



**GOURMET** Z.F.

**La excelencia de nuestra tierra**



En Gourmet ZF trabajamos para dar soluciones para la restauración del sector HORECA.

Cada uno de nuestros platos se elabora, de forma casera en V gama, con las primeras calidades, los más estrictos controles de seguridad y el talento de los mejores profesionales de la gastronomía.

Seguimos las bases de la dieta mediterránea, elaborando nuestros platos con ingredientes naturales, sin conservantes, con largas cocciones y guisos de fácil regeneración.

Todos nuestros platos están avalados por nuestro equipo de dietistas en relación a las recomendaciones nutricionales. Cada persona tiene unas necesidades específicas y, por ello, buscamos la satisfacción individual en la restauración colectiva.

Disponemos de primeros fríos y calientes, cremas, salsas, fondos, arroces, pastas, guisos, segundos con carnes de pollo, cerdo, ternera y cordero; pescados y postres. A continuación, detallamos un listado de los productos más demandados por nuestros clientes y anexamos sus correspondientes fichas técnicas.



**GOURMET** Z.F.

## ÍNDICE DE REFERENCIAS

| Código artículo | Descripción                            | Kg./ud. producto |
|-----------------|----------------------------------------|------------------|
| 443005          | ALBÓNDIGAS EN SALSA 1KG PREF           | 1                |
| 443031          | ARROZ NEGRO 1KG AREF                   | 1                |
| 443083          | BERENJENAS RELLENAS 1 UD CONG          | 0,25             |
| 240018          | CALAMARES A LA RIOJANA 2KG PREF        | 2                |
| 475011          | CALAMAR RELLENO 1,5KG PREF             | 1,5              |
| 443008          | CARNE CON TOMATE 1KG PREF              | 1                |
| 007499          | CARRILLADA DE CERDO CONFITADA 2KG CONG | 2                |
| 443007          | CARRILLADA GUISADA 1KG PREF            | 1                |
| 30003           | CARRILLADA AL VINO TINTO 2KG CONG      | 2                |
| 475534          | CREMA DE ALCACHOFA 1.5KG PREF          | 1.5              |
| 7449            | CHURRASCO POLLO CURRY 2KG CONG         | 2                |
| 7412            | COCHINITA PIBIL 2 KG CONG              | 2                |
| 443093          | ENSALADILLA GAMBAS AL AJILLO 1KG AREF  | 1                |
| 443092          | ENSALADILLA PULPO 1KG AREF             | 1                |
| 475001          | ENSALADILLA RUSA 1,5KG AREF            | 1,5              |
| 475002          | ESPINACAS CON GARBANZOS 1,5KG AREF     | 1,5              |
| 475086          | FONDO ENSALADA DE POLLO 2KG PREF       | 2                |
| 475541          | GARBANZOS CON CODILLO 1.5KG PREF       | 1.5              |
| 473033          | LOMO DE ATÚN ENCEBOLLADO 1KG PREF      | 1                |
| 475004          | PAELLA MIXTA 1,5KG AREF                | 1,5              |
| 475003          | PATATAS ALIOLI 1,5KG AREF              | 1,5              |
| 443096          | PEZ ESPADA SALSA PIQUILLO 1KG PREF     | 1                |
| 443006          | PISTO CON VERDURAS 1KG PREF            | 1                |
| 443013          | POLLO A LOS DOS QUESOS 1KG PREF        | 1                |
| 475114          | POLLO ASADO 1,5KG AREF                 | 1,5              |
| 443012          | POLLO RELLENO DE JAMON 1KG PREF        | 1                |
| 443021          | RIÑONES AL JEREZ 1KG PREF              | 1                |
| 7096            | SALSA BOLOÑESA 1KG CONG                | 1                |
| 7139            | SALSA MARINERA 1 KG CONG               | 1                |
| 443016          | SOLOMILLO AL WHISKY 1KG PREF           | 1                |

2.



**GOURMET** Z.F.

## ÍNDICE DE REFERENCIAS

| Código artículo | Descripción                     | Kg./ud. producto |
|-----------------|---------------------------------|------------------|
| 443020          | TARTA VEGETAL 0,65KG AREF       | 0,65             |
| 443035          | TERNERA A LA JARDINERA 1KG PREF | 1                |
| 535116          | TOCINO DE CIELO 0.4KG PREF      | 0.4              |
| 912543          | TORTILLA 1,25KG                 | 1.25             |
| 475098          | TORRIJA MIEL 8UD AREF           | 8 UD             |





**GOURMET** Z.F.

## ALBÓNDIGAS EN SALSA

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                              |
|------------------------|------------------------------|
| Denominación comercial | ALBÓNDIGAS EN SALSA 1KG PREF |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración       |
| Peso neto/formato      | 1 KG                         |
| Clasificación          | Carne                        |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.                 |

| Material    | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx    |
|-------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|----------------|
| Barqueta PP | 0,052 mm | 262 mm | 160,25 mm | 43 mm | gr          | 30 min. A      |
| CopoFilm    |          | 262 mm | 161 mm    |       | 2 gr        | 130 Cº 21 min. |
| PET/PP      |          |        |           |       |             | min. A 121 Cº  |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones          |
|---------------|-----------------|-------------|----------------------|
| BQTMULTI07    | 1 ud            | 1,045 kg    | 262 mm x 161 mm x 43 |
| Caja          | 8 ud            | 8 kg        | mm 34 x 27 x 18 cm   |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 512 kg      | 120 x 80 x 144 cm    |

### Ingredientes

60% albóndiga carne mixta (Carne de cerdo (60%), Carne de vacuno (20%), tocino, agua, Pan rallado (Harina de TRIGO, levadura), Proteína de SOJA, Almidón de maíz, Especias, Aromas, Pimienta, Cebolla, Ajo, Perejil, sal), ALBONDIGAS SALSA SB (agua, cebolla frita (cebolla (96,35 %), aceite de oliva, sal, E330), VINO blanco, base roux oscuro, caldo pollo (sal, almidón de maíz, potenciador del sabor (glutamato), azúcar, maltodextrina, harina de SOJA desgrasada, aromas , pollo de corral 1%, cebolla, grasa de pollo, aceite de oliva 0,5%, corrector de acidez (ácido cítrico), especias, aceite de girasol, APIO, patata, zanahoria, puerro), aceite oliva, ajo en pasta (ajo, sal, ácido cítrico), estabilizador (almidón , maltodextrina, E412, E415).

### Alérgenos

Gluten, Crustáceos, Huevos, Pescado, Soja, Lacteo, Apio, Sulfitos, Moluscos

### Trazas

Elaborado en una industria que se fabrica: Frutos secos, Cacahuete, Mostaza, Sésamo, Altramuces

4.



**GOURMET** Z.F.

## ALBÓNDIGAS EN SALSA

### Características del Producto Terminado

| Características Microbiológicas                                                                                                                            | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

### Caracterización del Producto

Alimento listo para el consumo no favorecedor de Listeria Monocytogenes por sufrir un tratamiento térmico posterior a su envasado.

### Modo de Empleo

05 -- Horno de vapor: Introducir la bandeja sin perforar en Horno precalentado a vapor a 100 °C de 30' a 40' minutos. En olla: Volcar el contenido en una olla y calentar a fuego lento removiendo frecuentemente.

### Condiciones de Conservación

003 -- Conservar 4º

Una vez abierto consumir en 3d

**Fecha de Consumo Preferente**

Fecha consumo preferente: Bandeja Día - Mes - Año

**Vida Útil**

42 días

### Sistemas de Control de Calidad

|                                       |                                             |
|---------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Implantación del sistema APPCC</b> | S                                           |
| <b>Análisis</b>                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |



**GOURMET** Z.F.

## ALBÓNDIGAS EN SALSA

| Información Nutricional               |             |             |
|---------------------------------------|-------------|-------------|
| Denominación                          | Por unidad  | Por 100 g   |
| Valor Energético                      | 13.386,7 kj | 1.382,67 Kj |
|                                       | 3300 kcal   | 330 KCal    |
| Grasas                                | 247,3       | 24,73       |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 103,0       | 10,30       |
| Hidratos de Carbono                   | 151,0       | 15,10       |
| De los cuales azúcares                | 7,3         | 0,73        |
| Proteínas                             | 108,7       | 10,87       |
| Fibra alimentaria                     | 5,6         | 0,56        |
| Sal                                   | 11,4        | 1,14        |

| Descripción del Proceso                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Las albóndigas se fríen y se ensamblan junto a su salsa cocinada en marmita a 110°C |



6.



GOURMET Z.F.

## ARROZ NEGRO

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                        |
|------------------------|------------------------|
| Denominación comercial | ARROZ NEGRO 1KG AREF   |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración |
| Peso neto/formato      | 1 KG                   |
| Clasificación          | Arroz                  |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.           |

| Material    | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx    |
|-------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|----------------|
| Barqueta PP | 0,052 mm | 262 mm | 160,25 mm | 43 mm | gr          | 30 min. A      |
| CopoFilm    |          | 262 mm | 161 mm    |       | 2 gr        | 130 Cº 21 min. |
| PET/PP      |          |        |           |       |             | min. A 121 Cº  |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones          |
|---------------|-----------------|-------------|----------------------|
| BQTMULTI07    | 1 ud            | 1,045 kg    | 262 mm x 161 mm x 43 |
| Caja          | 8 ud            | 8 kg        | mm 34 x 27 x 18 cm   |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 512 kg      | 120 x 80 x 144 cm    |

### Ingredientes

22,50% arroz, cebolla frita (cebolla (96,35 %), aceite de oliva, sal, E330), 8,90% CALAMAR (CALAMAR, conservantes E-330 y E-331), aceite oliva, tomate, caldo PESCADO (sal, maltodextrina, harina de TRIGO, almidón de maíz, potenciador del sabor, LACTOSA, extracto de proteínas vegetales, harina de SOJA desgrasada, PESCADO (CRUSTACEOS, MOLUSCOS), aceite de girasol, aromas), 0,84% tinta de CALAMAR (tinta de SEPIA, agua, sal, espesante: goma xantana), ajo en pasta (ajo, sal, ácido cítrico), sal, PERCA, GAMBAS (GAMBA peladas, Antioxidante), pimiento verde, VINO blanco, sal.

### Alérgenos

Gluten, Crustáceos, Pescado, Soja, Lácteos, Sulfitos, Moluscos

### Trazas

Elaborado en una industria que se fabrica: Frutos secos, Cacahuete, Apio, Mostaza, Sésamo, Altramuces

## ARROZ NEGRO

| Características del Producto Terminado                                                                                                                     |                        |     |     |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| <b>Características Microbiológicas</b>                                                                                                                     | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

| Caracterización del Producto                                      |
|-------------------------------------------------------------------|
| Alimento listo para el consumo. Envasado en atmosfera protectora. |

| Modo de Empleo                                                                                                                                                                                                     |                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 05 -- Horno de vapor: Introducir la bandeja sin perforar en Horno precalentado a vapor a 100 °C de 30´ a 40´ minutos. En olla: Volcar el contenido en una olla y calentar a fuego lento removiendo frecuentemente. |                                                   |
| Condiciones de Conservación                                                                                                                                                                                        |                                                   |
| 006 -- Mantener 4º.                                                                                                                                                                                                |                                                   |
| Una vez abierto consumir en 3d, ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA.                                                                                                                                                  |                                                   |
| <b>Fecha de Consumo Preferente</b>                                                                                                                                                                                 | Fecha consumo preferente: Bandeja Dia - Mes - Año |
| <b>Vida Útil</b>                                                                                                                                                                                                   | 21 días                                           |

| Sistemas de Control de Calidad        |                                             |
|---------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Implantación del sistema APPCC</b> | S                                           |
| <b>Análisis</b>                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |



**GOURMET** Z.F.

## ARROZ NEGRO

| Información Nutricional               |            |           |
|---------------------------------------|------------|-----------|
| Denominación                          | Por unidad | Por 100 g |
| Valor Energético                      | 1310,3 kj  | 131,03 Kj |
|                                       | 310 kcal   | 31 KCal   |
| Grasas                                | 20,7       | 2,07      |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 2,7        | 0,27      |
| Hidratos de Carbono                   | 5,7        | 0,57      |
| De los cuales azúcares                | 2,8        | 0,28      |
| Proteínas                             | 20,3       | 2,03      |
| Fibra alimentaria                     | 7          | 0,07      |
| Sal                                   | 18,3       | 1,83      |

| Descripción del Proceso                              |
|------------------------------------------------------|
| Todos los ingredientes se cocinan en marmita a 110°C |





**GOURMET** Z.F.

## BERENJENAS RELLENAS

### FICHA TÉCNICA PLATO

|                        |                              |
|------------------------|------------------------------|
| Denominación comercial | BERENJENAS RELLENAS 1UD CONG |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración       |
| Peso neto/formato      | 0.300 KG                     |
| Clasificación          | Verduras rellenas            |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.                 |

| Material         | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx     |
|------------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|-----------------|
| Barqueta PP Copo |          | 262 mm | 160,25 mm | 43 mm | gr          | 30 min. A 130°C |
|                  |          |        |           |       |             |                 |
| Film PET/PP      | 0,052 mm | 262 mm | 161 mm    |       | 2 gr        | 21 min. A 121°C |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones          |
|---------------|-----------------|-------------|----------------------|
| BQTMULTI07    | 1 ud            | 1,045 kg    | 262 mm x 161 mm x 43 |
| Caja          | 8 ud            | 8 kg        | mm 34 x 27 x 18 cm   |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 512 kg      | 120 x 80 x 144 cm    |

### Ingredientes

Carne picada (magro de cerdo (50%), magro de vacuno (50%)), sofrito de pimiento rojo, verde y cebolla (pimiento rojo 58.6%, pimiento verde 20%, cebolla 14%, aceite de girasol, zumo de limón), agua, tomate, zanahoria, VINO blanco, caldo pollo (sal, almidón de maíz, potenciador del sabor (glutamato), azúcar, maltodextrina, harina de SOJA desgrasada, aromas, pollo de corral 1%, cebolla, grasa de pollo, aceite de oliva 0,5%, corrector de acidez (ácido cítrico), especias, aceite de girasol, APIO, patata, zanahoria, puerro), aceite oliva, sal, lea & perrins (vinagre de malta (CEBADA), vinagre spirit, melaza, azúcar, sal, ANCHOAS, extracto de Tamarindo, cebolla, ajo, especias, saborizante), nuez moscada, pimienta negra, orégano, 56,00% berenjena, salsa bechamel (Almidon modificado de patata, maltodextrina, LACTOSA y proteínas de la LECHE, grasa de palma, aceite de girasol, estabilizantes (E450ii, E516, E339ii), espesantes (goma xantana, alginato sod), cebolla deshidratada, especias (pimienta, nuez moscada, clavo), sal, aroma (APIO), colorante (carotenos)), QUESO (grasas vegetales, mozzarella, almidon, emulgentes (E471, E322), corrector acidez (E330), conservador (E200), antioxidante (E306, E304), colorante (E160a), sal, sal de fundido (E339), antiapelmazante: almidon).

### Alérgenos

Gluten, Crustáceos, Huevos, Pescado, Soja, Lacteo, Apio, Mostaza, Sulfitos, Moluscos

### Trazas

Elaborado en una industria que se fabrica: Frutos secos, Cacahuete, Sésamo, Altramuces

10.



**GOURMET** Z.F.

## BERENJENAS RELLENAS

### Características del Producto Terminado

|                                                                                                                                                            |                        |     |     |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| <b>Características Microbiológicas</b>                                                                                                                     | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

### Caracterización del Producto

Alimento listo para el consumo

### Modo de Empleo

19 -- Una vez descongelado. Sacar del envase e introducirlo en horno precalentado a 180oC durante 8 min.

### Condiciones de Conservación

001 -- Mantener a -18º C

Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir en 3 días.

**Fecha de Consumo Preferente**

Fecha consumo preferente: Bandeja Dia - Mes - Año

**Vida Útil**

365 días

### Sistemas de Control de Calidad

|                                       |                                             |
|---------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Implantación del sistema APPCC</b> | S                                           |
| <b>Análisis</b>                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |



**GOURMET** Z.F.

## BERENJENAS RELLENAS

### Información Nutricional

| Denominación                          | Por unidad | Por 100 g |
|---------------------------------------|------------|-----------|
| Valor Energético                      |            | 465,17 Kj |
|                                       |            | 111 KCal  |
| Grasas                                |            | 7,62      |
| De las cuales ácidos grasos saturados |            | 3,09      |
| Hidratos de Carbono                   |            | 7,88      |
| De los cuales azúcares                |            | 5,81      |
| Proteínas                             |            | 9,15      |
| Fibra alimentaria                     |            | 1,92      |
| Sal                                   |            | 3,86      |

### Descripción del Proceso

Se asan las berenjenas. Se cocina el relleno y la bechamel y se ensamblan todos los ingredientes.



12.

**GOURMET** Z.F.

## CALAMARES A LA RIOJANA

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                                 |
|------------------------|---------------------------------|
| Denominación comercial | CALAMARES A LA RIOJANA 2KG PREF |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración          |
| Peso neto/formato      | 2.000 GR                        |
| Clasificación          | Pescado                         |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.                    |

| Material    | Grueso   | Largo    | Ancho  | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx    |
|-------------|----------|----------|--------|-------|-------------|----------------|
| Barqueta PP | 0,052 mm | 320,5 mm | 262 mm | 40 mm | 60 gr       | 30 min. A      |
| CopoFilm    |          | 321 mm   | 262 mm |       | 4 gr        | 130 Cº 21 min. |
| PET/PP      |          |          |        |       |             | min. A 121 Cº  |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones            |
|---------------|-----------------|-------------|------------------------|
| BQTMULTI07    | 1 ud            | 2,085 kg    | 320,5 mm x 262 mm x 40 |
| Caja          | 4 ud            | 8 kg        | mm 34 x 27 x 18 cm     |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 512 kg      | 120 x 80 x 144 cm      |

### Ingredientes

CALAMARES A LA RIOJANA (90,00% anillas de POTA), pimiento rojo, cebolla frita (cebolla (96,35 %), aceite de oliva, sal, E330), agua, tomate, aceite oliva, zanahoria, sal, caldo PESCADO (sal, maltodextrina, harina de TRIGO, almidón de maíz, potenciador del sabor, LACTOSA, extracto de proteínas vegetales, harina de SOJA desgrasada, PESCADO (CRUSTACEOS, MOLUSCOS), aceite de girasol, aromas), colorante (mezcla de harina de maíz sin gluten, sal, colorantes (E-129 y E-102)), comino)

### Alérgenos

Gluten, Crustáceos, Pescado, Soja, Lacteo, Moluscos

### Trazas

Elaborado en una industria que se fabrica: Huevos, Frutos secos, Cacahuete, Apio, Mostaza, Sésamo, Sulfitos, Altramucos



**GOURMET** Z.F.

## CALAMARES A LA RIOJANA

### Características del Producto Terminado

| Características Microbiológicas                                                                                                                            | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

### Caracterización del Producto

Alimento listo para el consumo no favorecedor de Listeria Monocytogenes por sufrir un tratamiento térmico posterior a su envasado.

### Modo de Empleo

05 -- Horno de vapor: Introducir la bandeja sin perforar en Horno precalentado a vapor a 100 °C de 30' a 40' minutos. En olla: Volcar el contenido en una olla y calentar a fuego lento removiendo frecuentemente.

### Condiciones de Conservación

003 -- Conservar 4º

Una vez abierto consumir en 3d

**Fecha de Consumo Preferente**

Fecha consumo preferente: Bandeja Día - Mes - Año

**Vida Útil**

42 días

### Sistemas de Control de Calidad

|                                |                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Implantación del sistema APPCC | S                                           |
| Análisis                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |



**GOURMET** Z.F.

## CALAMARES A LA RIOJANA

| Información Nutricional               |            |             |
|---------------------------------------|------------|-------------|
| Denominación                          | Por unidad | Por 100 g   |
| Valor Energético                      |            | 1.292,60 Kj |
|                                       |            | 309 KCal    |
| Grasas                                |            | 4,67        |
| De las cuales ácidos grasos saturados |            | 0,90        |
| Hidratos de Carbono                   |            | 2,44        |
| De los cuales azúcares                |            | 0,77        |
| Proteínas                             |            | 12,88       |
| Fibra alimentaria                     |            | 0,30        |
| Sal                                   |            | 1,86        |

| Descripción del Proceso                               |
|-------------------------------------------------------|
| Todos los ingredientes se cocinan en marmita a 110°C. |



15.



**GOURMET** Z.F.

## CALAMAR RELLENO

### FICHA TÉCNICA PLATO

|                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| Denominación comercial | CALAMAR RELLENO 1,5KG PREF |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración     |
| Peso neto/formato      | 1.500 GR                   |
| Clasificación          | Pescado                    |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.               |

| Material    | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx    |
|-------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|----------------|
| Barqueta PP | 0,052 mm | 262 mm | 160,25 mm | 75 mm | gr          | 30 min. A      |
| CopoFilm    |          | 262 mm | 161 mm    |       | 2 gr        | 130 Cº 21 min. |
| PET/PP      |          |        |           |       |             | min. A 121 Cº  |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones            |
|---------------|-----------------|-------------|------------------------|
| BQTMULTI07    | 1 ud            | 1,545 kg    | 262 mm X 161 mm X 43mm |
| Caja          | 4 ud            | 6 kg        | 34 x 27 x 18 cm        |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 384 kg      | 34 x 27 x 18 cm        |

### Ingredientes

CALAMAR RELLENO (100,00% tubo de POTA (POTA, agua, sal, E-331, E-330), CALAMAR RELLENO MASA SB (anilla de pota recortada), surimi (Surimi de PESCADO (42%), Estabilizadores E-420 y E-450), Clara de HUEVO, Agua, Almidón de TRIGO, Aceite y proteína de SOJA, Almidón de maíz y tapioca, Harina de TRIGO, Azúcar, Sal, Potenciador sabor E-621, Extracto y aroma CANGREJO, Bebida fermentada de arroz, Colorante E-170, E-120 y E-160c), 20,00% GAMBAS (GAMBA peladas, Antioxidante), pimiento morrón (pimiento (66%), agua, sal, acidulante E330), pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura), HUEVO (HUEVO, Agua, Sal, ácido cítrico, ácido acético), cebolla frita (cebolla (96,35 %), aceite de oliva, sal, E330), HUEVO LIQUIDO PASTEURIZADO (HUEVO de gallina, Sorbato potásico (Conservador E-202), Ácido cítrico (Acidulante E-330)), aceite oliva, caldo PESCADO (sal, maltodextrina, harina de TRIGO, almidón de maíz, potenciador del sabor, LACTOSA, extracto de proteínas vegetales, harina de SOJA desgrasada, PESCADO (CRUSTACEOS, MOLUSCOS), aceite de girasol, aromas), perejil, pimienta blanca))), CALAMAR RELLENO SALSA SB (agua, guisante, tomate, puré de patatas (patatas (99%), emulgente (E471), curcuma, antioxidante (sultito acido de sodio), corrector de acidez (ac. cítrico)), ALMENDRA, colorante (mezcla de harina de maíz sin

### Alérgenos

Gluten, Crustáceos, Huevos, Pescado, Soja, Lacteo, Frutos secos, Sulfitos, Moluscos

### Trazas

Elaborado en una industria que se fabrica: Cacahuete, Apio, Mostaza, Sésamo, Altramuces



**GOURMET** Z.F.

## CALAMAR RELLENO

### Características del Producto Terminado

| Características Microbiológicas                                                                                                                            | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

### Caracterización del Producto

Alimentolisto para el consumo no favorecedor de Listeria Monocytogenes por sufrir un tratamiento térmico posterior a su envasado.

### Modo de Empleo

05 -- Horno de vapor: Introducir la bandeja sin perforar en Horno precalentado a vapor a 100 °C de 30´ a 40´ minutos. En olla: Volcar el contenido en una olla y calentar a fuego lento removiendo frecuentemente.

### Condiciones de Conservación

003 -- Conservar 4º

Una vez abierto consumir en 3d

**Fecha de Consumo Preferente**

Fecha consumo preferente: Bandeja Día - Mes - Año

**Vida Útil**

42 días

### Sistemas de Control de Calidad

|                                       |                                             |
|---------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Implantación del sistema APPCC</b> | S                                           |
| <b>Análisis</b>                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |



**GOURMET** Z.F.

## CALAMAR RELLENO

### Información Nutricional

| Denominación                          | Por unidad | Por 100 g |
|---------------------------------------|------------|-----------|
| Valor Energético                      | 7582,5 kj  | 505,50 Kj |
|                                       | 1,452 kcal | 121 KCal  |
| Grasas                                | 31,08      | 2,59      |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 7,2        | 0,48      |
| Hidratos de Carbono                   | 65,55      | 4,37      |
| De los cuales azúcares                | 7,05       | 0,47      |
| Proteínas                             | 217,05     | 14,47     |
| Fibra alimentaria                     | 9,9        | 0,66      |
| Sal                                   | 14,1       | 0,94      |

### Descripción del Proceso

Se cocinan en marmita a 110°C los ingredientes para la masa y por otro lado, los ingredientes para el relleno. Se rellenan los calamares, se salsean y se calienta todo junto una vez envasado.

18.



**GOURMET** Z.F.

## CARNE CON TOMATE

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                           |
|------------------------|---------------------------|
| Denominación comercial | CARNE CON TOMATE 1KG PREF |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración    |
| Peso neto/formato      | 1 KG                      |
| Clasificación          | Carne                     |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.              |

| Material    | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx    |
|-------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|----------------|
| Barqueta PP | 0,052 mm | 262 mm | 160,25 mm | 43 mm | gr          | 30 min. A      |
| CopoFilm    |          | 262 mm | 161 mm    |       | 2 gr        | 130 Cº 21 min. |
| PET/PP      |          |        |           |       |             | min. A 121 Cº  |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones          |
|---------------|-----------------|-------------|----------------------|
| BQTMULTI07    | 1 ud            | 1,045 kg    | 262 mm x 161 mm x 43 |
| Caja          | 8 ud            | 8 kg        | mm 34 x 27 x 18 cm   |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 512 kg      | 120 x 80 x 144 cm    |

### Ingredientes

82,60% cerdo, sofrito de pimiento rojo, verde y cebolla (pimiento rojo 58.6%, pimiento verde 20%, cebolla 14%, aceite de girasol, zumo de limón), 8,50% tomate, agua, VINO blanco, aceite oliva, caldo pollo (sal, almidón de maíz, potenciador del sabor (glutamato), azúcar, maltodextrina, harina de SOJA desgrasada, aromas, pollo de corral 1%, cebolla, grasa de pollo, aceite de oliva 0,5%, corrector de acidez (ácido cítrico), especias, aceite de girasol, APIO, patata, zanahoria, puerro), sal, comino, pimienta negra, pimienta blanca)

### Alérgenos

Crustáceos, Huevos, Pescado, Soja, Apio, Sulfitos, Moluscos

### Trazas

Elaborado en una industria que se fabrica: Frutos secos, Cacahuete, Mostaza, Sésamo, Altramuces



**GOURMET** Z.F.

## CARNE CON TOMATE

### Características del Producto Terminado

| Características Microbiológicas                                                                                                                            | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

### Caracterización del Producto

Alimento listo para el consumo no favorecedor de Listeria Monocytogenes por sufrir un tratamiento térmico posterior a su envasado.

### Modo de Empleo

05 -- Horno de vapor: Introducir la bandeja sin perforar en Horno precalentado a vapor a 100 °C de 30´ a 40´ minutos. En olla: Volcar el contenido en una olla y calentar a fuego lento removiendo frecuentemente.

### Condiciones de Conservación

003 -- Conservar 4º

Una vez abierto consumir en 3d

**Fecha de Consumo Preferente**

Fecha consumo preferente: Bandeja Dia - Mes - Año

**Vida Útil**

42 días

### Sistemas de Control de Calidad

|                                |                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Implantación del sistema APPCC | S                                           |
| Análisis                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |



**GOURMET** Z.F.

## CARNE CON TOMATE

| Información Nutricional               |             |             |
|---------------------------------------|-------------|-------------|
| Denominación                          | Por unidad  | Por 100 g   |
| Valor Energético                      | 1.191,03 kj | 1.191,03 Kj |
|                                       | 2.840 kcal  | 284 KCal    |
| Grasas                                | 237,2       | 23,72       |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 87,2        | 8,72        |
| Hidratos de Carbono                   | 28,2        | 2,82        |
| De los cuales azúcares                | 14,8        | 1,48        |
| Proteínas                             | 144,6       | 14,46       |
| Fibra alimentaria                     | 3,4         | 0,34        |
| Sal                                   | 15,5        | 1,44        |

| Descripción del Proceso                              |
|------------------------------------------------------|
| Todos los ingredientes se cocinan en marmita a 110°C |



21.

# CARRILLADA DE CERDO CONFITADA

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                                         |
|------------------------|-----------------------------------------|
| Denominación comercial | CARRILLADA DE CERDO CONFITADA 2KG CONG. |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración                  |
| Peso neto/formato      | 2.000 GR                                |
| Clasificación          | Carne                                   |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.                            |

| Material           | Grueso  | Largo  | Ancho  | Alto | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx     |
|--------------------|---------|--------|--------|------|-------------|-----------------|
| Flex.0.2-70 PAPE/9 | 0.09 mm | 400 mm | 300 mm |      | 9.84 gr.    | 120 min a 70oC. |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimesiones                |
|---------------|-----------------|-------------|---------------------------|
| BQTMULTI08    | 1 ud            | 2 kg        | 400 mm X 300 mm X 0.09 mm |
| Caja          | 3 ud            | 6 kg        | 34 x 27 x 18 cm           |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 384 kg      | 120 X 80 X 144 cm         |

| Ingredientes                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 95,89% carillada de cerdo, aceite girasol, sal, pimienta negra, tomillo, orégano, laurel |

| Trazas                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Elaborado en una industria que se fabrica: Gluten, Crustáceos, Huevos, Pescado, Soja, Lacteo, Frutos secos, Caca-huete, Apio, Mostaza, Sésamo, Sulfitos, Moluscos, Altramuces. |

**GOURMET** Z.F.

## CARRILLADA DE CERDO CONFITADA

### Características del Producto Terminado

| Características Microbiológicas                                                                                                                                | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| Características Microbiológicas<br>(Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

### Caracterización del Producto

### Modo de Empleo

19 -- Una vez descongelado. Sacar del envase e introducirlo en horno precalentado a 180oC durante 8 min.

### Condiciones de Conservación

001 -- Mantener a -18oC. Descongelado y sin abrir, consumir en 10 días.

Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir en 3 días.

### Fecha de Consumo Preferente

Fecha consumo preferente: Bandeja Día - Mes - Año

### Vida Útil

365 días

### Sistemas de Control de Calidad

### Implantación del sistema APPCC

S

### Análisis

Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos

CARRILLADA DE CERDO CONFITADA

| Información Nutricional               |             |           |
|---------------------------------------|-------------|-----------|
| Denominación                          | Por unidad  | Por 100 g |
| Valor Energético                      | 12.993,6 Kj | 649,68 Kj |
|                                       | 3.100 KCal  | 155 KCal  |
| Grasas                                | 162,6       | 8,13      |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 46,2        | 2,31      |
| Hidratos de Carbono                   | 1,8         | 0,09      |
| De los cuales azúcares                | 2,0         | 0,01      |
| Proteínas                             | 386,6       | 19,33     |
| Fibra alimentaria                     | 1,2         | 0,06      |
| Sal                                   | 20,6        | 1,03      |

| Descripción del Proceso                   |
|-------------------------------------------|
| Se cocina a baja temperatura durante 18H. |





GOURMET Z.F.

## CARRILLADA GUISADA

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                             |
|------------------------|-----------------------------|
| Denominación comercial | CARRILLADA GUISADA 1KG PREF |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración      |
| Peso neto/formato      | 1 KG                        |
| Clasificación          | Carne                       |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.                |

| Material    | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx    |
|-------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|----------------|
| Barqueta PP | 0,052 mm | 262 mm | 160,25 mm | 43 mm | gr          | 30 min. A      |
| CopoFilm    |          | 262 mm | 161 mm    |       | 2 gr        | 130 Cº 21 min. |
| PET/PP      |          |        |           |       |             | min. A 121 Cº  |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones          |
|---------------|-----------------|-------------|----------------------|
| BQTMULTI07    | 1 ud            | 1,045 kg    | 262 mm x 161 mm x 43 |
| Caja          | 8 ud            | 8 kg        | mm 34 x 27 x 18 cm   |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 512 kg      | 120 x 80 x 144 cm    |

### Ingredientes

110,40% carillada de cerdo, VINO TINTO, cebolla frita (cebolla (96,35 %), aceite de oliva, sal, E330), aceite oliva, caldo pollo (sal, almidón de maíz, potenciador del sabor (glutamato), azúcar, maltodextrina, harina de SOJA desgrasada, aromas , pollo de corral 1%, cebolla, grasa de pollo, aceite de oliva 0,5%, corrector de acidez (ácido cítrico), especias, aceite de girasol, APIO, patata, zanahoria, puerro), ajo en pasta (ajo, sal, ácido cítrico), base roux oscuro, sal, pimienta negra, lea & perrins (vinagre de malta (CEBADA), vinagre spirit, melaza, azúcar, sal, ANCHOAS, extracto de Tamarindo, cebolla, ajo, especias, saborizante)

### Alérgenos

Gluten, Crustáceos, Huevos, Pescado, Soja, Lacteo, Apio, Sulfitos, Moluscos

### Trazas

Elaborado en una industria que se fabrica: Frutos secos, Cacahuete, Mostaza, Sésamo, Altramuces



**GOURMET** Z.F.

## CARRILLADA GUISADA

### Características del Producto Terminado

| Características Microbiológicas                                                                                                                            | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

### Caracterización del Producto

Alimento listo para el consumo no favorecedor de Listeria Monocytogenes por sufrir un tratamiento térmico posterior a su envasado.

### Modo de Empleo

05 -- Horno de vapor: Introducir la bandeja sin perforar en Horno precalentado a vapor a 100 °C de 30' a 40' minutos. En olla: Volcar el contenido en una olla y calentar a fuego lento removiendo frecuentemente.

### Condiciones de Conservación

003 -- Conservar 4º

Una vez abierto consumir en 3d

**Fecha de Consumo Preferente**

Fecha consumo preferente: Bandeja Día - Mes - Año

**Vida Útil**

42 días

### Sistemas de Control de Calidad

|                                |                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Implantación del sistema APPCC | S                                           |
| Análisis                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |



**GOURMET** Z.F.

## CARRILLADA GUISADA

| Información Nutricional               |             |             |
|---------------------------------------|-------------|-------------|
| Denominación                          | Por unidad  | Por 100 g   |
| Valor Energético                      | 10.253,3 Kj | 1.025,33 Kj |
|                                       | 2.450 KCal  | 245 KCal    |
| Grasas                                | 140,3       | 14,03       |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 34,8        | 3,48        |
| Hidratos de Carbono                   | 18,5        | 1,85        |
| De los cuales azúcares                | 2,0         | 0,20        |
| Proteínas                             | 225,6       | 22,56       |
| Fibra alimentaria                     | 0,4         | 0,04        |
| Sal                                   | 14,3        | 1,43        |

### Implantación del sistema APPCC

Todos los ingredientes se cocinan en marmita a 110°C.



27.



**GOURMET** Z.F.

## CARRILLADA AL VINO TINTO

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                                      |
|------------------------|--------------------------------------|
| Denominación comercial | CARRILLADA CERDO VINO TINTO 2KG CONG |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración               |
| Peso neto/formato      | 2.000 GR                             |
| Clasificación          | Carne                                |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.                         |

| Material         | Grueso   | Largo    | Ancho  | Alto | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx     |
|------------------|----------|----------|--------|------|-------------|-----------------|
| Barqueta PP Copo |          | 320,5 mm | 262 mm | 40mm | 60 gr       | 30 min. A 130°C |
| Film PET/PP      | 0,052 mm | 321 mm   | 262 mm |      | 4 gr        | 21 min. A 21°C  |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones               |
|---------------|-----------------|-------------|---------------------------|
| BQTMULTI03    | 1 ud            | 2,085 kg    | 320,5 mm X 262 mm X 40 mm |
| Caja          | 4 ud            | 8 kg        | 512 kg                    |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 512 kg      | 120 X 80 X 142 cm         |

### Ingredientes

80,00% carillada de cerdo, 7,50% VINO TINTO, agua, guisante, cebolla frita (cebolla (96,35 %), aceite de oliva, sal, E330), champiñón (champiñón (54%), agua, sal, ácido cítrico E-330, ácido ascórbico E-300), tomate, salsa demi-glace (fécula, harina de TRIGO, sal, vegetales deshidratados (tomate, cebolla), potenciador de sabor E621, azúcar, aceite de girasol, extracto de levadura, aromas de carne, hidrolizado de proteínas vegetales (contiene soja, colorante E-150c), sal, aceite girasol, estabilizador (almidón, maltodextrina, E412, E415), ajo en pasta (ajo, sal, ácido cítrico), pimienta negra

### Alérgenos

Gluten, Soja, Sulfitos

### Trazas

Puede contener trazas de: Crustáceos, Huevos, Pescado, Lacteo, Frutos secos, Cacahuete, Apio, Mostaza, Sésamo, Altramuces, Moluscos



**GOURMET** Z.F.

## CARRILLADA AL VINO TINTO

### Características del Producto Terminado

| Características Microbiológicas                                                                                                                                | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| Características Microbiológicas<br>(Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

### Caracterización del Producto

### Modo de Empleo

09 -- Una vez descongelado. Horno de vapor: Introducir la bandeja sin perforar en horno precalentado a vapor a 100 oC de 30' a 40' minutos. En olla: Volcar el contenido en una olla y calentar a fuego lento removiendo frecuentemente.

### Condiciones de Conservación

001 -- Mantener a -18oC. Descongelado y sin abrir, consumir en 10 días.

Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir en 3 días.

### Fecha de Consumo Preferente

Fecha consumo preferente: Bandeja Dia - Mes - Año

### Vida Útil

365 días

### Sistemas de Control de Calidad

| Implantación del sistema APPCC | S                                           |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Análisis                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |

# CARRILLADA AL VINO TINTO

| Información Nutricional               |            |           |
|---------------------------------------|------------|-----------|
| Denominación                          | Por unidad | Por 100 g |
| Valor Energético                      | 11408,2 Kj | 570,41    |
|                                       | 2720 Kcal  | 136       |
| Grasas                                | 116,4      | 5,82      |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 36,6       | 1,83      |
| Hidratos de Carbono                   | 46         | 2,3       |
| De los cuales azúcares                | 11,6       | 0,58      |
| Proteínas                             | 334,2      | 16,71     |
| Fibra alimentaria                     | 7,2        | 0,36      |
| Sal                                   | 22         | 1,1       |

| Descripción del Proceso                                          |
|------------------------------------------------------------------|
| La cocción de todos los productos se realiza en marmita a 110ºC. |





**GOURMET** Z.F.

## CREMA DE ALCACHOFA

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                               |
|------------------------|-------------------------------|
| Denominación comercial | CREMA DE ALCACHOFA 1.5KG PREF |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración        |
| Peso neto/formato      | 1.500 GR                      |
| Clasificación          | CREMAS                        |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.                  |

| Material         | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx     |
|------------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|-----------------|
| Barqueta PP Copo |          | 262 mm | 160,25 mm | 75 mm | gr          | 30 min. A 130°C |
| Film PET/PP      | 0,052 mm | 262 mm | 161 mm    |       | 2 gr        | 21 min. A 121°C |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones             |
|---------------|-----------------|-------------|-------------------------|
| BQTMULTI08    | 1 ud            | 1,545 kg    | 262 mm x 161 mm x 43 mm |
| Caja          | 4 ud            | 6 kg        | 34 x 27 x 18 cm         |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 384 kg      | 120 x 80 x 144 cm       |

### Ingredientes

CREMA DE ALCACHOFAS (agua, alcachofa, PUERRO, puré de patatas (patatas (99%), emulgente (E471), curcuma, antioxidante (sultito ácido de sodio), corrector de acidez (ac. cítrico)), nata líquida (LECHE mazada (70%), grasa del fruto de la palma, agua, almidón modificado de tapioca, emulgente (E-435), estabiliz. (E-461, E-415), colorante (carotenos)), cebolla frita (cebolla (96,35 %), aceite de oliva, sal, E330), aceite oliva, QUESO crema (LECHE pasteurizada de vaca, NATA, Sal, Cloruro cálcico, Emulsionantes (E1442, E410, E412, E-407), Conservador (E-200), FERMENTOS LÁCTICOS, CUAJO), sal, caldo pollo (sal, almidón de maíz, potenciador del sabor (glutamato), azúcar, maltodextrina, harina de SOJA desgrasada, aromas, pollo de corral 1%, cebolla, grasa de pollo, aceite de oliva 0,5%, corrector de acidez (ácido cítrico), especias, aceite de girasol, APIO, patata, zanahoria, puerro), margarina (aceites vegetales (SOJA, colza y girasol, grasas vegetales (palma y coco), grasas animales (manteca de cerdo), agua, sal, emulgente E471, E322, acidulantes E330, Conservadores E200 y E202, antioxidantes E304 y E306, colorante E160a carotenos, aromas), pimienta blanca))

### Alérgenos

Huevos, Soja, Lacteo, Apio

### Trazas

Puede contener trazas de: Gluten, Crustáceos, Pescado, Frutos secos, Cacahuete, Mostaza, Sésamo, Sulfitos, Altramuces, Moluscos



**GOURMET** Z.F.

## CREMA DE ALCACHOFA

### Características del Producto Terminado

| Características Microbiológicas                                                                                                                                | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| Características Microbiológicas<br>(Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

### Caracterización del Producto

Alimento listo para el consumo no favorecedor de Listeria Monocytogenes por sufrir un tratamiento térmico posterior a su envasado.

### Modo de Empleo

04 -- Perforar envase y calentar en microondas a 800W durante 3 minutos.

### Condiciones de Conservación

006 -- Mantener 4o. Una vez abierto consumir en 3d.

Envasado en Atmósfera Protectora.

### Fecha de Consumo Preferente

Fecha consumo preferente: Bandeja Día - Mes - Año

### Vida Útil

42 días

### Sistemas de Control de Calidad

|                                |                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Implantación del sistema APPCC | S                                           |
| Análisis                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |



**GOURMET** Z.F.

## CREMA DE ALCACHOFA

| Información Nutricional               |            |           |
|---------------------------------------|------------|-----------|
| Denominación                          | Por unidad | Por 100 g |
| Valor Energético                      |            | 196,49 Kj |
|                                       |            | 47 KCal   |
| Grasas                                |            | 2,39      |
| De las cuales ácidos grasos saturados |            | 0,84      |
| Hidratos de Carbono                   |            | 4,43      |
| De los cuales azúcares                |            | 1,41      |
| Proteínas                             |            | 1,81      |
| Fibra alimentaria                     |            | 2,31      |
| Sal                                   |            | 1,27      |

| Descripción del Proceso |
|-------------------------|
|                         |



33.



**GOURMET** Z.F.

## CHURRASCO DE POLLO AL CURRY

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                                   |
|------------------------|-----------------------------------|
| Denominación comercial | CHURRASCO POLLO AL CURRY 2KG CONG |
| Categoría comercial    | Línea fría multirración           |
| Peso neto/formato      | 2.000 GR                          |
| Clasificación          | Carne                             |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.                      |

| Material    | Grueso   | Largo    | Ancho  | Alto | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx     |
|-------------|----------|----------|--------|------|-------------|-----------------|
| Barqueta PP |          | 320,5 mm | 262 mm | 40mm | 60 gr       | 30 min. A 130°C |
| Film PET/PP | 0,052 mm | 321 mm   | 262 mm |      | 4 gr        | 21 min. A 21°C  |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones               |
|---------------|-----------------|-------------|---------------------------|
| BQTMULTI03    | 1 ud            | 2,085 kg    | 320,5 mm x 262 mm x 40 mm |
| Caja          | 4 ud            | 8 kg        | 512 kg                    |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 512 kg      | 120 x 80 x 142 cm         |

| Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 71,50% churrasco pollo, piña (Piña, Jugo de piña), manzana, agua, cebolla frita (cebolla (96,35 %), aceite de oliva, sal, E330), 1,80% especias curry (fenogreco, cúrcuma, cilantro, sal, comino, cayena, anís, clavo, hinojo, laurel), aceite girasol (Aceite refinado de girasol), APIO, estabilizador (almidón , maltodextrina, E412, E415), extracto de coco (extracto de coco 70%, agua, emulgente E435), VINO blanco, sal, caldo pollo (sal, almidón de maíz, potenciador del sabor (glutamato), azúcar, maltodextrina, harina de SOJA desgrasada, aromas , pollo de corral 1%, cebolla, grasa de pollo, aceite de oliva 0,5%, corrector de acidez (ácido cítrico), especias, aceite de girasol, APIO, patata, zanahoria, puerro), cúrcuma, pimienta blanca) |

| Alérgenos                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Huevos, Soja, Apio, Sulfitos                                                                                                  |
| Trazas                                                                                                                        |
| Puede contener trazas de: Gluten, Crustáceos, Pescado, Lacteo, Frutos secos, Cacahuete, Mostaza, Sésamo, Altramuces, Moluscos |

## CHURRASCO DE POLLO AL CURRY

| Características del Producto Terminado                                                                                                                     |                        |     |     |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| <b>Características Microbiológicas</b>                                                                                                                     | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

| Caracterización del Producto                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alimento listo para el consumo no favorecedor de Listeria Monocytogenes por su almacenamiento en congelación. |

| Modo de Empleo                                                                                                                                                                                                                         |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 09 -- Una vez descongelado. Horno de vapor: Introducir la bandeja sin perforar en horno precalentado a vapor a 100 oC de 30 a 40 minutos. En olla: Volcar el contenido en una olla y calentar a fuego lento removiendo frecuentemente. |                                                   |
| Condiciones de Conservación                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
| 001 -- Mantener a -18oC. Descongelado y sin abrir, consumir en 10 días.                                                                                                                                                                |                                                   |
| Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir en 3 días.                                                                                                                                                                           |                                                   |
| <b>Fecha de Consumo Preferente</b>                                                                                                                                                                                                     | Fecha consumo preferente: Bandeja Día - Mes - Año |
| <b>Vida Útil</b>                                                                                                                                                                                                                       | 365 días                                          |

| Sistemas de Control de Calidad        |                                             |
|---------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Implantación del sistema APPCC</b> | S                                           |
| <b>Análisis</b>                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |



**GOURMET** Z.F.

## CHURRASCO DE POLLO AL CURRY

| Información Nutricional               |            |           |
|---------------------------------------|------------|-----------|
| Denominación                          | Por unidad | Por 100 g |
| Valor Energético                      |            | 709,08 Kj |
|                                       |            | 169 KCal  |
| Grasas                                |            | 10,67     |
| De las cuales ácidos grasos saturados |            | 3,62      |
| Hidratos de Carbono                   |            | 4,20      |
| De los cuales azúcares                |            | 1,05      |
| Proteínas                             |            | 14,51     |
| Fibra alimentaria                     |            | 0,84      |
| Sal                                   |            | 0,60      |

| Descripción del Proceso                               |
|-------------------------------------------------------|
| Todos los ingredientes se cocinan en marmita a 110oC. |



36.



GOURMET Z.F.

## COCHINITA PIBIL

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                           |
|------------------------|---------------------------|
| Denominación comercial | COCHINITA PIBIL 2 KG CONG |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración    |
| Peso neto/formato      | 2.000 GR                  |
| Clasificación          | Carne                     |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.              |

| Material         | Grueso   | Largo    | Ancho  | Alto | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx     |
|------------------|----------|----------|--------|------|-------------|-----------------|
| Barqueta PP Copo |          | 320,5 mm | 262 mm | 40mm | 60 gr       | 30 min. A 130°C |
| Film PET/PP      | 0,052 mm | 321 mm   | 262 mm |      | 4 gr        | 21 min. A 21°C  |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones               |
|---------------|-----------------|-------------|---------------------------|
| BQTMULTI03    | 1 ud            | 2,085 kg    | 320,5 mm x 262 mm x 40 mm |
| Caja          | 4 ud            | 8 kg        | 512 kg                    |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 512 kg      | 120 x 80 x 142 cm         |

| Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 58,50% cerdo, agua, cebolla frita (cebolla (96,35 %), aceite de oliva, sal, E330), nectar de naranja (zumo de naranja a partir de concentrado, agua, edulcorantes: sucralosa y acesulfame K, acidulante: ac. cítrico, antioxidante: ac. ascorbido), pimienta verde, tomate, estabilizador (almidón, maltodextrina, E412, E415), aceite girasol (Aceite refinado de girasol), achiote (agua, harina de maíz, semilla de achiote 18%, sal yodada, especias, CONSERVADORES: ACIDO ACETICO,, E211, E202), zumo de limón (agua, ácido cítrico E-330 (Acidificante), aroma de limón, sorbato potásico E-202 (Conservante), benzoato sódico E-211 (Conservante)), sal, comino, tomillo, canela, pimienta blanca, orégano |

| Alérgenos                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sulfitos                                                                                                                                          |
| Trazas                                                                                                                                            |
| Puede contener trazas de: Gluten, Crustáceos, Huevos, Pescado, Soja, Lacteo, Frutos secos, Cacahuete, Apio, Mostaza, Sésamo, Altramuces, Moluscos |



**GOURMET** Z.F.

## COCHINITA PIBIL

### Características del Producto Terminado

| Características Microbiológicas                                                                                                                            | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

### Caracterización del Producto

Alimento listo para el consumo. Almacenamiento en congelación.

### Modo de Empleo

09 -- Una vez descongelado. Horno de vapor: Introducir la bandeja sin perforar en horno precalentado a vapor a 100 oC de 30 a 40 minutos. En olla: Volcar el contenido en una olla y calentar a fuego lento removiendo frecuentemente.

### Condiciones de Conservación

001 -- Mantener a -18oC. Descongelado y sin abrir, consumir en 10 días.

Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir en 3 días.

### Fecha de Consumo Preferente

Fecha consumo preferente: Bandeja Día - Mes - Año

### Vida Útil

365 días

### Sistemas de Control de Calidad

|                                |                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Implantación del sistema APPCC | S                                           |
| Análisis                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |



**GOURMET** Z.F.

## COCHINITA PIBIL

| Información Nutricional               |            |           |
|---------------------------------------|------------|-----------|
| Denominación                          | Por unidad | Por 100 g |
| Valor Energético                      |            | 448,89 Kj |
|                                       |            | 107 KCal  |
| Grasas                                |            | 5,27      |
| De las cuales ácidos grasos saturados |            | 1,56      |
| Hidratos de Carbono                   |            | 3,03      |
| De los cuales azúcares                |            | 0,93      |
| Proteínas                             |            | 11,77     |
| Fibra alimentaria                     |            | 0,39      |
| Sal                                   |            | 0,61      |

| Descripción del Proceso                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La paleta de cerdo se cocina a baja temperatura durante 18 horas para posteriormente incorporarla a la marmita donde se estará elaborando el resto del guiso. |



39.

## ENSALADILLA DE GAMBAS AL AJILLO

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                                       |
|------------------------|---------------------------------------|
| Denominación comercial | ENSALADILLA GAMBAS AL AJILLO 1KG PREF |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración                |
| Peso neto/formato      | 1 KG                                  |
| Clasificación          | Ensaladillas                          |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.                          |

| Material    | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx    |
|-------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|----------------|
| Barqueta PP | 0,052 mm | 262 mm | 160,25 mm | 43 mm | gr          | 30 min. A      |
| CopoFilm    |          | 262 mm | 161 mm    |       | 2 gr        | 130 Cº 21 min. |
| PET/PP      |          |        |           |       |             | min. A 121 Cº  |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones          |
|---------------|-----------------|-------------|----------------------|
| BQTMULTI07    | 1 ud            | 1,045 kg    | 262 mm x 161 mm x 43 |
| Caja          | 8 ud            | 8 kg        | mm 34 x 27 x 18 cm   |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 512 kg      | 120 x 80 x 144 cm    |

| Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 60,00% patata, mayonesa (Aceite de nabina (66%), yema de HUEVO de gallinas camperas (5%), vinagre de alcohol, azucar, sal, almidón modificado, MOSTAZA (agua, vinagre de alcohol, , semillas de MOSTAZA, acido citrico, especias), zumo de limon concentrado, acido sorbico, espesante (ac. tartarico y goma xantana), colorantes (E161b y extracto de pimenton, aroma natural, antioxidantes (EDTA de calcil y disodio)), 20,00% GAMBA (GAMBAS peladas, Antioxidante), zanahoria, ajo, AOVE (aove), GAMBAS (GAMBA arrocera, antioxidante E223 (SULFITOS)), sal, guindilla |

| Alérgenos                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Crustáceos, Huevos, Sulfitos                                                                                                                   |
| Trazas                                                                                                                                         |
| Elaborado en una industria que se fabrica: Gluten, Pescado, Soja, Lacteo, Frutos secos, Cacahuete, Apio, Mostaza, Sésamo, Altramuces, Moluscos |

## ENSALADILLA DE GAMBAS AL AJILLO

| Características del Producto Terminado                                                                                                                     |                        |     |     |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| <b>Características Microbiológicas</b>                                                                                                                     | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

| Caracterización del Producto                                      |
|-------------------------------------------------------------------|
| Alimento listo para el consumo. Envasado en atmosfera protectora. |

| Modo de Empleo                                      |                                                   |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 01 -- Plato frío: remover y servir.                 |                                                   |
| Condiciones de Conservación                         |                                                   |
| 006 -- Mantener 4º. Una vez abierto consumir en 3d. |                                                   |
| Envasado en Atmósfera Protectora.                   |                                                   |
| <b>Fecha de Consumo Preferente</b>                  | Fecha consumo preferente: Bandeja Dia - Mes - Año |
| <b>Vida Útil</b>                                    | 28 días                                           |

| Sistemas de Control de Calidad        |                                             |
|---------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Implantación del sistema APPCC</b> | S                                           |
| <b>Análisis</b>                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |

ENSALADILLA DE GAMBAS AL AJILLO

| Información Nutricional               |            |           |
|---------------------------------------|------------|-----------|
| Denominación                          | Por unidad | Por 100 g |
| Valor Energético                      | 9.992,7 kj | 992,27 Kj |
|                                       | 2370 kcal  | 237 KCal  |
| Grasas                                | 196,0      | 19,60     |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 19,3       | 1,93      |
| Hidratos de Carbono                   | 109,5      | 10,95     |
| De los cuales azúcares                | 12,8       | 1,28      |
| Proteínas                             | 47,5       | 4,75      |
| Fibra alimentaria                     | 3,3        | 0,33      |
| Sal                                   | 14,1       | 1,41      |

| Descripción del Proceso                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Se cocinan las gambas al ajillo en marmita. se asan las patatas y se ensamblan todos los ingredientes. |



## ENSALADILLA DE PULPO

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                               |
|------------------------|-------------------------------|
| Denominación comercial | ENSALADILLA DE PULPO 1KG AREF |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración        |
| Peso neto/formato      | 1 KG                          |
| Clasificación          | Ensaladillas                  |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.                  |

| Material    | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx    |
|-------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|----------------|
| Barqueta PP | 0,052 mm | 262 mm | 160,25 mm | 43 mm | gr          | 30 min. A      |
| CopoFilm    |          | 262 mm | 161 mm    |       | 2 gr        | 130 Cº 21 min. |
| PET/PP      |          |        |           |       |             | min. A 121 Cº  |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones          |
|---------------|-----------------|-------------|----------------------|
| BQTMULTI07    | 1 ud            | 1,045 kg    | 262 mm x 161 mm x 43 |
| Caja          | 8 ud            | 8 kg        | mm 34 x 27 x 18 cm   |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 512 kg      | 120 x 80 x 144 cm    |

### Ingredientes

60,36% patata, mahonesa (aceite de soja refinado (76%), agua, yema de HUEVO (5%), vinagre de vino , azúcar, sal, zumo de limónconcentrado, antioxidante (E-385), aromas , extracto de pimentón), 17,36% rejoy, MOSTAZA (agua, VINAGRE, MOSTAZA 14%, sal, fibra de MOSTAZA, aromas naturales, estabilizantes, aceite de girasol, colorante (caramelo E-150d), antioxidante (sulfitos), acidulante (ácido cítrico), conservadores), AOVE, sal

### Alérgenos

Huevos, Mostaza, Sulfitos, Moluscos

### Trazas

Elaborado en una industria que se fabrica: Gluten, Crustáceos, Pescado, Soja, Lacteo, Frutos secos, Cacahuete, Apio, Sésamo, Altramuces

## ENSALADILLA DE PULPO

| Características del Producto Terminado                                                                                                                     |                        |     |     |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| <b>Características Microbiológicas</b>                                                                                                                     | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

| Caracterización del Producto                                      |
|-------------------------------------------------------------------|
| Alimento listo para el consumo. Envasado en atmosfera protectora. |

| Modo de Empleo                                      |                                                   |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 01 -- Plato frío: remover y servir.                 |                                                   |
| Condiciones de Conservación                         |                                                   |
| 006 -- Mantener 4º. Una vez abierto consumir en 3d. |                                                   |
| Envasado en Atmósfera Protectora.                   |                                                   |
| <b>Fecha de Consumo Preferente</b>                  | Fecha consumo preferente: Bandeja Dia - Mes - Año |
| <b>Vida Útil</b>                                    | 28 días                                           |

| Sistemas de Control de Calidad        |                                             |
|---------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Implantación del sistema APPCC</b> | S                                           |
| <b>Análisis</b>                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |



**GOURMET** Z.F.

## ENSALADILLA DE PULPO

| Información Nutricional               |             |           |
|---------------------------------------|-------------|-----------|
| Denominación                          | Por unidad  | Por 100 g |
| Valor Energético                      | 8.717,10 Kj | 871,71 Kj |
|                                       | 2.080 KCal  | 208 KCal  |
| Grasas                                | 174,7       | 17,47     |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 27,00       | 2,70      |
| Hidratos de Carbono                   | 94,7        | 9,47      |
| De los cuales azúcares                | 8,4         | 0,84      |
| Proteínas                             | 38,3        | 3,83      |
| Fibra alimentaria                     | 0,8         | 0,08      |
| Sal                                   | 9,7         | 0,97      |

### Implantación del sistema APPCC

Se cocina el pulpo en marmita, se asa la patata y se ensamblan todos los ingredientes.



45.

## ENSALADILLA RUSA

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                               |
|------------------------|-------------------------------|
| Denominación comercial | ENASALADILLA RUSA 1,5 KG AREF |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración        |
| Peso neto/formato      | 1,5 KG                        |
| Clasificación          | Ensaladillas                  |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.                  |

| Material    | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx    |
|-------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|----------------|
| Barqueta PP | 0,052 mm | 262 mm | 160,25 mm | 43 mm | gr          | 30 min. A      |
| CopoFilm    |          | 262 mm | 161 mm    |       | 2 gr        | 130 Cº 21 min. |
| PET/PP      |          |        |           |       |             | min. A 121 Cº  |

| Logística                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|----------------------|
| BQTMULTI07                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1 ud            | 1,545 kg    | 262 mm x 161 mm x 43 |
| Caja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4 ud            | 6 kg        | mm 34 x 27 x 18 cm   |
| Palet Europeo                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 256 ud/64 cajas | 384kg       | 120 x 80 x 144 cm    |
| Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |             |                      |
| 45,72% patata, mahonesa (aceite de soja refinado (76%), agua, yema de HUEVO (5%), vinagre de vino, azúcar, sal, zumo de limón concentrado, antioxidante (E-385), aromas, extracto de pimentón), ATUN (ATUN, aceite de girasol, sal), HUEVO (HUEVO, Agua, Sal, ácido cítrico, ácido acético), zanahoria, guisante, sal |                 |             |                      |

| Alérgenos                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Huevos, Pescado                                                                                                                                             |
| Trazas                                                                                                                                                      |
| Elaborado en una industria que se fabrica: Gluten, Crustáceos, Soja, Lacteo, Frutos secos, Cacahuete, Apio, Mostaza, Sésamo, Sulfitos, Altramuces, Moluscos |



**GOURMET** Z.F.

## ENSALADILLA RUSA

### Características del Producto Terminado

| Características Microbiológicas                                                                                                                            | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

### Caracterización del Producto

Alimento listo para el consumo. Envasado en atmosfera protectora.

### Modo de Empleo

01 -- Plato frío: remover y servir.

### Condiciones de Conservación

006 -- Mantener 4º. Una vez abierto consumir en 3d.

Envasado en Atmósfera Protectora.

### Fecha de Consumo Preferente

Fecha consumo preferente: Bandeja Dia - Mes - Año

### Vida Útil

28 días

### Sistemas de Control de Calidad

### Implantación del sistema APPCC

S

### Análisis

Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos

## ENSALADILLA RUSA

| Información Nutricional               |             |             |
|---------------------------------------|-------------|-------------|
| Denominación                          | Por unidad  | Por 100 g   |
| Valor Energético                      | 18.303,3 Kj | 1.220,22 Kj |
|                                       | 4.365 KCal  | 291 KCal    |
| Grasas                                | 391,65      | 26,11       |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 65,85       | 4,39        |
| Hidratos de Carbono                   | 110,85      | 7,39        |
| De los cuales azúcares                | 9,3         | 0,62        |
| Proteínas                             | 91,95       | 6,19        |
| Fibra alimentaria                     | 3,45        | 0,23        |
| Sal                                   | 16,35       | 1,09        |

### Implantación del sistema APPCC

La patata se cuece en horno y se mezcla con el resto de ingredientes.



48.

## ESPINACAS CON GARBANZOS

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                                     |
|------------------------|-------------------------------------|
| Denominación comercial | ESPINACAS CON GARBANZOS 1,5 KG AREF |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración              |
| Peso neto/formato      | 1.5 KG                              |
| Clasificación          | Guiso                               |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.                        |

| Material    | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx    |
|-------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|----------------|
| Barqueta PP | 0,052 mm | 262 mm | 160,25 mm | 75 mm | gr          | 30 min. A      |
| CopoFilm    |          | 262 mm | 161 mm    |       | 2 gr        | 130 Cº 21 min. |
| PET/PP      |          |        |           |       |             | min. A 121 Cº  |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones          |
|---------------|-----------------|-------------|----------------------|
| BQTMULTI07    | 1 ud            | 1,545 kg    | 262 mm x 161 mm x 43 |
| Caja          | 4 ud            | 6 kg        | mm 34 x 27 x 18 cm   |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 384kg       | 120 x 80 x 144 cm    |

| Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 75,48% espinaca, 12,08% garbanzos (garbanzos, agua, sal, secuestrante (E385), conservante (E223)), aceite oliva virgen extra, PAN (Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, Emulgente (lecitina de girasol)), vinagre de VINO blanco (dióxido de azufre), caldo pollo (sal, almidón de maíz, potenciador de sabor (glutamato), azúcar, maltodextrina, harina de SOJA desgrasada, aromas, pollo de corral 1%, cebolla, grasa de pollo, aceite de oliva 0,5%, corrector de acidez (ácido cítrico), especias, aceite de girasol, APIO, patata, zanahoria, puerro), pimentón dulce, sal, comino, ajo en pasta (ajo, sal, ácido cítrico) |

| Alérgenos                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gluten, Crustáceos, Huevos, Pescado, Soja, Apio, Sulfitos, Moluscos                                     |
| Trazas                                                                                                  |
| Elaborado en una industria que se fabrica: Lacteo, Frutos secos, Cacahuete, Mostaza, Sésamo, Altramuces |

## ESPINACAS CON GARBANZOS

| Características del Producto Terminado                                                                                                                     |                        |     |     |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| Características Microbiológicas                                                                                                                            | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

| Caracterización del Producto                                      |
|-------------------------------------------------------------------|
| Alimento listo para el consumo. Envasado en atmosfera protectora. |

| Modo de Empleo                                                                                                                                                                                                                                |                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 05 -- Horno de vapor: Introducir la bandeja sin perforar en Horno precalentado a vapor a 100 °C de 30´ a 40´ minutos.En olla: Volcar el contenido en una olla y calentar a fuego lento removiendo frecuentemente. Condiciones de Conservación |                                                   |
| Condiciones de Conservación                                                                                                                                                                                                                   |                                                   |
| 006 -- Mantener 4º. Una vez abierto consumir en 3d.                                                                                                                                                                                           |                                                   |
| Envasado en Atmósfera Protectora.                                                                                                                                                                                                             |                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                               | Fecha consumo preferente: Bandeja Dia - Mes - Año |
| Vida Útil                                                                                                                                                                                                                                     | 28 días                                           |

| Sistemas de Control de Calidad |                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Implantación del sistema APPCC | S                                           |
| Análisis                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |

## ESPINACAS CON GARBANZOS

| Información Nutricional               |            |           |
|---------------------------------------|------------|-----------|
| Denominación                          | Por unidad | Por 100 g |
| Valor Energético                      | 8539,65 Kj | 569,31 Kj |
|                                       | 2.040 KCal | 136 KCal  |
| Grasas                                | 144,75     | 9,65      |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 21,9       | 1,46      |
| Hidratos de Carbono                   | 105,45     | 7,03      |
| De los cuales azúcares                | 22,95      | 1,53      |
| Proteínas                             | 54,3       | 3,62      |
| Fibra alimentaria                     | 37,05      | 2,47      |
| Sal                                   | 25,2       | 1,68      |

### Implantación del sistema APPCC

Todos los ingredientes se cocinan en marmita a 110°C



51.



**GOURMET** Z.F.

## FONDO ENSALADA DE POLLO

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                                  |
|------------------------|----------------------------------|
| Denominación comercial | FONDO ENSALADA DE POLLO 2KG PREF |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración           |
| Peso neto/formato      | 2 KG                             |
| Clasificación          | Fondo frío                       |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.                     |

| Material    | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx    |
|-------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|----------------|
| Barqueta PP | 0,052 mm | 262 mm | 160,25 mm | 40 mm | 60 gr       | 30 min. A      |
| CopoFilm    |          | 262 mm | 161 mm    |       | 4 gr        | 130 Cº 21 min. |
| PET/PP      |          |        |           |       |             | min. A 121 Cº  |

| Logística                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|------------------------|
| BQTMULTI07                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1 ud            | 2,085 kg    | 320,5 mm x 262 mm x 40 |
| Caja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4 ud            | 8 kg        | mm 34 x 27 x 18 cm     |
| Palet Europeo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 256 ud/64 cajas | 512 kg      | 120 x 80 x 144 cm      |
| Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                 |             |                        |
| 35,20% pechuga de pollo, mahonesa (aceite de soja refinado (76%), agua, yema de HUEVO (5%), vinagre de vino, azúcar, sal, zumo de limón concentrado, antioxidante (E-385), aromas, extracto de pimentón), ketchup (Tomate, Vinagre, Azúcar, Almidón modificado de maíz, Sal, Sorbato potásico, Ácido cítrico, Especies, Aromas), piña (Piña, Jugo de piña), zanahoria (Zanahoria (62%), Agua, Vinagre, Sal, Acidulante E330, Antioxidante E300), azúcar blanca, ALMENDRA, lea & perrins (vinagre de malta (CEBADA), vinagre spirit, melaza, azúcar, sal, ANCHOAS, extracto de Tamarindo, cebolla, ajo, especias, saborizante) |                 |             |                        |

| Alérgenos                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gluten, Huevos, Pescados, Frutos Secos                                                          |
| Trazas                                                                                          |
| Elaborado en una industria que se fabrica: Frutos secos, Cacahuete, Mostaza, Sésamo, Altramuces |

**GOURMET** Z.F.

## FONDO ENSALADA DE POLLO

### Características del Producto Terminado

| Características Microbiológicas                                                                                                                            | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

### Caracterización del Producto

Alimentolisto para el consumo no favorecedor de Listeria Monocytogenes por sufrir un tratamiento térmico posterior a su envasado.

### Modo de Empleo

01 -- Plato frío: remover y servir.

### Condiciones de Conservación

003 -- Conservar 4º

Una vez abierto consumir en 3d

**Fecha de Consumo Preferente**

Fecha consumo preferente: Bandeja Día - Mes - Año

**Vida Útil**

42 días

### Sistemas de Control de Calidad

|                                |                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Implantación del sistema APPCC | S                                           |
| Análisis                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |

## FONDO ENSALADA DE POLLO

| Información Nutricional               |             |           |
|---------------------------------------|-------------|-----------|
| Denominación                          | Por unidad  | Por 100 g |
| Valor Energético                      | 19.910,8 Kj | 995,54 Kj |
|                                       | 4.760 KCal  | 238 KCal  |
| Grasas                                | 371,8       | 18,59     |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 58,2        | 2,91      |
| Hidratos de Carbono                   | 191,6       | 9,58      |
| De los cuales azúcares                | 138         | 6,90      |
| Proteínas                             | 166,8       | 8,34      |
| Fibra alimentaria                     | 14,4        | 0,72      |
| Sal                                   | 17,8        | 0,89      |

### Implantación del sistema APPCC

Se cocina el pollo y se mezcla con el resto de los ingredientes.

54.



## GARBANZOS CON CODILLO

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                                  |
|------------------------|----------------------------------|
| Denominación comercial | GARBANZOS CON CODILLO 1.5KG PREF |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración           |
| Peso neto/formato      | 1.500 GR                         |
| Clasificación          | PRIMEROS                         |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.                     |

| Material         | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx     |
|------------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|-----------------|
| Barqueta PP Copo |          | 262 mm | 160,25 mm | 75 mm | gr          | 30 min. A 130°C |
| Film PET/PP      | 0,052 mm | 262 mm | 161 mm    |       | 2 gr        | 21 min. A 121°C |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones             |
|---------------|-----------------|-------------|-------------------------|
| BQTMULTI08    | 1 ud            | 1,545 kg    | 262 mm x 161 mm x 43 mm |
| Caja          | 4 ud            | 6 kg        | 34 x 27 x 18 cm         |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 384 kg      | 120 x 80 x 144 cm       |

### Ingredientes

70,00% garbanzos (Garbanzos, Agua, Sal, Secuestrante E-385, Conservante E-223), agua, CODILLO DE CERDO ASADO (97,50% codillo de cerdo, aceite girasol (Aceite refinado de girasol), sal, pimienta negra, tomillo, orégano, laurel), sofrito de pimiento rojo, verde y cebolla (pimiento rojo 58.6%, pimiento verde 20%, cebolla 14%, aceite de girasol, zumo de limón), Patata, tomate, zanahoria, sal, puré de patatas (patatas (99%), emulgente (E471), curcuma, antioxidante (sultito ácido de sodio), corrector de acidez (ac. cítrico)), ajo en pasta (ajo, sal, ácido cítrico), aceite oliva, pimentón dulce, comino, pimienta negra

### Alérgenos

Lacteo, Sulfitos

### Trazas

Puede contener trazas de: Gluten, Crustáceos, Huevos, Pescado, Soja, Frutos secos, Cacahuete, Apio, Mostaza, Sésamo, Altramucos, Moluscos



**GOURMET** Z.F.

## GARBANZOS CON CODILLO

### Características del Producto Terminado

| Características Microbiológicas                                                                                                                            | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

### Caracterización del Producto

Alimento listo para el consumo no favorecedor de Listeria Monocytogenes por sufrir un tratamiento térmico posterior a su envasado.

### Modo de Empleo

04 -- Perforar envase y calentar en microondas a 800W durante 3 minutos.

### Condiciones de Conservación

006 -- Mantener 4o. Una vez abierto consumir en 3d.

Envasado en Atmósfera Protectora.

|                                    |                                                   |
|------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>Fecha de Consumo Preferente</b> | Fecha consumo preferente: Bandeja Dia - Mes - Año |
|------------------------------------|---------------------------------------------------|

|                  |         |
|------------------|---------|
| <b>Vida Útil</b> | 42 días |
|------------------|---------|

### Sistemas de Control de Calidad

|                                |                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Implantación del sistema APPCC | S                                           |
| Análisis                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |



**GOURMET** Z.F.

## GARBANZOS CON CODILLO

| Información Nutricional               |            |           |
|---------------------------------------|------------|-----------|
| Denominación                          | Por unidad | Por 100 g |
| Valor Energético                      |            | 426,22 Kj |
|                                       |            | 102 KCal  |
| Grasas                                |            | 10,52     |
| De las cuales ácidos grasos saturados |            | 2,73      |
| Hidratos de Carbono                   |            | 12,31     |
| De los cuales azúcares                |            | 1,73      |
| Proteínas                             |            | 13,19     |
| Fibra alimentaria                     |            | 4,35      |
| Sal                                   |            | 3,82      |

| Descripción del Proceso |
|-------------------------|
|                         |



57.

LOMO DE ATÚN ENCEBOLLADO

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                                   |
|------------------------|-----------------------------------|
| Denominación comercial | LOMO DE ATUN ENCEBOLLADO 1KG PREF |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración            |
| Peso neto/formato      | 1 KG                              |
| Clasificación          | Pescado                           |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.                      |

| Material    | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx    |
|-------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|----------------|
| Barqueta PP | 0,052 mm | 262 mm | 160,25 mm | 43 mm | gr          | 30 min. A      |
| CopoFilm    |          | 262 mm | 161 mm    |       | 2 gr        | 130 Cº 21 min. |
| PET/PP      |          |        |           |       |             | min. A 121 Cº  |

| Logística                                                                                                                                        | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|----------------------|
| BQTMULTI07                                                                                                                                       | 1 ud            | 1,045 kg    | 262 mm x 161 mm x 43 |
| Caja                                                                                                                                             | 8 ud            | 8 kg        | mm 34 x 27 x 18 cm   |
| Palet Europeo                                                                                                                                    | 256 ud/64 cajas | 512 kg      | 120 x 80 x 144 cm    |
| Ingredientes                                                                                                                                     |                 |             |                      |
| 80,00% ATUN, cebolla, cebolla frita (cebolla (96,35 %), aceite de oliva, sal, E330), VINO blanco, aceite oliva virgen extra, sal, pimienta negra |                 |             |                      |

| Alérgenos                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pescados y sulfitos                                                                                                                                       |
| Trazas                                                                                                                                                    |
| Elaborado en una industria que se fabrica: Gluten, Crustáceos, Huevos, Soja, Lacteo, Frutos secos, Cacahuete, Apio, Mostaza, Sésamo, Altramuces, Moluscos |

## LOMO DE ATÚN ENCEBOLLADO

### Características del Producto Terminado

| Características Microbiológicas                                                                                                                            | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

### Caracterización del Producto

Alimento listo para el consumo no favorecedor de Listeria Monocytogenes por sufrir un tratamiento térmico posterior a su envasado.

### Modo de Empleo

05 -- Horno de vapor: Introducir la bandeja sin perforar en Horno precalentado a vapor a 100 °C de 30' a 40' minutos. En olla: Volcar el contenido en una olla y calentar a fuego lento removiendo frecuentemente.

### Condiciones de Conservación

003 -- Conservar 4º

Una vez abierto consumir en 3d

**Fecha de Consumo Preferente**

Fecha consumo preferente: Bandeja Día - Mes - Año

**Vida Útil**

42 días

### Sistemas de Control de Calidad

| Implantación del sistema APPCC | S                                           |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Análisis                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |

LOMO DE ATÚN ENCEBOLLADO

| Información Nutricional               |            |           |
|---------------------------------------|------------|-----------|
| Denominación                          | Por unidad | Por 100 g |
| Valor Energético                      | 7.443,8 Kj | 744,38 Kj |
|                                       | 1.780 KCal | 178 KCal  |
| Grasas                                | 122,2      | 12,22     |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 21,1       | 2,11      |
| Hidratos de Carbono                   | 29,8       | 2,98      |
| De los cuales azúcares                | 13,1       | 1,31      |
| Proteínas                             | 188,1      | 18,81     |
| Fibra alimentaria                     | 2,9        | 0,29      |
| Sal                                   | 6,00       | 0,60      |

| Implantación del sistema APPCC                       |
|------------------------------------------------------|
| Todos los ingredientes se cocinan en marmita a 110ºC |



60.



GOURMET Z.F.

## PAELLA MIXTA

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                         |
|------------------------|-------------------------|
| Denominación comercial | PAELLA MIXTA 1.5KG AREF |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración  |
| Peso neto/formato      | 1,5 KG                  |
| Clasificación          | Arroz                   |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.            |

| Material    | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx    |
|-------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|----------------|
| Barqueta PP | 0,052 mm | 262 mm | 160,25 mm | 75 mm | gr          | 30 min. A      |
| CopoFilm    |          | 262 mm | 161 mm    |       | 2 gr        | 130 Cº 21 min. |
| PET/PP      |          |        |           |       |             | min. A 121 Cº  |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones          |
|---------------|-----------------|-------------|----------------------|
| BQTMULTI07    | 1 ud            | 1,545kg     | 262 mm x 161 mm x 43 |
| Caja          | 4ud             | 6kg         | mm 34 x 27 x 18 cm   |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 384 kg      | 120 x 80 x 144 cm    |

### Ingredientes

PAELLA BASE SOFRITO (cerdo, churrasco pollo, 16,68% anilla de pota recortada), 16,28% GAMBA (GAMBAS peladas, Antioxidante), sofrito de pimiento rojo, verde y cebolla (pimiento rojo 58.6%, pimiento verde 20%, cebolla 14%, aceite de girasol, zumo de limón), aceite oliva, guisante, VINO blanco, tomate, colorante (mezcla de harina de maíz sin gluten, sal, colorantes (E-129 y E-102)), caldo pollo (sal, almidón de maíz, potenciador del sabor (glutamato), azúcar, maltodextrina, harina de SOJA desgrasada, aromas, pollo de corral 1%, cebolla, grasa de pollo, aceite de oliva 0,5%, corrector de acidez (ácido cítrico), especias, aceite de girasol, APIO, patata, zanahoria, puerro), sal, pimienta negra), 22,50% arroz, caldo PESCADO (sal, maltodextrina, harina de TRIGO, almidón de maíz, potenciador del sabor, LACTOSA, extracto de proteínas vegetales, harina de SOJA desgrasada, PESCADO (CRUSTACEOS, MOLUSCOS), aceite de girasol, aromas), sal

### Alérgenos

Gluten, Crustáceos, Huevos, Pescado, Soja, Lacteo, Apio, Sulfitos, Moluscos

### Trazas

Puede contener trazas de: Frutos secos, Cacahuete, Mostaza, Sésamo, Altramuces

## PAELLA MIXTA

| Características del Producto Terminado                                                                                                                     |                        |     |     |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| <b>Características Microbiológicas</b>                                                                                                                     | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

| Caracterización del Producto                                      |
|-------------------------------------------------------------------|
| Alimento listo para el consumo. Envasado en atmosfera protectora. |

| Modo de Empleo                                                                                                                                                                                                     |                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 05 -- Horno de vapor: Introducir la bandeja sin perforar en Horno precalentado a vapor a 100 °C de 30´ a 40´ minutos. En olla: Volcar el contenido en una olla y calentar a fuego lento removiendo frecuentemente. |                                                   |
| Condiciones de Conservación                                                                                                                                                                                        |                                                   |
| 006 -- Mantener 4º. Una vez abierto consumir en 3d.                                                                                                                                                                |                                                   |
| Envasado en Atmósfera Protectora.                                                                                                                                                                                  |                                                   |
| <b>Fecha de Consumo Preferente</b>                                                                                                                                                                                 | Fecha consumo preferente: Bandeja Dia - Mes - Año |
| <b>Vida Útil</b>                                                                                                                                                                                                   | 21 días                                           |

| Sistemas de Control de Calidad        |                                             |
|---------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Implantación del sistema APPCC</b> | S                                           |
| <b>Análisis</b>                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |



**GOURMET** Z.F.

## PAELLA MIXTA

| Información Nutricional               |            |           |
|---------------------------------------|------------|-----------|
| Denominación                          | Por unidad | Por 100 g |
| Valor Energético                      | 6.315,6 Kj | 421,04 Kj |
|                                       | 1515 kcal  | 101 KCal  |
| Grasas                                | 119,55     | 7,97      |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 34,05      | 2,27      |
| Hidratos de Carbono                   | 253,5      | 1,69      |
| De los cuales azúcares                | 11,55      | 0,77      |
| Proteínas                             | 80,25      | 5,35      |
| Fibra alimentaria                     | 45,6       | 0,38      |
| Sal                                   | 16,95      | 1,13      |

| Descripción del Proceso                               |
|-------------------------------------------------------|
| Todos los ingredientes se cocinan en marmita a 110°C. |



63.



**GOURMET** Z.F.

## PATATAS CON ALIOLI

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                           |
|------------------------|---------------------------|
| Denominación comercial | PATATAS ALIOLI 1.5KG PREF |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración    |
| Peso neto/formato      | 1,5 KG                    |
| Clasificación          | Ensaladillas              |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.              |

| Material    | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx    |
|-------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|----------------|
| Barqueta PP | 0,052 mm | 262 mm | 160,25 mm | 75 mm | gr          | 30 min. A      |
| CopoFilm    |          | 262 mm | 161 mm    |       | 2 gr        | 130 Cº 21 min. |
| PET/PP      |          |        |           |       |             | min. A 121 Cº  |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones          |
|---------------|-----------------|-------------|----------------------|
| BQTMULTI07    | 1 ud            | 1,545 kg    | 262 mm x 161 mm x 43 |
| Caja          | 4 ud            | 6 kg        | mm 34 x 27 x 18 cm   |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 384 kg      | 120 x 80 x 144 cm    |

### Ingredientes

60,00% patatas, mayonesa (Aceite de nabina (66%), yema de HUEVO de gallinas camperas (5%), vinagre de alcohol, azucar, sal, almidón modificado, MOSTAZA (agua, vinagre de alcohol, , semillas de MOSTAZA, acido citrico, especias), zumo de limon concentrado, acido sorbico, espesante (ac. tartarico y goma xantana), colorantes (E161b y extracto de pimenton, aroma natural, antioxidantes (EDTA de calcil y disodio)), 1,80% ajo en pasta (ajo, sal, acido cítrico), LECHE), perejil, sal

### Alérgenos

Huevos, Lacteo, Sulfitos

### Trazas

Elaborado en una industria que se fabrica: Gluten, Crustáceos, Pescado, Soja, Frutos secos, Cacahuete, Apio, Mostaza, Sésamo, Altramucos, Moluscos

64.



**GOURMET** Z.F.

## PATATAS CON ALIOLI

### Características del Producto Terminado

| Características Microbiológicas                                                                                                                            | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

### Caracterización del Producto

Alimento listo para el consumo. Envasado en atmosfera protectora.

### Modo de Empleo

01 -- Plato frío: remover y servir.

### Condiciones de Conservación

006 -- Mantener 4º. Una vez abierto consumir en 3d.

Envasado en Atmósfera Protectora.

|                             |                                                   |
|-----------------------------|---------------------------------------------------|
| Fecha de Consumo Preferente | Fecha consumo preferente: Bandeja Día - Mes - Año |
|-----------------------------|---------------------------------------------------|

|           |         |
|-----------|---------|
| Vida Útil | 28 días |
|-----------|---------|

### Sistemas de Control de Calidad

|                                |                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Implantación del sistema APPCC | S                                           |
| Análisis                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |



**GOURMET** Z.F.

## PATATAS CON ALIOLI

| Información Nutricional               |             |             |
|---------------------------------------|-------------|-------------|
| Denominación                          | Por unidad  | Por 100 g   |
| Valor Energético                      | 19.216,2 kj | 1.281,08 Kj |
|                                       | 4.590 kcal  | 306 KCal    |
| Grasas                                | 433,8       | 28,92       |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 35,4        | 2,36        |
| Hidratos de Carbono                   | 168,0       | 11,20       |
| De los cuales azúcares                | 17,1        | 1,14        |
| Proteínas                             | 29,7        | 1,98        |
| Fibra alimentaria                     | 16,8        | 1,12        |
| Sal                                   | 13,20       | 0,88        |

### Implantación del sistema APPCC

Se asa la patata y se mezcla con el resto de ingredientes.

66.





**GOURMET** Z.F.

## PEZ ESPADA CON SALSA DE PIQUILLO

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                                    |
|------------------------|------------------------------------|
| Denominación comercial | PEZ ESPADA SALSA PIQUILLO 1KG PREF |
| Categoría comercial    | Linea fria multiración             |
| Peso neto/formato      | 1 KG                               |
| Clasificación          | Pescado                            |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.                       |

| Material         | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx     |
|------------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|-----------------|
| Barqueta PP Copo |          | 262 mm | 160,25 mm | 43 mm | gr          | 30 min. A 130°C |
| Film PET/PP      | 0,052 mm | 262 mm | 161 mm    |       | 2 gr        | 21 min. A 121°C |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones             |
|---------------|-----------------|-------------|-------------------------|
| BQTMULTI07    | 1 ud            | 1,045 kg    | 262 mm x 161 mm x 43 mm |
| Caja          | 8 ud            | 8 kg        | 34 x 27 x 18 cm         |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 512 kg      | 120 x 80 x 144 cm       |

### Ingredientes

100,00% PEZ ESPADA, agua, 6,00% PIMIENTO PIQUILLO (Pimientos enteros, Agua, Azúcar, Sal, Ajo, Cloruro cálcico, Ácido cítrico), cebolla frita (cebolla (96,35 %), aceite de oliva, sal, E330), VINO blanco, tomate, aceite girasol (Aceite refinado de girasol), harina de TRIGO, estabilizador (almidón, maltodextrina, E412, E415), sal, ajo en pasta (ajo, sal, ácido cítrico), caldo PESCADO (sal, maltodextrina, harina de TRIGO, almidón de maíz, potenciador del sabor, LACTOSA, extracto de proteínas vegetales, harina de SOJA desgrasada, PESCADO (CRUSTACEOS, MOLUSCOS), aceite de girasol, aromas), pimienta blanca))

### Alérgenos

Gluten, Crustáceos, Pescado, Soja, Lacteo, Sulfitos, Moluscos

### Trazas

Puede contener trazas de: Huevos, Frutos secos, Cacahuete, Apio, Mostaza, Sésamo, Altramuces

## PEZ ESPADA CON SALSA DE PIQUILLO

| Características del Producto Terminado                                                                                                                     |                        |     |     |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| <b>Características Microbiológicas</b>                                                                                                                     | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

| Caracterización del Producto                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alimento listo para el consumo no favorecedor de Listeria Monocytogenes por sufrir un tratamiento térmico posterior a su envasado. |

| Modo de Empleo                                                                                                                                                                                                     |                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 05 -- Horno de vapor: Introducir la bandeja sin perforar en Horno precalentado a vapor a 100 oC de 30' a 40' minutos. En olla: Volcar el contenido en una olla y calentar a fuego lento removiendo frecuentemente. |                                                   |
| Condiciones de Conservación                                                                                                                                                                                        |                                                   |
| 003 -- Conservar 4º                                                                                                                                                                                                |                                                   |
| Una vez abierto consumir en 3d                                                                                                                                                                                     |                                                   |
| <b>Fecha de Consumo Preferente</b>                                                                                                                                                                                 | Fecha consumo preferente: Bandeja Día - Mes - Año |
| <b>Vida Útil</b>                                                                                                                                                                                                   | 42 días                                           |

| Sistemas de Control de Calidad        |                                             |
|---------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Implantación del sistema APPCC</b> | S                                           |
| <b>Análisis</b>                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |



**GOURMET** Z.F.

## PEZ ESPADA CON SALSA DE PIQUILLO

| Información Nutricional               |            |           |
|---------------------------------------|------------|-----------|
| Denominación                          | Por unidad | Por 100 g |
| Valor Energético                      | 6207,6 Kj  | 620,76 Kj |
|                                       | 1480 Kcal  | 148 KCal  |
| Grasas                                | 54,5       | 5,45      |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 12,5       | 1,25      |
| Hidratos de Carbono                   | 28,3       | 2,83      |
| De los cuales azúcares                | 5          | 0,5       |
| Proteínas                             | 200,6      | 20,06     |
| Fibra alimentaria                     | 1,7        | 0,17      |
| Sal                                   | 14         | 1,40      |

| Descripción del Proceso |
|-------------------------|
|                         |



69.



**GOURMET** Z.F.

## PISTO CON VERDURAS

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                             |
|------------------------|-----------------------------|
| Denominación comercial | PISTO CON VERDURAS 1KG PREF |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración      |
| Peso neto/formato      | 1 KG                        |
| Clasificación          | Verduras                    |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.                |

| Material    | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx    |
|-------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|----------------|
| Barqueta PP | 0,052 mm | 262 mm | 160,25 mm | 43 mm | gr          | 30 min. A      |
| CopoFilm    |          | 262 mm | 161 mm    |       | 2 gr        | 130 Cº 21 min. |
| PET/PP      |          |        |           |       |             | min. A 121 Cº  |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones          |
|---------------|-----------------|-------------|----------------------|
| BQTMULTI07    | 1 ud            | 1,045 kg    | 262 mm x 161 mm x 43 |
| Caja          | 8 ud            | 8 kg        | mm 34 x 27 x 18 cm   |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 512 kg      | 120 x 80 x 144 cm    |

### Ingredientes

43,50% calabacín, agua, tomate, patata, berenjena, pimiento verde, cebolla frita (cebolla (96,35 %), aceite de oliva, sal, E330), aceite oliva virgen extra, caldo pollo (sal, almidón de maíz, potenciador del sabor (glutamato), azúcar, maltodextrina, harina de SOJA desgrasada, aromas, pollo de corral 1%, cebolla, grasa de pollo, aceite de oliva 0,5%, corrector de acidez (ácido cítrico), especias, aceite de girasol, APIO, patata, zanahoria, puerro), sal, azúcar blanca, laurel

### Alérgenos

Crustáceos, Huevos, Pescado, Soja, Apio, Moluscos

### Trazas

Elaborado en una industria que se fabrica: Frutos secos, Cacahuete, Mostaza, Sésamo, Altramuces

## PISTO CON VERDURAS

| Características del Producto Terminado                                                                                                                     |                        |     |     |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| <b>Características Microbiológicas</b>                                                                                                                     | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

| Caracterización del Producto                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alimento listo para el consumo no favorecedor de Listeria Monocytogenes por sufrir un tratamiento térmico posterior a su envasado. |

| Modo de Empleo                                                                                                                                                                                                     |                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 05 -- Horno de vapor: Introducir la bandeja sin perforar en Horno precalentado a vapor a 100 °C de 30´ a 40´ minutos. En olla: Volcar el contenido en una olla y calentar a fuego lento removiendo frecuentemente. |                                                   |
| Condiciones de Conservación                                                                                                                                                                                        |                                                   |
| 003 -- Conservar 4º                                                                                                                                                                                                |                                                   |
| Una vez abierto consumir en 3d                                                                                                                                                                                     |                                                   |
| <b>Fecha de Consumo Preferente</b>                                                                                                                                                                                 | Fecha consumo preferente: Bandeja Día - Mes - Año |
| <b>Vida Útil</b>                                                                                                                                                                                                   | 42 días                                           |

| Sistemas de Control de Calidad        |                                             |
|---------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Implantación del sistema APPCC</b> | S                                           |
| <b>Análisis</b>                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |



**GOURMET** Z.F.

## PISTO CON VERDURAS

| Información Nutricional               |            |           |
|---------------------------------------|------------|-----------|
| Denominación                          | Por unidad | Por 100 g |
| Valor Energético                      | 2.515,0 kj | 251,50 Kj |
|                                       | 600 kcal   | 60 KCal   |
| Grasas                                | 23,3       | 2,33      |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 3,3        | 0,33      |
| Hidratos de Carbono                   | 81,8       | 8,18      |
| De los cuales azúcares                | 51,9       | 5,19      |
| Proteínas                             | 15,3       | 1,53      |
| Fibra alimentaria                     | 10,3       | 1,03      |
| Sal                                   | 12,6       | 1,26      |

| Descripción del Proceso                                               |
|-----------------------------------------------------------------------|
| Se frien las verduras y se ensanblan con el resto de los ingredientes |



72.



**GOURMET** Z.F.

## POLLO A LOS DOS QUESOS

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                                 |
|------------------------|---------------------------------|
| Denominación comercial | POLLO A LOS DOS QUESOS 1KG PREF |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración          |
| Peso neto/formato      | 1 KG                            |
| Clasificación          | Carne                           |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.                    |

| Material    | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx    |
|-------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|----------------|
| Barqueta PP | 0,052 mm | 262 mm | 160,25 mm | 43 mm | gr          | 30 min. A      |
| CopoFilm    |          | 262 mm | 161 mm    |       | 2 gr        | 130 Cº 21 min. |
| PET/PP      |          |        |           |       |             | min. A 121 Cº  |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones          |
|---------------|-----------------|-------------|----------------------|
| BQTMULTI07    | 1 ud            | 1,045 kg    | 262 mm x 161 mm x 43 |
| Caja          | 8 ud            | 8 kg        | mm 34 x 27 x 18 cm   |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 512 kg      | 120 x 80 x 144 cm    |

| Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 69,44% churrasco pollo, cebolla frita (cebolla (96,35 %), aceite de oliva, sal, E330), 11,56% QUESO (grasas vegetales, mozzarella, almidon, emulgentes (E471, E322), corrector acidez (E330), conservador (E200), antioxidante (E306, E304), colorante (E160a), sal, sal de fundido (E339), antiapelmazante: almidon), 8,68% queso azul (LECHE de vaca pasteurizada, Cultivos lácteos, Sal, Cuajo, Estabilizador: cloruro cálcico, Penicillium roqueforti), nata liquida (LECHE mazada (70%), grasa del fruto de la palma, agua, almidón modificado de tapioca, emulgente (E-435), estabili.(E-461, E-415), colorante (carotenos)), aceite oliva, sal, pimienta negra |

| Alérgenos                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lácteos                                                                                                                                                              |
| Trazas                                                                                                                                                               |
| Elaborado en una industria que se fabrica: Gluten, Crustáceos, Huevos, Pescado, Soja, Frutos secos, Cacahuete, Apio, Mostaza, Sésamo, Sulfitos, Altramuces, Moluscos |



**GOURMET** Z.F.

## POLLO A LOS DOS QUESOS

### Características del Producto Terminado

| Características Microbiológicas                                                                                                                            | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

### Caracterización del Producto

Alimento listo para el consumo no favorecedor de Listeria Monocytogenes por sufrir un tratamiento térmico posterior a su envasado.

### Modo de Empleo

05 -- Horno de vapor: Introducir la bandeja sin perforar en Horno precalentado a vapor a 100 °C de 30' a 40' minutos. En olla: Volcar el contenido en una olla y calentar a fuego lento removiendo frecuentemente.

### Condiciones de Conservación

003 -- Conservar 4º

Una vez abierto consumir en 3d

**Fecha de Consumo Preferente**

Fecha consumo preferente: Bandeja Día - Mes - Año

**Vida Útil**

42 días

### Sistemas de Control de Calidad

|                                |                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Implantación del sistema APPCC | S                                           |
| Análisis                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |



**GOURMET** Z.F.

## POLLO A LOS DOS QUESOS

| Información Nutricional               |            |           |
|---------------------------------------|------------|-----------|
| Denominación                          | Por unidad | Por 100 g |
| Valor Energético                      | 9932,2 kj  | 993,22 Kj |
|                                       | 2370       | 237 KCal  |
| Grasas                                | 177,0      | 17,70     |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 71,8       | 7,18      |
| Hidratos de Carbono                   | 37,4       | 3,74      |
| De los cuales azúcares                | 2,20       | 0,22      |
| Proteínas                             | 158,9      | 15,89     |
| Fibra alimentaria                     | 3,30       | 0,33      |
| Sal                                   | 13,20      | 1,32      |

| Descripción del Proceso                              |
|------------------------------------------------------|
| Todos los ingredientes se cocinan en marmita a 110°C |



75.

## POLLO ASADO

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                        |
|------------------------|------------------------|
| Denominación comercial | POLLO ASADO 1,5KG AREF |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración |
| Peso neto/formato      | 1.500 GR               |
| Clasificación          | Carne                  |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.           |

| Material    | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx           |
|-------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|-----------------------|
| Barqueta PP |          | 262 mm | 160,25 mm | 75 mm | gr          | 30 min. A 130 Cº      |
| Film PET/PP | 0,052 mm | 262 mm | 161 mm    |       | 2 gr        | 21 min. min. A 121 Cº |
| PET/PP      |          |        |           |       |             |                       |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones             |
|---------------|-----------------|-------------|-------------------------|
| BQTMULTI07    | 1 ud            | 1,545 kg    | 262 mm x 161 mm x 43 mm |
| Caja          | 4 ud            | 6 kg        | 34 x 27 x 18 cm         |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 384 kg      | 120 x 80 x 144 cm       |

### Ingredientes

POLLO ASADO (107,69% pollo, manteca blanca cerdo (grasa de cerdo, antioxidante E-320), especias marinado de pollo (caldo pollo (sal, almidón de maíz, potenciador del sabor (glutamato), azúcar, maltodextrina, harina de SOJA desgrasada, aromas , pollo de corral 1%, cebolla, grasa de pollo, aceite de oliva 0,5%, corrector de acidez (ácido cítrico), especias, aceite de girasol, APIO, patata, zanahoria, puerro), tomillo molido, especia pinchito, sazónador deshidratado (sal, glutamato monosódico, LACTOSA, cebolla, grasa y aceite vegetales (palma, girasol), extracto levadura, especias (cúrcuma, ajo), extracto cebolla, extracto setas, extract esp.(cúrcuma, APIO, clavo, laurel)), pimienta negra, orégano), sal), agua, CONCENTRADO POLLO ASADO SB SALSA 2KG CONG (VINO blanco, sofrito de pimiento rojo, verde y cebolla (pimiento rojo 58.6%, pimiento verde 20%, cebolla 14%, aceite de girasol , zumo de limón), zumo de limón (agua, ácido cítrico E-330 (Acidificante), aroma de limón, sorbato potásico E-202 (Conservante), benzoato sódico E-211 (Conservante)), ajo en pasta (ajo, sal, ácido cítrico), sal, tomate, comino, pimienta negra, tomillo, laurel)

### Alérgenos

Crustáceos, Huevos, Pescado, Soja, Lacteo, Apio, Moluscos

### Trazas

Elaborado en una industria que se fabrica: Gluten, Frutos secos, Cacahuete, Mostaza, Sésamo, Sulfitos, Altramuces

**GOURMET** Z.F.

## POLLO ASADO

### Características del Producto Terminado

| Características Microbiológicas                                                                                                                            | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

### Caracterización del Producto

Alimento listo para el consumo. Envasado en atmosfera protectora.

### Modo de Empleo

05 -- Horno de vapor: Introducir la bandeja sin perforar en Horno precalentado a vapor a 100 °C de 30' a 40' minutos. En olla: Volcar el contenido en una olla y calentar a fuego lento removiendo frecuentemente.

### Condiciones de Conservación

006 -- Mantener 4º. Una vez abierto consumir en 3d.  
Envasado en Atmósfera Protectora.

### Fecha de Consumo Preferente

Fecha consumo preferente: Bandeja Dia - Mes - Año

### Vida Útil

21 días

### Sistemas de Control de Calidad

|                                |                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Implantación del sistema APPCC | S                                           |
| Análisis                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |

POLLO ASADO

| Información Nutricional               |            |           |
|---------------------------------------|------------|-----------|
| Denominación                          | Por unidad | Por 100 g |
| Valor Energético                      | 7348,35 kj | 489,89 Kj |
|                                       | 1755 kcal  | 117 KCal  |
| Grasas                                | 65,70      | 4,38      |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 27,0       | 1,80      |
| Hidratos de Carbono                   | 6,75       | 0,45      |
| De los cuales azúcares                | 2,7        | 0,18      |
| Proteínas                             | 274,8      | 18,32     |
| Fibra alimentaria                     | 1,65       | 0,11      |
| Sal                                   | 15,3       | 1,02      |

| Descripción del Proceso                                          |
|------------------------------------------------------------------|
| El pollo es cocinado en asador de pollo y se salsea con su jugo. |



78.

**GOURMET** Z.F.

## POLLO RELLENO DE JAMON

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                                 |
|------------------------|---------------------------------|
| Denominación comercial | POLLO RELLENO DE JAMÓN 1KG PREF |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración          |
| Peso neto/formato      | 1KG                             |
| Clasificación          | Segundos                        |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.                    |

| Material         | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx      |
|------------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|------------------|
| Barqueta PP Copo |          | 262 mm | 160,25 mm | 43 mm | gr          | 30 min. A 130°C  |
| Film PET/PP      | 0,052 mm | 262 mm | 161 mm    |       | 2 gr        | 21 min. A 121 Cº |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones             |
|---------------|-----------------|-------------|-------------------------|
| BQTMULTI07    | 1 ud            | 1,045 kg    | 262 mm x 161 mm x 43 mm |
| Caja          | 8 ud            | 8 kg        | 34 x 27 x 18 cm         |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 512 kg      | 120 x 80 x 144 cm       |

### Ingredientes

66,2% pollo, jamon curado (Jamón de cerdo, Sal, Conservadores (E-252 y E-250), Antioxidante (E-331 y E-316), Azúcar)

### Alérgenos

Gluten, Huevos, Soja, Apio, Sulfitos

### Trazas

Puede contener trazas de: Crustáceos, Pescado, Lacteo, Frutos secos, Cacahuete, Mostaza, Sésamo, Altramucos, Moluscos



**GOURMET** Z.F.

## POLLO RELLENO DE JAMON

### Características del Producto Terminado

| Características Microbiológicas                                                                                                                            | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

### Caracterización del Producto

### Modo de Empleo

05 -- Horno de vapor: Introducir la bandeja sin perforar en Horno precalentado a vapor a 100 oC de 30 a 40 minutos. En olla: Volcar el contenido en una olla y calentar a fuego lento removiendo frecuentemente.

### Condiciones de Conservación

003 -- Conservar 4º  
Una vez abierto consumir en 3d

### Fecha de Consumo Preferente

Fecha consumo preferente: Bandeja Dia - Mes - Año

### Vida Útil

42 días

### Sistemas de Control de Calidad

| Implantación del sistema APPCC | S                                           |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Análisis                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |



**GOURMET** Z.F.

## POLLO RELLENO DE JAMON

### Información Nutricional

| Denominación                          | Por unidad | Por 100 g |
|---------------------------------------|------------|-----------|
| Valor Energético                      | 9424,5 Kj  | 942,45    |
|                                       | 2250 KCal  | 225       |
| Grasas                                | 135,3      | 13,53     |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 40,7       | 4,07      |
| Hidratos de Carbono                   | 79,3       | 7,93      |
| De los cuales azúcares                | 26,2       | 2,62      |
| Proteínas                             | 165,6      | 16,56     |
| Fibra alimentaria                     | 12,3       | 1,23      |
| Sal                                   | 18,6       | 1,86      |

### Descripción del Proceso



81.



**GOURMET** Z.F.

## RIÑONES AL JEREZ

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                           |
|------------------------|---------------------------|
| Denominación comercial | RIÑONES AL JEREZ 1KG PREF |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración    |
| Peso neto/formato      | 1 KG                      |
| Clasificación          | Carne                     |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.              |

| Material    | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx    |
|-------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|----------------|
| Barqueta PP | 0,052 mm | 262 mm | 160,25 mm | 43 mm | gr          | 30 min. A      |
| CopoFilm    |          | 262 mm | 161 mm    |       | 2 gr        | 130 Cº 21 min. |
| PET/PP      |          |        |           |       |             | min. A 121 Cº  |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones          |
|---------------|-----------------|-------------|----------------------|
| BQTMULTI07    | 1 ud            | 1,045 kg    | 262 mm x 161 mm x 43 |
| Caja          | 8 ud            | 8 kg        | mm 34 x 27 x 18 cm   |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 512 kg      | 120 x 80 x 144 cm    |

### Ingredientes

RIÑONES AL JEREZ (132,00% riñones de cerdo, VINO blanco, cebolla frita (cebolla (96,35 %), aceite de oliva, sal, E330), bebida espirituosa (ETANOL, ALCOHOLES VÍNICOS, VINO OLOSO, preparado aromatizante, agua, azúcar), vinagre de VINO blanco (dióxido de azufre), aceite oliva, caldo pollo (sal, almidón de maíz, potenciador del sabor (glutamato), azúcar, maltodextrina, harina de SOJA desgrasada, aromas, pollo de corral 1%, cebolla, grasa de pollo, aceite de oliva 0,5%, corrector de acidez (ácido cítrico), especias, aceite de girasol, APIO, patata, zanahoria, puerro), ajo en pasta (ajo, sal, ácido cítrico), sal, pimienta blanca), nuez moscada)

### Alérgenos

Crustáceos, Huevos, Pescado, Soja, Apio, Sulfitos, Moluscos

### Trazas

Elaborado en una industria que se fabrica: Gluten, Lacteo, Frutos secos, Cacahuete, Mostaza, Sésamo, Altramuces

**GOURMET** Z.F.

## RIÑONES AL JEREZ

### Características del Producto Terminado

| Características Microbiológicas                                                                                                                            | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

### Caracterización del Producto

Alimento listo para el consumo no favorecedor de Listeria Monocytogenes por sufrir un tratamiento térmico posterior a su envasado.

### Modo de Empleo

05 -- Horno de vapor: Introducir la bandeja sin perforar en Horno precalentado a vapor a 100 °C de 30' a 40' minutos. En olla: Volcar el contenido en una olla y calentar a fuego lento removiendo frecuentemente.

### Condiciones de Conservación

003 -- Conservar 4º

Una vez abierto consumir en 3d

**Fecha de Consumo Preferente**

Fecha consumo preferente: Bandeja Día - Mes - Año

**Vida Útil**

42 días

### Sistemas de Control de Calidad

|                                |                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Implantación del sistema APPCC | S                                           |
| Análisis                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |

# RIÑONES AL JEREZ

| Información Nutricional               |             |             |
|---------------------------------------|-------------|-------------|
| Denominación                          | Por unidad  | Por 100 g   |
| Valor Energético                      | 1.215,95 Kj | 1.215,95 Kj |
|                                       | 2900 kcal   | 290 KCal    |
| Grasas                                | 103,2       | 10,32       |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 25,7        | 2,57        |
| Hidratos de Carbono                   | 23,5        | 2,35        |
| De los cuales azúcares                | 10,5        | 1,05        |
| Proteínas                             | 338,0       | 33,80       |
| Fibra alimentaria                     | 0,7         | 0,07        |
| Sal                                   | 17,1        | 1,71        |

| Descripción del Proceso                              |
|------------------------------------------------------|
| Todos los ingredientes se cocinan en marmita a 110ºC |





GOURMET Z.F.

## SALSA BOLOÑESA

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                         |
|------------------------|-------------------------|
| Denominación comercial | SALSA BOLOÑESA 1KG CONG |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración  |
| Peso neto/formato      | 1.000 GR                |
| Clasificación          | Salsas                  |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.            |

| Material    | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx     |
|-------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|-----------------|
| Barqueta PP |          | 262 mm | 160,25 mm | 43 mm | gr          | 30 min. A 130°C |
| Film PET/PP | 0,052 mm | 262 mm | 161 mm    |       | 2 gr        | 21 min. A 121°C |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones          |
|---------------|-----------------|-------------|----------------------|
| BQTMULTI07    | 1 ud            | 1,045 kg    | 262 mm x 161 mm x 43 |
| Caja          | 8 ud            | 8 kg        | 34 x 27 x 18 cm      |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 512 kg      | 120 x 80 x 144 cm    |

### Ingredientes

25,10% tomate, 17,20% carne picada (magro de cerdo (50%), magro de vacuno (50%)), cebolla frita (cebolla (96,35 %), aceite de oliva, sal, E330), aceite girasol (Aceite refinado de girasol), estabilizador (almidón , maltodextrina, E412, E415), sal, zanahoria, azúcar blanca, aroma de queso, ajo en pasta (ajo, sal, ácido cítrico)

### Alérgenos

### Trazas

Puede contener trazas de: Gluten, Crustáceos, Huevos, Pescado, Soja, Lacteo, Frutos secos, Cacahuete, Apio, Mostaza, Sésamo, Sulfitos, Altramucos, Moluscos



**GOURMET** Z.F.

## SALSA BOLOÑESA

### Características del Producto Terminado

| Características Microbiológicas                                                                                                                            | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

### Caracterización del Producto

Alimento listo para el consumo no favorecedor de Listeria Monocytogenes debido a su almacenamiento en congelación.

### Modo de Empleo

05 -- Horno de vapor: Introducir la bandeja sin perforar en Horno precalentado a vapor a 100 °C de 30' a 40' minutos. En olla: Volcar el contenido en una olla y calentar a fuego lento removiendo frecuentemente.

### Condiciones de Conservación

001 -- Mantener a -18oC. Descongelado y sin abrir, consumir en 10 días.

Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir en 3 días.

### Fecha de Consumo Preferente

Fecha consumo preferente: Bandeja Día - Mes - Año

### Vida Útil

365 días

### Sistemas de Control de Calidad

| Implantación del sistema APPCC | S                                           |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Análisis                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |



**GOURMET** Z.F.

## SALSA BOLOÑESA

| Información Nutricional               |            |           |
|---------------------------------------|------------|-----------|
| Denominación                          | Por unidad | Por 100 g |
| Valor Energético                      | 2514,2 Kj  | 251,42 Kj |
|                                       | 600 Kcal   | 60 Kcal   |
| Grasas                                | 28,6       | 2,86      |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 5,4        | 0,54      |
| Hidratos de Carbono                   | 45,9       | 4,59      |
| De los cuales azúcares                | 27,6       | 2,76      |
| Proteínas                             | 39,7       | 3,97      |
| Fibra alimentaria                     | 2,9        | 0,29      |
| Sal                                   | 12,3       | 1,23      |

| Descripción del Proceso                              |
|------------------------------------------------------|
| Todos los ingredientes se cocinan en marmita a 110°C |



87.



**GOURMET** Z.F.

## SALSA MARINERA

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                         |
|------------------------|-------------------------|
| Denominación comercial | SALSA MARINERA 1KG CONG |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración  |
| Peso neto/formato      | 1.000 GR                |
| Clasificación          | Salsas                  |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.            |

| Material    | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx     |
|-------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|-----------------|
| Barqueta PP |          | 262 mm | 160,25 mm | 43 mm | gr          | 30 min. A 130°C |
| Film PET/PP | 0,052 mm | 262 mm | 161 mm    |       | 2 gr        | 21 min. A 121°C |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones          |
|---------------|-----------------|-------------|----------------------|
| BQTMULTI07    | 1 ud            | 1,045 kg    | 262 mm x 161 mm x 43 |
| Caja          | 8 ud            | 8 kg        | 34 x 27 x 18 cm      |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 512 kg      | 120 x 80 x 144 cm    |

| Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cebolla frita (cebolla (96,35 %), aceite de oliva, sal, E330), 6,00% ALMEJAS, pimiento rojo, pimiento verde, tomate, VINO blanco, aceite girasol (Aceite refinado de girasol), estabilizador (almidón , maltodextrina, E412, E415), caldo PESCADO (sal, maltodextrina, harina de TRIGO, almidón de maíz, potenciador del sabor, LACTOSA, extracto de proteínas vegetales, harina de SOJA desgrasada, PESCADO (CRUSTACEOS, MOLUSCOS), aceite de girasol, aromas), sal, guindilla en vinagre (guindillas, agua, vinagre, sal, acidulante E270, antioxidante E300, conservante E202 y E223), perejil, pimentón dulce, ajo en pasta (ajo, sal, ácido cítrico), cúrcuma, laurel. |

| Alérgenos                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gluten, Crustáceos, Pescado, Soja, Lacteo, Sulfitos, Moluscos                                |
| Trazas                                                                                       |
| Puede contener trazas de: Huevos, Frutos secos, Cacahuete, Apio, Mostaza, Sésamo, Altramuces |



**GOURMET** Z.F.

## SALSA MARINERA

### Características del Producto Terminado

| Características Microbiológicas                                                                                                                            | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

### Caracterización del Producto

Alimento listo para el consumo no favorecedor de Listeria Monocytogenes debido a su almacenamiento en congelación.

### Modo de Empleo

05 -- Horno de vapor: Introducir la bandeja sin perforar en Horno precalentado a vapor a 100°C de 30' a 40' minutos. En olla: Volcar el contenido en una olla y calentar a fuego lento removiendo frecuentemente.

### Condiciones de Conservación

001 -- Mantener a -18oC. Descongelado y sin abrir, consumir en 10 días.

Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir en 3 días.

### Fecha de Consumo Preferente

Fecha consumo preferente: Bandeja Día - Mes - Año

### Vida Útil

365 días

### Sistemas de Control de Calidad

|                                |                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Implantación del sistema APPCC | S                                           |
| Análisis                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |

SALSA MARINERA

| Información Nutricional               |            |           |
|---------------------------------------|------------|-----------|
| Denominación                          | Por unidad | Por 100 g |
| Valor Energético                      | 2273,4 Kj  | 227,34 Kj |
|                                       | 540 Kcal   | 54 Kcal   |
| Grasas                                | 30         | 3         |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 3,2        | 0,32      |
| Hidratos de Carbono                   | 46,3       | 4,63      |
| De los cuales azúcares                | 13,6       | 1,36      |
| Proteínas                             | 14,4       | 1,44      |
| Fibra alimentaria                     | 4,5        | 0,45      |
| Sal                                   | 10,6       | 1,06      |

| Descripción del Proceso                              |
|------------------------------------------------------|
| Todos los ingredientes se cocinan en marmita a 110ºC |



**GOURMET** Z.F.

## SOLOMILLO AL WHISKY

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                              |
|------------------------|------------------------------|
| Denominación comercial | SOLOMILLO AL WHISKY 1KG PREF |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración       |
| Peso neto/formato      | 1 KG                         |
| Clasificación          | Carne                        |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.                 |

| Material    | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx    |
|-------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|----------------|
| Barqueta PP | 0,052 mm | 262 mm | 160,25 mm | 43 mm | gr          | 30 min. A      |
| CopoFilm    |          | 262 mm | 161 mm    |       | 2 gr        | 130 Cº 21 min. |
| PET/PP      |          |        |           |       |             | min. A 121 Cº  |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones          |
|---------------|-----------------|-------------|----------------------|
| BQTMULTI07    | 1 ud            | 1,045 kg    | 262 mm x 161 mm x 43 |
| Caja          | 8 ud            | 8 kg        | mm 34 x 27 x 18 cm   |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 512 kg      | 120 x 80 x 144 cm    |

### Ingredientes

SOLOMILLO AL WHISKY (90,40% cerdo, aceite oliva, 12,80% bebida espirituosa (ETANOL, ALCOHOLES VÍNICOS, VINO OLOROSO, preparado aromatizante, agua, azúcar), VINO blanco, ajo, laurel, base roux oscuro, zumo de limón (agua, ácido cítrico E-330 (Acidificante), aroma de limón, sorbato potásico E-202 (Conservante), benzoato sódico E-211 (Conservante)), salsa demi-glace (fécula, harina de TRIGO, sal, vegetales deshidratados (tomate, cebolla), potenciador de sabor E621, azúcar, aceite de girasol, extracto de levadura, aromas de carne, hidrolizado de proteínas vegetales (contiene soja, colorante E-150c), sal, salsa de SOJA (agua, proteína de SOJA hidrolizada, SOJA fermentada, maltodextrina, sal, E330, goma xantana, sorbato potásico, caramelo de sulfito amónico), pimienta negra).

### Alérgenos

Gluten, Soja, Sulfitos

### Trazas

Puede contener trazas de: Crustáceos, Huevos, Pescado, Lacteo, Frutos secos, Cacahuete, Apio, Mostaza, Sésamo, Altramuces, Moluscos



**GOURMET** Z.F.

## SOLOMILLO AL WHISKY

### Características del Producto Terminado

| Características Microbiológicas                                                                                                                            | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

### Caracterización del Producto

Alimento listo para el consumo no favorecedor de Listeria Monocytogenes por sufrir un tratamiento térmico posterior a su envasado.

### Modo de Empleo

05 -- Horno de vapor: Introducir la bandeja sin perforar en Horno precalentado a vapor a 100 °C de 30' a 40' minutos. En olla: Volcar el contenido en una olla y calentar a fuego lento removiendo frecuentemente.

### Condiciones de Conservación

003 -- Conservar 4º

Una vez abierto consumir en 3d

**Fecha de Consumo Preferente**

Fecha consumo preferente: Bandeja Día - Mes - Año

**Vida Útil**

42 días

### Sistemas de Control de Calidad

|                                |                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Implantación del sistema APPCC | S                                           |
| Análisis                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |



**GOURMET** Z.F.

## SOLOMILLO AL WHISKY

| Información Nutricional               |             |             |
|---------------------------------------|-------------|-------------|
| Denominación                          | Por unidad  | Por 100 g   |
| Valor Energético                      | 2.5687,6 Kj | 2.568,76 Kj |
|                                       | 6140 kcal   | 614 KCal    |
| Grasas                                | 201,5       | 20,15       |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 36,5        | 3,65        |
| Hidratos de Carbono                   | 51,1        | 5,11        |
| De los cuales azúcares                | 30,7        | 3,07        |
| Proteínas                             | 180,6       | 18,06       |
| Fibra alimentaria                     | 15,6        | 1,56        |
| Sal                                   | 12,2        | 1,22        |

| Descripción del Proceso                               |
|-------------------------------------------------------|
| Todos los ingredientes se cocinan en marmita a 110°C. |



93.

## TARTA VEGETAL

### FICHA TÉCNICA PLATO

|                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| Denominación comercial | TARTA VEGETAL .65KG AREF |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración   |
| Peso neto/formato      | 0,65 KG                  |
| Clasificación          | Entrante                 |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.             |

| Material    | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx    |
|-------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|----------------|
| Barqueta PP | 0,052 mm | 262 mm | 160,25 mm | 43 mm | gr          | 30 min. A      |
| CopoFilm    |          | 262 mm | 161 mm    |       | 2 gr        | 130 Cº 21 min. |
| PET/PP      |          |        |           |       |             | min. A 121 Cº  |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones          |
|---------------|-----------------|-------------|----------------------|
| BQTMULTI07    | 1 ud            | 0,700 kg    | 262 mm x 161 mm x 43 |
| Caja          | 8 ud            | 5,6 kg      | mm 34 x 27 x 18 cm   |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 512 kg      | 120 x 80 x 144 cm    |

### Ingredientes

19,23% ATUN (ATUN, aceite de girasol, sal), ketchup (Tomate, Vinagre, Azúcar, Almidón modificado de maíz, Sal, Sorbato potásico, Ácido cítrico, Especias, Aromas), zanahoria (Zanahoria (62%), Agua, Vinagre, Sal, Acidulante E330, Antioxidante E300), tomate, mahonesa (aceite de soja refinado (76%), agua, yema de HUEVO (5%), vinagre de vino, azúcar, sal, zumo de limón concentrado, antioxidante (E-385), aromas, extracto de pimentón), lechuga, HUEVO (HUEVO, Agua, Sal, ácido cítrico, ácido acético), pan de molde sin corteza (Harina de TRIGO, agua, aceite de girasol, azúcar, levadura, sal, fibra de AVENA, conservadores E282 y E200, emulgentes: E471 y E481, harina de SOJA, gluten de TRIGO, estabilizante: E412, agente de tratamiento de la harina: , ácido ascórbico, aroma)

### Alérgenos

Gluten, Soja

### Trazas

Elaborado en una industria que se fabrica: Gluten, Crustáceos, Soja, Lacteo, Frutos secos, Cacahuete, Apio, Mostaza, Sésamo, Sulfitos, Altramuces, Moluscos

**GOURMET** Z.F.

## TARTA VEGETAL

### Características del Producto Terminado

| Características Microbiológicas                                                                                                                            | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

### Caracterización del Producto

Alimento listo para el consumo no favorecedor de Listeria Monocytogenes por sufrir un tratamiento térmico posterior a su envasado.

### Modo de Empleo

10 -- Abrir y listo para consumir

### Condiciones de Conservación

006 -- Mantener 4º. Una vez abierto consumir en 3d.

Envasado en Atmósfera Protectora.

|                             |                                                   |
|-----------------------------|---------------------------------------------------|
| Fecha de Consumo Preferente | Fecha consumo preferente: Bandeja Día - Mes - Año |
|-----------------------------|---------------------------------------------------|

|           |         |
|-----------|---------|
| Vida Útil | 21 días |
|-----------|---------|

### Sistemas de Control de Calidad

|                                |                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Implantación del sistema APPCC | S                                           |
| Análisis                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |

## TARTA VEGETAL

| Información Nutricional               |             |           |
|---------------------------------------|-------------|-----------|
| Denominación                          | Por unidad  | Por 100 g |
| Valor Energético                      | 3614,065 kj | 556,01 Kj |
|                                       | 864,5 kcal  | 133 KCal  |
| Grasas                                | 65          | 10,00     |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 11,765      | 1,81      |
| Hidratos de Carbono                   | 30,355      | 4,67      |
| De los cuales azúcares                | 26,195      | 4,03      |
| Proteínas                             | 37,375      | 5,75      |
| Fibra alimentaria                     | 2,795       | 0,43      |
| Sal                                   | 5,33        | 0,82      |

### Implantación del sistema APPCC

Todos los ingredientes se ensamblan en su propio envase para ser envasado posteriormente en atmosfera protectora.





**GOURMET** Z.F.

## TERNERA A LA JARDINERA

### FICHA TÉCNICA PLATO

|                        |                                 |
|------------------------|---------------------------------|
| Denominación comercial | TERNERA A LA JARDINERA 1KG PREF |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración          |
| Peso neto/formato      | 1 KG                            |
| Clasificación          | Guiso de carne                  |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.                    |

| Material    | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx    |
|-------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|----------------|
| Barqueta PP | 0,052 mm | 262 mm | 160,25 mm | 43 mm | gr          | 30 min. A      |
| CopoFilm    |          | 262 mm | 161 mm    |       | 2 gr        | 130 Cº 21 min. |
| PET/PP      |          |        |           |       |             | min. A 121 Cº  |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones          |
|---------------|-----------------|-------------|----------------------|
| BQTMULTI07    | 1 ud            | 1,045 kg    | 262 mm x 161 mm x 43 |
| Caja          | 8 ud            | 8 kg        | mm 34 x 27 x 18 cm   |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 512 kg      | 120 x 80 x 144 cm    |

### Ingredientes

TERNERA A LA JARDINERA (75,20% ajo, pimienta roja, menestra (zanahoria, judía verde, guisante, coliflor, alcachofa, champiñón de cultivo (Agaricus bisporus), espárrago), agua, VINO TINTO, aceite oliva, tomate, cebolla frita (cebolla (96,35 %), aceite de oliva, sal, E330), bebida espirituosa (ETANOL, ALCOHOLES VÍNICOS, VINO OLOROSO, preparado aromatizante, agua, azúcar), caldo pollo (sal, almidón de maíz, potenciador del sabor (glutamato), azúcar, maltodextrina, harina de SOJA desgrasada, aromas , pollo de corral 1%, cebolla, grasa de pollo, aceite de oliva 0,5%, corrector de acidez (ácido cítrico), especias, aceite de girasol, APIO, patata, zanahoria, puerro), sal, nuez moscada, lea & perrins (vinagre de malta (CEBADA), vinagre spirit, melaza, azúcar, sal, ANCHOAS, extracto de Tamarindo, cebolla, ajo, especias, saborizante), pimienta negra)

### Alérgenos

Gluten, Crustáceos, Huevos, Pescado, Soja, Apio, Sulfitos, Moluscos

### Trazas

Elaborado en una industria que se fabrica: Lacteo, Frutos secos, Cacahuete, Mostaza, Sésamo, Altramuces

## TERNERA A LA JARDINERA

### Características del Producto Terminado

| Características Microbiológicas                                                                                                                            | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

### Caracterización del Producto

Alimento listo para el consumo no favorecedor de *Listeria Monocytogenes* por sufrir un tratamiento térmico posterior a su envasado.

### Modo de Empleo

05 -- Horno de vapor: Introducir la bandeja sin perforar en Horno precalentado a vapor a 100 °C de 30' a 40' minutos. En olla: Volcar el contenido en una olla y calentar a fuego lento removiendo frecuentemente.

### Condiciones de Conservación

003 -- Conservar 4º

Una vez abierto consumir en 3d

**Fecha de Consumo Preferente**

Fecha consumo preferente: Bandeja Día - Mes - Año

**Vida Útil**

42 días

### Sistemas de Control de Calidad

|                                |                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Implantación del sistema APPCC | S                                           |
| Análisis                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |



**GOURMET** Z.F.

## TERNERA A LA JARDINERA

| Información Nutricional               |             |             |
|---------------------------------------|-------------|-------------|
| Denominación                          | Por unidad  | Por 100 g   |
| Valor Energético                      | 13.387,9 Kj | 1.338,79 Kj |
|                                       | 3.200 KCal  | 320 KCal    |
| Grasas                                | 265,3       | 26,53       |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 86,6        | 8,66        |
| Hidratos de Carbono                   | 33,7        | 3,37        |
| De los cuales azúcares                | 15,9        | 1,59        |
| Proteínas                             | 134,1       | 13,41       |
| Fibra alimentaria                     | 4,6         | 0,46        |
| Sal                                   | 11,4        | 1,14        |

### Implantación del sistema APPCC

Todos los ingredientes se cocinan en marmita a 110°C



99.

## TOCINO DE CIELO

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                            |
|------------------------|----------------------------|
| Denominación comercial | TOCINO DE CIELO 0.4KG PREF |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración     |
| Peso neto/formato      | 0.4KG                      |
| Clasificación          | Postres                    |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F                |

| Material         | Grueso   | Largo  | Ancho  | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx     |
|------------------|----------|--------|--------|-------|-------------|-----------------|
| Barqueta PP Copo |          | 172 mm | 128 mm | 36 mm | 15,6 gr     | 30 min. A 130°C |
| Film PET/PP      | 0,052 mm | 172 mm | 128 mm |       | 2 gr        | 21 min. A 121°C |

| Logística     | Unidades         | Peso máximo | Dimensiones             |
|---------------|------------------|-------------|-------------------------|
| BQTmono       | 1 ud             | 0.418 kg    | 172 mm x 128 mm x 36 mm |
| Caja          | 16 ud            | 6.66 kg     | 34 x 27 x 18 cm         |
| Palet Europeo | 1024 ud/64 cajas | 426 kg      | 120 x 80 x 144 cm       |
| Ingredientes  |                  |             |                         |

tocino de cielo (azúcar, agua, yema de HUEVO, HUEVO entero), CARAMELO LIQUIDO (azúcar blanca, agua, zumo de limón (agua, ácido cítrico E-330 (Acidificante), aroma de limón, sorbato potásico E-202 (Conservante), benzoato sódico E-211 (Conservante)))

| Alérgenos                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Huevos, Soja, Lacteo                                                                                                                  |
| Trazas                                                                                                                                |
| Puede contener trazas de: Gluten, Crustáceos, Pescado, Frutos secos, Cacahuete, Apio, Mostaza, Sésamo, Sulfitos, Altramuces, Moluscos |

**GOURMET** Z.F.

## TOCINO DE CIELO

### Características del Producto Terminado

| Características Microbiológicas                                                                                                                            | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

### Caracterización del Producto

Alimento listo para el consumo no favorecedor de Listeria Monocytogenes por sufrir un tratamiento térmico posterior a su envasado.

### Modo de Empleo

10 -- Abrir y listo para consumir

### Condiciones de Conservación

003 -- Conservar 4º.

Una vez abierto consumir en 3d.

### Fecha de Consumo Preferente

Fecha consumo preferente: Bandeja Día - Mes - Año

### Vida Útil

60 días

### Sistemas de Control de Calidad

| Implantación del sistema APPCC | S                                           |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Análisis                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |

**TOCINO DE CIELO**

| Información Nutricional               |            |             |
|---------------------------------------|------------|-------------|
| Denominación                          | Por unidad | Por 100 g   |
| Valor Energético                      |            | 1.349,99 Kj |
|                                       |            | 322 KCal    |
| Grasas                                |            | 8,88        |
| De las cuales ácidos grasos saturados |            | 3,17        |
| Hidratos de Carbono                   |            | 55,28       |
| De los cuales azúcares                |            | 53,69       |
| Proteínas                             |            | 4,90        |
| Fibra alimentaria                     |            | 0,06        |
| Sal                                   |            | 0,15        |

|                         |
|-------------------------|
| Descripción del Proceso |
|                         |



## TORTILLA DE PATATAS GOURMET

| FICHA TÉCNICA PLATO    |                                      |
|------------------------|--------------------------------------|
| Denominación comercial | TORTILLA PATATAS GOURMET 1.25KG BREF |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración               |
| Peso neto/formato      | 1.250 GR                             |
| Clasificación          | Tortilla                             |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.                         |

| Material           | Grueso  | Largo  | Ancho  | Alto | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx    |
|--------------------|---------|--------|--------|------|-------------|----------------|
| Flex.0.2-70 PAPE/9 | 0.09 mm | 250 mm | 230 mm |      | 5.84 gr     | 120 min a 70°C |
| CopoFilm           |         | 262 mm | 161 mm |      | 2 gr        | 130 Cº 21 min. |
| PET/PP             |         |        |        |      |             | min. A 121 Cº  |

| Logística                                                                                                                                                                                                                                 | Unidades         | Peso máximo | Dimensiones             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|-------------------------|
| BOLSA VACIO                                                                                                                                                                                                                               | 1 ud             | 1.25 kg     | 180 mm x 180 mm x 50 mm |
| Caja                                                                                                                                                                                                                                      | 3 ud             | 4.75 kg     | 19 x 19 x 17 cm         |
| Palet Europeo                                                                                                                                                                                                                             | 576 ud/192 cajas | 720 kg      | 114 x 76 x 136 cm       |
| Ingredientes                                                                                                                                                                                                                              |                  |             |                         |
| TORTILLA PATATAS MASA GOURMET (135,00% PATATA PELADA BASTON TORTILLA (patatas), HUEVO LIQUIDO PASTEURIZADO (HUEVO de gallina, Sorbato potásico (Conservador E-202), Ácido cítrico (Acidulante E-330)), aceite girasol, sal, aceite oliva) |                  |             |                         |

| Alérgenos                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Huevos, Sulfitos                                                                                                                          |
| Trazas                                                                                                                                    |
| Puede contener trazas de: Gluten, Crustáceos, Pescado, Soja, Lacteo, Frutos secos, Cacahuete, Apio, Mostaza, Sésamo, Altramuces, Moluscos |



**GOURMET** Z.F.

## TORTILLA DE PATATAS GOURMET

### Características del Producto Terminado

| Características Microbiológicas                                                                                                                            | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

### Caracterización del Producto

### Modo de Empleo

28 -- En Air Fryer calentar 12 min a 160º, dar la vuelta a mitad de cocción. En sartén 8 min a fuego lento por las dos caras hasta que el centro esté a 72º

### Condiciones de Conservación

003 -- Conservar 4º

Una vez abierto consumir en 3d

**Fecha de Consumo Preferente**

Fecha consumo preferente: Bandeja Dia - Mes - Año

**Vida Útil**

28 días

### Sistemas de Control de Calidad

|                                |                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Implantación del sistema APPCC | S                                           |
| Análisis                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |



**GOURMET** Z.F.

## TORTILLA DE PATATAS GOURMET

| Información Nutricional               |              |           |
|---------------------------------------|--------------|-----------|
| Denominación                          | Por unidad   | Por 100 g |
| Valor Energético                      | 10177,875 Kj | 814,23 Kj |
|                                       | 2425 Kcal    | 194 Kcal  |
| Grasas                                | 39,25        | 3,14      |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 8,125        | 0,65      |
| Hidratos de Carbono                   | 2004,625     | 160,37    |
| De los cuales azúcares                | 1,5          | 0,12      |
| Proteínas                             | 31,625       | 2,53      |
| Sal                                   | 11,125       | 0,89      |
| Descripción del Proceso               |              |           |
|                                       |              |           |





**GOURMET** Z.F.

## TORRIJA CON MIEL

### FICHA TÉCNICA PLATO

|                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| Denominación comercial | TORRIJA MIEL 8UD AREF  |
| Categoría comercial    | Línea fría multiración |
| Peso neto/formato      | 1.500GR                |
| Clasificación          | Dulces                 |
| Identificación empresa | GOURMET Z.F.           |

| Material    | Grueso   | Largo  | Ancho     | Alto  | Peso (Tara) | Tª/Tmpo máx     |
|-------------|----------|--------|-----------|-------|-------------|-----------------|
| Barqueta PP |          | 262 mm | 160,25 mm | 75 mm | gr          | 30 min. A 130°C |
| CopoFilm    | 0,052 mm | 262 mm | 161 mm    |       | 2 gr        | 21 min. A 121°C |

| Logística     | Unidades        | Peso máximo | Dimensiones          |
|---------------|-----------------|-------------|----------------------|
| BQTMULTI07    | 1 ud            | 1,545 kg    | 262 mm x 161 mm x 43 |
| Caja          | 4 ud            | 6 kg        | 34 x 27 x 18 cm      |
| Palet Europeo | 256 ud/64 cajas | 384 kg      | 120 x 80 x 144 cm    |

### Ingredientes

TORRIJA MIEL (LECHE), 28,55% miel, pan especial torrijas (harina de trigo, agua, levadura, azúcar, aceite de girasol, sal, harina de haba, emulgentes E471, E481 y E472e, estabilizante E412, conservante E282 y E200), HUEVO LIQUIDO PASTEURIZADO (HUEVO de gallina, Sorbato potásico (Conservador E-202), Ácido cítrico (Acidulante E-330)), agua, vino fino, VINO PEDRO XIMENEZ, limón, naranja, canela)

### Alérgenos

Gluten, Huevos, Soja, Lacteo, Sésamo, Sulfitos

### Trazas

Puede contener trazas de: Crustáceos, Pescado, Frutos secos, Cacahuete, Apio, Mostaza, Altramucos, Moluscos

**GOURMET** Z.F.

## TORRIJA CON MIEL

### Características del Producto Terminado

| Características Microbiológicas                                                                                                                            | Listeria monocytogenes | n=5 | c=0 | Ausencia / 25 g |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|
| Características microbiológicas (Legislación aplicada: Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007) |                        |     |     |                 |

### Caracterización del Producto

Alimento listo para el consumo. Envasado en atmosfera protectora.

### Modo de Empleo

10 -- Abrir y listo para consumir

### Condiciones de Conservación

006 -- Mantener 4º. Una vez abierto consumir en 3d.

Envasado en Atmósfera Protectora.

| Fecha de Consumo Preferente | Fecha consumo preferente: Bandeja Dia - Mes - Año |
|-----------------------------|---------------------------------------------------|
| Vida Útil                   | 28 días                                           |

### Sistemas de Control de Calidad

| Implantación del sistema APPCC | S                                           |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Análisis                       | Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos |

# TORRIJA CON MIEL

| Información Nutricional               |            |           |
|---------------------------------------|------------|-----------|
| Denominación                          | Por unidad | Por 100 g |
| Valor Energético                      |            | 709,73 Kj |
|                                       |            | 170 KCal  |
| Grasas                                |            | 2,66      |
| De las cuales ácidos grasos saturados |            | 0,98      |
| Hidratos de Carbono                   |            | 31,91     |
| De los cuales azúcares                |            | 2,81      |
| Proteínas                             |            | 3,54      |
| Fibra alimentaria                     |            | 3,28      |
| Sal                                   |            | 0,29      |

| Descripción del Proceso                                                |
|------------------------------------------------------------------------|
| Se moja el pan en leche, se pasa por huevo, se frie y salsea con miel. |





**GOURMET** Z.F.