 139,6 Kcal |
| Grasas | 2,33 g | 0,93 g |
| de las cuales : | | |
| Ácidos grasos saturados | 0,4 g | 0,16 g |
| Hidratos de carbono | 77 g | 30,8 g |
| de los cuales : | | |
| Azúcares | 52 g | 20,8 g |
| Fibra alimentaria | 4,33 g | 1,73 g |
| Proteínas | 2,88 g | 1,15 g |
| Sal | 0,03 g | 0,01 g |
| Vitamina E | 4,5 mg (37,5% VRN) | 1,8 mg (15% VRN) |
| Vitamina C | 30 mg (37,5% VRN) | 12 mg (15% VRN) |
| Vitamina B1 | 0,413 mg (37,5% VRN) | 0,165 mg (15% VRN) |
| Vitamina B6 | 0,53 mg (37,5% VRN) | 0,21 mg (15% VRN) |

*VRN= Valores de Referencia de Nutrientes

Fecha de consumo preferente: 18 meses. Conservar en un lugar fresco, seco y al abrigo de la luz.

ALÉRGICOS: Contiene frutos secos de cáscara y sulfitos.

NO CONTIENE GLUTEN.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| | |
|----------------------------|------------------|
| E. Coli | Ausencia en 1 g |
| Salmonella | Ausencia en 25 g |
| Enterobacterias | < 100 ufc/g |
| Staphylococcus aureus | Ausencia en 1 g |
| Aerobios totales | < 1000000 ufc/g |
| Recuento mohos y levaduras | < 1000 ufc/g |

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COLOR: MARRÓN OSCURO

SABOR: DULCE

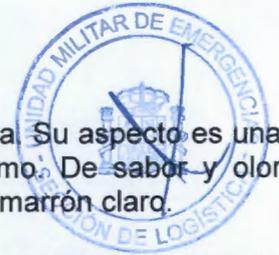
OGM. LIBRE DE OGM

CONTAMINANTES:

| | | |
|----------------|--|----------|
| | Aflatoxina B1 | < 2 ppb |
| Deoxinivalenol | < 750 ppb Suma de aflatoxinas (B1, B2, G1, G2) | < 4 ppb |
| Cadmio | < 0,2 ppb Ocratoxina A | < 10 ppb |
| Plomo | < 0,2 ppb Zeralenona | < 75 ppb |

BARRITA DE SÉSAMO

ANEXO 4 PTM RACIÓN FRÍA



Barrita de 25 gramos de sésamo tostado (49 %), azúcar y jarabe de glucosa. Su aspecto es una lámina dura y frágil al corte, con presencia visual de semillas de sésamo. De sabor y olor crujiente, típico de sésamo tostado, sin sabores u olores extraños. De color marrón claro.

Conservar en lugar fresco y seco. No necesita refrigeración. Consumir preferentemente antes de 18 meses desde la fecha de fabricación

ALÉRGENOS: Puede tener trazas de cacahuete, huevo y frutos de cáscara.

| ALERGENOS | Presencia | Observaciones |
|--|-----------|-------------------|
| Cereales que contengan gluten / derivados | - | |
| Crustáceos / derivados | - | |
| Huevos / derivados | T | |
| Pescado / derivados | - | |
| Cacahuetes / derivados | T | |
| Soja / derivados | - | |
| Leche / derivados (incluida la lactosa) | - | |
| Frutos de cáscara/derivados (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, nueces de macadamia, pistachos, y nueces de Australia) | T | Frutos de cáscara |
| Apio / derivados | - | |
| Mostaza / derivados | - | |
| Granos de sésamo / derivados | + | |
| Anhidrido sulfuroso y sulfitos > 10 ppm | - | |
| Altramucos / derivados | - | |
| Moluscos / derivados | - | |

+ El alérgeno esta presente. – El alérgeno no está presente. T: Puede haber trazas

OGM: puede contener.

CARÁCTERÍSTICAS QUÍMICAS:

| Determinación | Valor medio y/o límites |
|---------------|-------------------------|
| Humedad | Máximo 6,0 % |

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| Determinación | Valor medio y/o límites |
|----------------------------|-------------------------|
| Listeria monocytogenes | < 100 ufc/g |
| Enterobacteriaceae totales | < 10 ufc/g |
| Salmonella | Ausencia/25 g |
| Mohos y levaduras | < 300 ufc/g |

VALORES NUTRICIONALES (POR 100 GRAMOS)

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Valor energético | 2042 kJ / 489 kcal |
| Grasas | 25 g |
| de las cuales saturadas | 1,8 g |
| Hidratos de carbono | 54 g |
| de los cuales azúcares | 48 g |
| Fibra alimentaria | 5,8 g |
| Proteínas | 9,0 g |
| Sal | 0,05 g |

ENSALADA ITALIANA CON PASTA Y ATÚN

ANEXO 4 **PTM RACIÓN FRÍA**



Como en el Anexo 1 PTM RIL.

GRAGEA DE CHICLE

Como en el Anexo 2 PTM Refuerzo.

CARAMELOS DE GOMA

Como en el Anexo 2 PTM Refuerzo.

GALLETA DE AGUA Y SAL CUADRADA 55 GRAMOS

Como en el Anexo 1 PTM RIL.

DESINFECTANTE DE MANOS

Como en el Anexo 1 PTM RIL.

PAQUETE DE PAÑUELOS

Como en el Anexo 2 PTM REFUERZO.

JUEGO CUBIERTOS 3 PIEZAS

Compuesto de cuchara, tenedor y cuchillo según (foto), de color blanco, de 16 ± 2 cm de largo, de plástico alimentario y envasados en un plástico transparente.



BOLSAS DE DESPERDICIOS AUTOCIERRE

Como en el Anexo 1 PTM RIL.

ANEXO 4
PTM RACIÓN FRÍA

MARBETE INFORMATIVO (DE CADA MENÚ)



MENÚ 1

CONTENIDO DE LA RACIÓN

| | PESO | UDS. |
|------------------------------------|-------|------|
| Ensalada Italiana..... | 220g | 1 |
| Galletas saladas..... | 125g | 1 |
| Paté ibérico a la trufa negra..... | 80g | 1 |
| Barrita de sésamo..... | 25g | 2 |
| Zumo naranja..... | 200ml | 1 |
| Fruit Bar..... | 40g | 1 |
| Cóctel de frutos secos..... | 50g | 1 |
| Chicle..... | 3g | 2 |
| Desinfectante de manos..... | | 2 |
| Paquete pañuelos 10u..... | | 1 |
| Juego de cubiertos 3 piezas..... | | 1 |
| Bolsa desperdicios autocierre..... | | 1 |
| Marbete informativo..... | | 1 |

INFORMACIÓN NUTRICIONAL VALORES MEDIOS POR RACIÓN

| | |
|------------------------------|-------------|
| Valor energético..... | 1912.1 kcal |
| Grasas..... | 95 g |
| de las cuales saturadas..... | 23.1 g |
| Hidratos de Carbono..... | 210.5 g |
| de los cuales azúcares..... | 79.4 g |
| Fibra..... | 22.7g |
| Proteínas..... | 47.5 g |
| Sal..... | 6.7 g |

*La información sobre alérgenos se indica en el etiquetado de cada uno de los productos.

AVISO MUY IMPORTANTE

Esta ración fue reconocida minuciosamente por nuestro departamento de Control de Calidad y cumple todos los requisitos exigidos por 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.

DISTRIBUIDO POR:

POR ELLO DEBE OBSERVARSE:

- Si algún envase presenta abultamiento.
 - Si hay indicios de oxidación en los envases metálicos.
 - Si existe derrames de líquidos en el interior de las cajas.
 - Cualquier otro indicio que pueda hacer pensar en componentes alimenticios en malas condiciones (mal olor, etc.).
- En todos los casos y ante cualquier duda, es preferible no comer el o los productos de dudoso estado.

ANEXO A: DISEÑO CAJA

