

**SESIÓ FORMATIVA**  
**MANIPULACIÓ D'ALIMENTS ALS MERCATS**  
**SECTOR no PEIX**  
**DIMARTS 12 DE JULIOL**



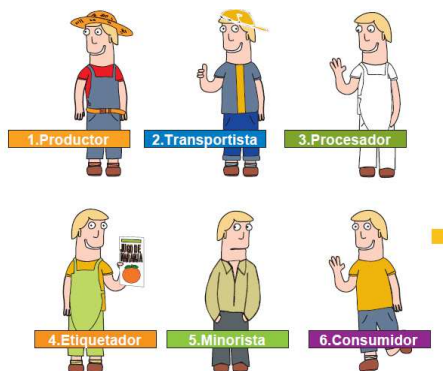
**CONTINGUTS:**

**SEGURETAT ALIMENTARIA I BONES PRÀCTIQUES**  
**ALIMENTS I CADENA ALIMENTARIA**  
**PLANS D'AUTOCONTROL**  
**ETIQUETATGE**  
**NOVA NORMATIVA AL·LÈRGENS**



## SEGURETAT ALIMENTARIA I BONES PRÀCTIQUES

**MANIPULADOR D'ALIMENTS** persona que per la seva activitat laboral te contacte directe amb els aliments durant qualsevol de les seves fases des de que es rep fins que arriba al consumidor final



## SEGURETAT ALIMENTARIA I BONES PRÀCTIQUES

**HIGIENE ALIMENTARIA** : és el conjunt de mesures necessàries per assegurar la innocuïtat dels aliments des de "la granja a la taula" , es a dir des de que s'obtenen fins que arriben la consumidor final

### **MALALTIES DE TRANSMISSIÓ ALIMENTARIA O TOXIINFECCIÓNS ALIMENTÀRIES**

**(TIA)**: qualsevol malaltia produïda per consumir aliments contaminats

#### **TIPUS**

**INFECCIÓ**: es presenta quan consumim aliments amb microorganismes patògens (que causen malalties), com poden ser bacteris, virus, larves o ous d'alguns paràsits.

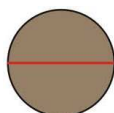
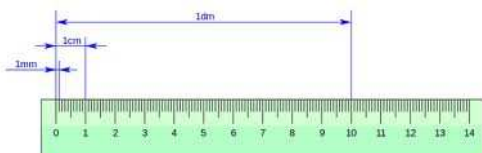
Les infeccions poden ser previngudes adoptant mesures higièniques adients per evitar que els aliments es contaminin.

**INTOXICACIÓ**: es presenta quan consumim aliments contaminats substàncies tòxiques: productes químics, o toxines produïdes per alguns microorganismes o per toxines que poden estar presents des de la captura, recol·lecció o producció primària, com és el cas de les toxines contingudes en alguns crustacis (marea roja)

## Microorganismes

### Característiques

- No observables a simple vista
- Tenen entre 1-10 micras d'allargada



Diàmetre de un cabello 80 micras

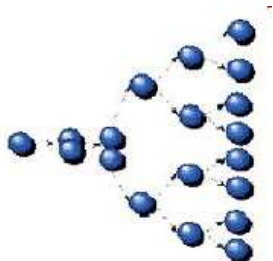


Si tenim en compte que un micròmetre és la milionèsima part d'un metre o **la mil·lèsima d'un mil·límetre**, aquests organismes només els podem observar si s'utilitza un microscopi que tingui la capacitat de, com a mínim, 1.000 augments.

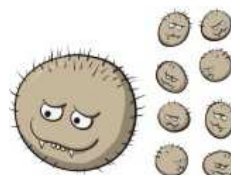
## Microorganismes

### Característiques

- les seves necessitats per alimentar-se són molt simples
- el seu poder de reproducció és molt elevat



La reproducció és per **divisió simple** d'ells mateixos, un bacteri genera dos bacteris, aquests quatre i, així exponencialment, es pot multiplicar diversos cops en una hora. Per tant, **un sol bacteri en condicions favorables pot generar en 48 hores de l'ordre de 32 milions de bacteris**



## Microorganismes

**Microorganismes beneficiosos:** producció de vacunes i antibiòtics, processos de fermentació: vi, productes làctics, pa,.....depuració aigües residuals entre d'altres

**Microorganismes alteradors :** responsables de la putrefacció dels aliments. Ens "avisen" de la seva presència (canvien el color, o l'olor, l'aspecte de l'aliment). Per tant no consumim l'aliment

**Microorganismes patògens** que produeix malaltia.

Són els més perillosos perquè a simple vista no produeixen canvis en l'aliment.

Principals responsables de les TIA



## Què necessiten per viure els Microorganismes ?

**Aigua:** que tinguin humitat o líquid → **Deshidratat/ dessecat** → Millor conservació

**Nutrients:** aliment

**Calor:** estar a una temperatura adequada per poder multiplicar-se

< -18°C	0° - 5°C	10° - 60°C	>65°C
<b>Congelació</b> No creixen però tampoc moren	<b>Refrigeració</b> Creixen però molt lentament	<b>Zona de perill</b> Es reproduïxen	<b>Cuinat</b> Quasi tots els microorganismes moren

**Temps:** si les condicions són idònies quan més de temps passa més es multipliquen

**Acidés :** No sobreviuen → Afegim llimona, vinagre → Escabetx

**Oxigen :** alguns viuen amb O<sub>2</sub> i altres amb absència (*Clostridium botulinum*)

### Com es comporten els Microorganismes segons Tª aliments ?

< -18°C	0° - 5°C	10° - 60°C	>65°C
---------	----------	------------	-------

**Congelació <0°**

**Virus i bacteris inactius**, però al descongelar l'aliment recuperen activitat

**Moren paràsits** (anisakis)

**Refrigeració**

Microorganismes viuen però no reproducció

**Zona de perill**

**Màxim perill entre 30-40°C**

**Cuinat** : comença destrucció microorganismes. Més alta és la Tª menys temps es necessita.

### Principal bacteries patògens alimentaris

**Salmonella**: gastroenteritis + febre. Relacionada amb el consum de

Els principals factors: matèries primeres contaminades i/o consum en cru o poc cuinat



**Staphylococcus aureus** : gastroenteritis de duració 1/2 dies. Origen: portadors sans i manteniment de cremes i salses a T ambient.

**Campylobacter jejuni** : gastroenteritis amb diarrea intensa, dolor abdominal i febre . Origen: carns d'aus i contaminació creuada

**Escherichia coli** : dolor abdominal i diarrees. Origen Carns crues i llets no higienitzades.

**Clostridium perfringens** : **bacteria esporulada** gastroenteritis (sense vòmit) . Origen: es desenvolupa en absència d'oxigen. Les espores alliberen la toxina.

**Bacillus cereus**: **bacteria esporulada**. Origen: cereals i altres aliments. Dos malalties: Síndrome diarreic, i Síndrome emètic.

## Principal bacteries patògens alimentaris

### NOROVIRUS

Juntament amb la Salmonel·la són els principals responsables de brots de **gastroenteritis agudes** en què s'ha identificat al **MANIPULADOR D'ALIMENTS** com a causa principal

**Virus entèric humà:** *virus que es multiplica al tub gastrointestinal o al fetge i s'excreta per les femtes i/o vòmit.* Es transmet per la via fecal-oral i produeix infeccions a les persones

Molt persistents al medi ambient

**RESISTEIX**

- T<sup>a</sup> de 60°C durant tres minuts i 100°C durant un minut.
- pH àcids (pH 2 durant 30 minuts a 37°C) o bàsics (pH 12 durant 30 minuts a 37°C).
- els tractaments físics i químics de depuració d'aigües residuals

**S' INACTIVEN**

amb dosis d'hipoclorit de sodi superiors a 300 ppm, a diferència dels bacteris, en què només cal una dosi de 70 ppm (durant 5 minuts).

## Principal bacteries patògens alimentaris

### NOROVIRUS



**Síntomes:** L'aparició sobtada de vòmits o de diarrea després d'una incubació curta (24h - 48h). La majoria de les infeccions es curen espontàniament en menys de 2 o 3 dies, però s'han observat formes cròniques en persones immunodeprimides

Es transmeten directament **de persona a persona a través de les mans** o per inhalació d'aerosols expel·lits dels vòmits, o indirectament, a **través d'aliments, aigua o superfícies contaminats**

L'excreció dels virus comença **abans de manifestar-se els símptomes** i pot continuar després que desapareguin i, a més, s'han detectat manipuladors que eren asimptomàtics durant tot el període d'infecció i que excretaven tants virus com una persona malalta



NOROVIRUS - MESURES PREVENTIVES

1 **Agricultors**      **Criadors de Mol·luscs**



Qualitat de l'aigua



2 **Manipuladors**



Apartar **sempre** operaris malalts



Higiene **rigorosa** mans

3 **Pla de Neteja i desinfecció**



Desinfecció vegetals



Neteja i desinfecció superfícies i estris



Neteja vòmits

**Principals malalties parasitàries :**

Els paràsits són organismes vius que poden contaminar l'aigua i els aliments

**Anisakis** : gastritis, obstrucció intestinal i reaccions al·lèrgiques. Origen : consum de peix cru (escabetx, fumat, ceviches, tàrtars....). Les **larves vives** es poden fixar a les parets del intestí, i inclòs travessar la paret intestinal i envair altres òrgans (pàncrees, fetge...). Les larves mortes no ocasionen malaltia però poden ocasionar reaccions al·lèrgiques



**Trichinella spiralis** : Triquinosis. Origen



## BONES PRÀCTIQUES D'HIGIENE PERSONAL

### RENTEU-VOS BÉ LES MANS / ELS AVANTBRAÇOS / ELS BRAÇOS:

#### COM ?

Mulleu-vos les mans,  
els braços i els  
avantbraços amb aigua  
calenta i ensaboneu-vos



Esbandiu-vos amb **aigua freda**

#### AMB QUÈ ?

Pica d'accionament  
**NO MANUAL**

**Aigua calenta**

Dosificador amb **sabó bactericida**

Feu servir el **raspall d'ungles**



Assequeu-vos amb **PAPER D'UN SOL ÚS**

Cubell de deixalles **AMB TAPA** i d'accionament **NO MANUAL**

## BONES PRÀCTIQUES D'HIGIENE PERSONAL

### 1- RENTEU-VOS BÉ LES MANS / ELS AVANTBRAÇOS / ELS BRAÇOS:

#### QUAN ?

##### DESPRÉS...

- D'ESTOSSEGAR
- DE MOCAR-SE
- DE MENJAR
- DE MANIPULAR DEIXALLES
- D'ANAR AL LAVABO
- DE PENTINAR-SE.
- DE FUMAR

##### ABANS DE...

- COMENÇAR LA FEINA
- MANIPULAR ALIMENTS
- CADA CANVI DE ZONA / ACTIVITAT.



## BONES PRÀCTIQUES D'HIGIENE PERSONAL

### 2- VESTIMENTA



**Roba i calçat exclusiu de treballar** (neta, colors clars)

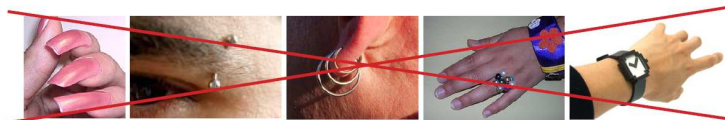
Guardeu la **ROBA DE CARRER** i la de treballar separades



Porteu **gorro** o **còfia**

**MAI** sortiu al carrer amb la roba de treballar. Respecteu la zona neta i la zona bruta.

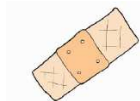
### 3- HÀBITS HIGIÈNICS



**NO PORTEU** ungles llargues ni pintades, ni anells, braçalets, arracades, pircings, ni rellotges.

## BONES PRÀCTIQUES D'HIGIENE PERSONAL

### 3- HÀBITS HIGIÈNICS

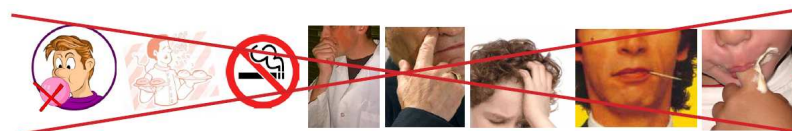


En cas de ferides, tapeu-les amb **APÒSITS IMPERMEABLES SEGURS**



**En cas d'estar malalt** (refredat, vòmits...)  
**ÉS OBLIGATORI** comunicar-ho al responsable

### ESTÀ PROHIBIT



## BONES PRÀCTIQUES DE FABRICACIÓ I ELABORACIÓ

### FASE RECEPCIÓ I TRANSPORT



- **SÍ Proveïdors acreditats** (RGS, RSIPAC...)
- **NO** accepteu mai **cap producte sense albarà o factura**
- **NO** accepteu **productes que no compleixin les nostres especificacions de compra**

- **NO** accepteu **productes deteriorats, amb envasos en mal estat, trencats o transportats en vehicle brut o en presència de productes incompatibles**

- Refrigereu ràpidament productes peribles i refrigerats
- Respecteu sempre la temperatura més baixa!
- Eviteu el contacte directe de mans i superfícies amb MP no envasades.



## BONES PRÀCTIQUES DE FABRICACIÓ I ELABORACIÓ

### FASE D'EMMAGATZEMATGE A TEMPERATURA AMBIENT

Tingueu el **magatzem net i endreçat**. Amb tots els **productes ben identificats**. Mai sobrepassi la capacitat prevista

Emmagatzemu els **productes tòxics, de neteja... separats, identificats i aïllats** de la resta de productes alimentaris

**Mai deixeu aliments en contacte directe amb el terra.**  
(mínim  $\geq$  de 10 cm)

- Assegureu una bona ventilació del magatzem
- Protegiu els productes contra la llum solar directa



BONA ROTACIÓ ESTOC: **Primer d'entrar al magatzem Primer de sortir "PEPS"**

## BONES PRÀCTIQUES DE FABRICACIÓ I ELABORACIÓ

### FASE D'EMMAGATZEMATGE EN REFRIGERACIÓ / CONGELACIÓ

- **Reviseu diàriament la temperatura** d'aparells i cambres. **I REGISTREU !!!**

- Tingueu identificats i amb data de caducitat tots els productes

- **Eviteu caixes de cartró, fusta o palets de fusta**

- No deixeu portes obertes més temps del necessari

- Garantiu una bona ventilació. **No** sobrepassu la capacitat d'emmagatzematge



- Eviteu l'emmagatzematge de productes amb envàs obert o desprotegits (per ex. llaunes obertes) dins les cambres

- **No torneu a congelar productes descongelats**

## BONES PRÀCTIQUES EN L'ELIMINACIÓ DE RESIDUS

- Cal fer servir **recipients de deixalles estancs, amb tapa no manual i de fàcil neteja i desinfecció**

- A l'interior, feu servir bosses d'un sol ús



- Cal separar : part orgànica / reciclatge / vidre / rebuig



- Restes de carnisseries en general i peixateries = SANDACH (Subproductes animals no destinats a consum humà) **NO poden eliminar-se amb la part orgànica** del servei de recollida municipal.

- S'emmagatzemen en recipients diferents, ben etiquetats (amb els kg, destí, empresa) i els gestiona una **empresa acreditada**. Cal retirar-los entre 24-72h després de produir-los.

## PLANS D'AUTOCONTROL

*Directiva 93/43/CE estableix l'obligació per a les empreses del sector alimentari de desenvolupar i aplicar sistemes d'autocontrol, basats en l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) amb la finalitat de detectar els perills sanitaris dels aliments abans de que afectin negativament al consumidor*



## PLANS D'AUTOCONTROL

Pla de neteja i desinfecció

Pla de control d'aigua potable

Pla de control de plagues i animals indesitjables

Pla de traçabilitat i control de proveïdors

Pla de formació

Pla de manteniment i control d'instal·lacions, equips i estris

\*\*\*\*\*Registre de Temperatures

## PLANS D'AUTOCONTROL

### PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

L'**objectiu** d'aquest Pla és assegurar que totes les instal·lacions, la maquinària, els estris i altres equipaments no ón una font de contaminació per als aliments i que les mateixes activitats de neteja i desinfecció no són cap causa de contaminació química.

Primer cal saber diferenciar entre:



-**Neteja**: procediment per **eliminar tots els residus visibles i la brutícia** que poden servir d'aliment per als microorganismes, mitjançant aigua i detergent.

- **Desinfecció**: procediment encaminat a reduir el nombre de microorganismes presents en el medi fins a una quantitat que no comprometi la innocuïtat dels aliments, mitjançant un desinfectant. Sempre es fa la desinfecció després de la neteja. Per fer la desinfecció es poden utilitzar productes químics com lleixiu, vapor d'aigua o altres desinfectants.

## PLANS D'AUTOCONTROL

### PROCEDIMENT DE NETEJA I DESINFECCIÓ

- 1- Netegeu tota la part visible (restes de menjar, residus diversos, etc.), primer en sec i, si cal, després amb aigua calenta
- 2 - Apliqueu-hi detergent i fregueu-la fins a retirar-ne tot allò que sigui visible
- 3- Esbandiu-la amb aigua
- 4- Apliqueu-hi desinfectant (és important saber i respectar el temps i la dosi d'actuació del desinfectant )
- 5- Esbandiu-la amb aigua
- 6- Eixugueu-la (amb paper d'un sol ús, sempre que sigui possible)

**NO** afegiu el lleixiu a l'aigua calenta



## PLANS D'AUTOCONTROL

### BONES PRÀCTIQUES DE NETEJA I DESINFECCIÓ

Per dur a terme una higiene i una desinfecció correctes

- No netegeu i manipuleu aliments alhora
- Tots els **utensilis** posats en contacte amb l'aliment han de ser **fàcilment rentables** i no poden tenir zones on es pugui acumular brutícia. Important: **tots els utensilis de fusta són prohibits**
- Totes les peces de les màquines han de ser fàcilment desmuntables
- No és permesa la neteja de les instal·lacions **mitjançant escombrat en sec** allà on hi hagi aliments, ja que es podria aixecar pols que els contaminaria

## ETIQUETATGE

Les ETIQUETES dels productes ens han d'informar de tot el que conté l'aliment i ho han de fer de forma clara i llegible.

En funció de l'aliment l'etiqueta pot variar lleugerament



## ETIQUETATGE

### ZONA DE CAPTURA

Atlàntic nord-est .....   
 Atlàntic sud-oest .....   
 Atlàntic sud-est .....   
 Mar Mediterrània .....   
 Oceà Pacífic .....   
 Altres \_\_\_\_\_

### PRESENTACIÓ

Eviscerat .....   
 Amb cap .....   
 Sense cap .....   
 Filetejat .....   
 Cuit .....   
 Descongelat .....   
 Data caducitat \_\_\_\_ / \_\_\_\_  
 Altres \_\_\_\_\_


**agència catalana del consum**

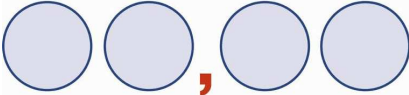

**Generalitat de Catalunya**

### MÈTODE DE PRODUCCIÓ

Pesca extractiva o pescat .....   
 Criat o aqüicultura .....   
 Pescat en aigües dolces .....   
 Marisqueig .....

Lluç

  
**gremi de peixaters**  
 GREMI DE PEIXATERS DE CATALUNYA


€ **PVP QUILO**

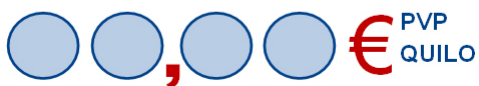
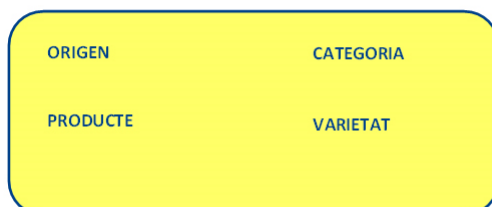
## ETIQUETATGE

### ETIQUETADO CARNE VACUNO ENVASADA

Denominación de la pieza	SOLOMILLO TERNERA	Identificación de la empresa	CARNICAS RIBERA S.A. C/ TRIANO, S/N VITORIA (ALAVA)
Identificación del animal	Nº RES: ES 001578369847	Identificación del matadero	SACRIFICADO EN E. 10.05462/VI
		Identificación sala de despiece	DESPIECE EN E. 10.34238/VI
País de origen	FRANCIA	Países de cría	FRANCIA ESPAÑA
		Sello Inspección veterinaria	ESPAÑA 10.34238/VI C.E.E.
Precio por Kg	25,24 €/Kg	Cantidad neta	0,512 Kg
	12,92 €	Importe total	
		Marcado de fechas	envasado el: 08.01.2002 consumir pref. antes de: 14.01.2002

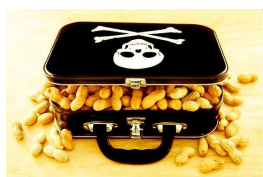
## ETIQUETATGE

FRUITA I VERDURA



## AL·LÈRGENS

Prop de **2 Milions** de persones a Espanya tenen al·lèrgia a aliments



Els fruits secs, la fruita i el marisc són els principals causants entre els adults

La llet, l'ou i el peix són els aliments que creen més problemes entre els infants de 0 a 2 anys





## AL·LÈRGENS

### Entre el 6 y 17% de la població europea te algun tipus d'al·lèrgia als aliments

El 13 de desembre de 2014 va entrar en vigor el Reglament 1169/2011 sobre **informació alimentària al consumidor** (RIAC)

Una de les novetats més importants de la norma esmentada és la necessitat d'identificar els **catorze grups d'aliments** que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies a les persones consumidores



## AL·LÈRGENS

**AL·LÈRGIA ALIMENTÀRIA:** és una reacció adreçada o resposta inapropiada del sistema immunològic d'una persona davant un aliment o component d'un aliment (al·lèrgen)

*Un al·lèrgen (proteïna de l'aliment causant, que a la majoria de la població no produeix efectes adversos) provoca una sèrie de reaccions en cadena en el sistema immunològic, entre elles la producció d'anticossos. Aquests anticossos provoquen la segregació de substàncies químiques com la histamina, que produeix diferents símptomes:*

- *Respiratoris: mocs, esternuts, asma...*
- *Cutanis: picor, èczema, urticària*
- *Gastrointestinals: dolor abdominal, diarrees, vòmits*
- *Shock anafilàctic*



**INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA:** és la reacció adversa a l'aliment generada pel propi metabolisme, sense la participació del sistema immunitari

*Per exemple: intolerància a la lactosa, consisteix en la impossibilitat de digerir correctament la lactosa*

**MALATIA CELÍACA:** Intolerància permanent al gluten. El gluten és una proteïna que es troba al blat, el triticale, l'ordi, el sègol i la civada

## AL·LÈRGENS



### **Cereals que continguin gluten i productes derivats**

Inclou el blat, l'espelta, el *kamut*, l'ordi, la civada i el sègol



### **Crustacis i productes a base de crustacis**

Inclou totes les espècies de crustacis, entre d'altres, les gambes, els escamarlans, els llagostins, els crancs, la llagosta, etc.



### **Ous i productes a base d'ou**

Inclou els ous de qualsevol espècies (gallina, guatlla, ànec...) i els productes derivats com l'albúmina, la clara d'ou i la lecitina d'ou..



### **Peix i productes a base de peix**



### **Cacauets i productes derivats**

Són productes derivats del cacauet, la mantega, la farina i l'oli de cacauet

## AL·LÈRGENS



### **Soja i productes a base de soja**



### **Llet i els seus derivats, inclosa la lactosa**

Inclou, entre d'altres, la llet de vaca, cabra, ovella i búfala. A més els productes làctics, la mantega, el formatge, els iogurts...



### **Fruits secs i productes derivats**

Inclou les ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs, macadàmies



### **Api i productes derivats**

Inclou tota la planta, les llavors i les arrels



### **Mostassa i productes derivats**

Inclou tota la planta i les llavors

## AL·LÈRGENS



### Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam

Inclou a més dels grans, els brots de sèsam i les pastes de sèsam i l'oli de sèsam



### Diòxid de sofre i sulfits en quantitats superiors a 10 mg/kg

Conservant als crustacis, a les fruites dessecades, als productes carnis, als refrescos, als sucus i conserves vegetals, al vi, a la cervesa, al vinagre, a la sidra, a les salses de mostassa...



### Mol·luscs i derivats

Inclou entre d'altres musclos, cloïsses, ostres, escopinyes, sípies, calamars, pops, cargols de mar...



### Tramussos i derivats

Inclou les llavors i la farina de tramussos

## AL·LÈRGENS

### COM FACILITAR LA INFORMACIÓ SOBRE AL·LÈRGENS

#### ACTIVITATS AL MERCAT



Venda en parades **AMB** venedor



Segons la presentació

A doll



Envasats prèviament






## COM FACILITAR LA INFORMACIÓ SOBRE AL·LÈRGENS



### 2- Informació per escrit

- Cartells o rètols propers als aliments



Libret de llom (**conté gluten, llet**)  
Ingredients: llom, formatge, pernil dolç,  
pa ratllat

Normativa sectorial



Gambes (**contenen sulfits**)

### Com ho podríem fer ??



## Com ho podríem fer ??

### HAMBURGUESA DE VEDELLA

70% vedella 30% porc

INGREDIENTS: carn picada de vedella, carn picada de porc, ou, formatge (llet i ferments làctics), julivert, ceba i sal

### ELABORACIÓ PRÒPIA

(conté lactosa, sulfít, sèsam i mostassa)



HAMBURGUESA DE VEDELLA  
(conté lactosa, sulfít, sèsam i mostassa)

Elaborada per una altra empresa

## AL·LÈRGENS

### COM FACILITAR LA INFORMACIÓ SOBRE AL·LÈRGENS

#### Aliments prèviament envasats

El producte envasat s'ha d'etiquetar amb la següent informació:


- Denominació de l'aliment
- Llista d'ingredients
- **Substància o productes que poden causar al·lèrgies o intoleràncies**
- Quantitat d'ingredients
- Quantitat neta
- Data de durada mínima o de caducitat
- Condicions de conservació o utilització
- Nom o raó social i adreça de l'envasador
- País d'origen o lloc de procedència (si escau)
- Manera de fer-lo servir (si escau)

## AL·LÈRGENS

**Ejemplo de Etiqueta** **Labosur**

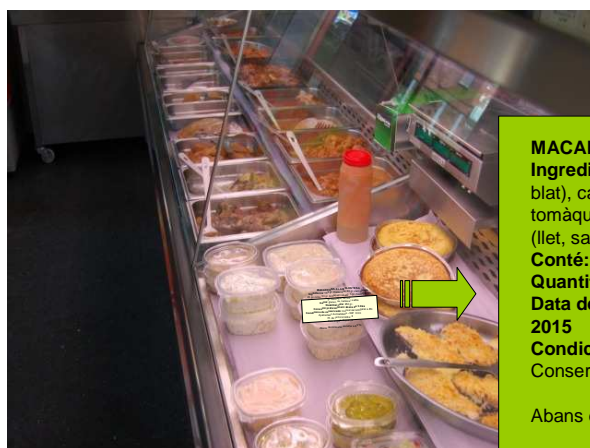
Elaboración propia	<b>PREPARADO DE CARNE DE VACUNO</b>
Nº Autorización	<i>Ingredientes:</i>
Venta directa al consumidor	Carne de vacuno 72%, agua, <b>proteína de soja</b> , sal, <b>lactosa</b> , emulgentes (E-450, E-451, E-407) y antioxidantes (E-331, E301)
	<i>Alérgenos marcados en <b>negrita</b></i>
Lote: 180	Peso neto: 0,598 KG
Precio Kg: 4,50 €	pvp: 4,50 €
Consumir preferentemente antes de: 20/09/2015	

Carnicería-Charcutería  
 Manuel Carnicero Charcutero  
 Localidad- Provincia


 Cocinar completamente antes de su consumo  
 No necesita adición de sal  
 Conservar en frigorífico por debajo de 8°C.



46



**MACARRONS A LA BOLONYESA**  
**Ingredients:** macarrons (farina de blat), carn picada de porc, ceba, tomàquet natural, mantega, formatge (llet, sal, ferments) oli, sal.  
**Conté:** gluten, ou, lactosa, llet  
**Quantitat neta:** 250 gr.  
**Data de caducitat:** 20 de març de 2015  
**Condicions de conservació:**  
 Conservar refrigerat a 4°C

Abans de consumir escalfar a 65 °C

Don Pollo – NIF XXX  
 Pl. de les Corts, 8 - 43850 Cambrils

**MACARRONS A LA BOLONYESA**

**Ingredients:** macarrons (farina de blat), carn picada de porc, ceba, tomàquet natural, mantega, formatge (llet, sal, ferments) oli, sal.

**Conté:** gluten, ou, lactosa, llet

**Quantitat neta:** 250 gr.

**Data de caducitat:** 20 de març de 2015

**Condicions de conservació:** Conservar refrigerat a 4°C

Abans de consumir escalfar a 65 °C

Don Pollo – NIF XXX  
Pl. de les Corts, 8 - 43850 Cambrils





### **Fruites, hortalisses, tubercles o fruits secs envasats**

En bosses o envasos que permetin identificar el producte, posaran com a mínim:

- Denominació de l'aliment.
  - Llista d'ingredients.
  - **Substàncies o productes que poden causar al·lèrgies o intoleràncies.**
  - Quantitat d'ingredients.
- Quantitat neta.
  - Data de durada mínima o de caducitat.
  - Condicions de conservació o utilització.
- Nom o raó social i adreça de l'envasador.
  - País d'origen o lloc de procedència (si escau).
  - Manera de fer-lo servir (si escau).

Tamany de lletra de 1,2mm o de 0,9mm en envasos de menys de 80 cm<sup>2</sup>

50



**Avellanes**  
**Pes net: 200 g**  
**Germans Ros**

