

TIPIFICACION DE ALIMENTOS

PRODUCTOS CARNICOS.

CARNES: serán de animales de 200 a 250 KG. De peso como máximo con 5 horas de oreo como mínimo, de color rojo o ligeramente rosado, libre de traumatismo, de buen aspecto, limpia y desengrasada de primera calidad, sin contusiones los cortes serán los que se indican en los distintos menús. $T^{\circ} < 4^{\circ}C$. LIMITE OPERATIVO: $5^{\circ}C$. Peceto, nalga, bola de lomo, roast beef, cuadril, bife angosto. Con un porcentaje de desecho no mayor al 10%. Carne molida: fresca, con un máximo del 5% de grasa. Picado fino y dentro de las 24 hs. de consumir.

POLLO: de primera calidad, limpios, peso aprox: 1,500 a 1,800 kg libre de menudencias. Sin plumas, ni canutos, piel brillante que cubra todo el pollo sin desgarros ni faltantes, ni hematomas, deshuesado y desgrasado. De consistencia elástica y firme, sin zonas flácidas ni olor. $T^{\circ} < 2^{\circ}C$. limite operativo $4^{\circ}C$. fecha de producción en cada unidad y fecha limite de consumo en cada unidad. Almacenamiento refrigerado y consumo dentro de los 5 días

SUPREMAS DE POLLO CONGELADAS: $T^{\circ} < 18^{\circ}C$, limite operativo $< 5^{\circ}C$. fecha de producción en cada unidad, fecha límite de consumo en cada unidad, almacenamiento refrigerado y consumo dentro de los 3 a 4 días de ingreso.

PESCADO: lomito de atún, primeras marcas, latas limpias sin abolladuras.

PROUCTOS LACTEOS

LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA RICA EN VIT A Y D: deberá ser blanca, larga vida, con fecha de vencimiento a la vista y no entregarse con la misma próxima a vencer, min 25 días. de Primeras marcas (LA SERENISIMA O MARCAS SECUNDARIA A ELLA). Se entregarán en pack de 10 de 1 litro cada una. Que cumpla con lo reglamentado en Código Alimentario Argentino

YOGURT: deben ser descremados, de primeras marcas, saborizado según pida establecimiento puede ser frutilla, vainilla, etc. Con fecha de vencimiento visibles, podan ser cambiados a enteros si hay falta en el mercado, pero será con previa autorización por parte del SAE. Se entregarán en sachet de 1 litro en cajas de 10. Que cumpla con lo reglamentado en Código Alimentario Argentino.

QUESO MADURO: Port salut o similares, que cumpla con las especificaciones del Código Alimentario Argentino. Maduración min de 30 días. Fraccionado en hormas de 5 kilos. Que cumpla con lo reglamentado en Código Alimentario Argentino.

VIVERES SECOS

AZUCAR COMUN TIPO A: que cumpla con las especificaciones del Código Alimentario Argentino. Fraccionado en paquetes de 1 kg en bolsones de a 10. De primeras marcas.

Aceite comestible: genuino, de una sola semilla, uva, maíz o girasol, o mezcla de acuerdo a las especificaciones del Código Alimentario Argentino. Sin corte de soja. Envase de vidrio, lata o plástico. Fraccionado hasta 20 litros.

Avena arrollada: que cumpla con las especificaciones del Código Alimentario Argentino, última cosecha, en envases de 500 gr a 5 kg.

Arroz: calidad 00000, tipo blue bonet, carolina, o fortuna. Fraccionado en paquetes de 1 kgr. o bolsa de 50 kg.

CACAO EN POLVO:

COPOS DE MAIZ: deben presentarse libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación y no se hallarán alterados, averiados o fermentados. de maíz, avena, trigo, arroz. En envases rotulados

DULCE DE BATATA COMPACTO: en envases de lata de 5 kg. o envuelto en celofán o similar y colocado en envases de madera. Saborizado a la vainilla.

GALLETITAS DULCES SIMPLES: tipo dulces simples, sin rellenos, en envases individuales (40-50gr) o en cajas de hasta 3 kgr, en envases de aptitud bromatológica y con un tenor graso no mayor del 12%.

HARINA DE MAIZ PARA PREPARAR POLENTA: que cumpla con las especificaciones del Código Alimentario Argentino, última molienda. Fraccionada en paquetes de 1 kg. hasta bolsas de 50 kg. con un máximo de 16 % de humedad.

MATE COCIDO: de acuerdo a las especificaciones del Código Alimentario Argentino, en hebras y/o en saquitos. Fraccionado en envases bromatológicamente aptos hasta 5 kg.

MAGDALENAS SIN RELLENO: en paquetitos individuales y agrupados

FIDEOS MOSTACHOLES: Envasado en bolsas de polietileno o celofán de 1 a 5 kg. Envasado en bolsas de polietileno o celofán de 0,5 a 5 kg. Con fecha de vencimiento visible, bien cerrados, sin gorgojos o alteración. Que respete las normas vigentes del CAA.

FIDEOS SECOS SEMOLADOS: tipo guiseros, tamaño grande y mediano: caracol, moño, mostacholi, rayados, etc. Fraccionado en bolsas de polietileno o celofán de 0,5 a 5 kg. Con fecha de vencimiento visible, bien cerrados, sin gorgojos o alteración. Que respete las normas vigentes del CAA

PAN FRANCES: cortes tipo Felipe, mignón, con o sin salvado de trigo, que cumpla con las especificaciones del Código Alimentario Argentino. Peso aprox. por unidad 50-80gr

PAN INTEGRAL: sin grasa, fermentado por levadura, puede contener mezclas de harina de trigo, centeno y otros cereales.

PAN RALLADO: de pan francés desecado, sin sustancias extrañas, fraccionado en envases de polietileno hasta 5 kg.

SAL FINA: de mesa, yodada, corrediza, que cumpla con las especificaciones del Código Alimentario Argentino. Fraccionada en envases aptos de hasta 1 kg.

POLVOS PARA PREPARAR:

Gelatina: en polvo, con distintos sabores a fruta, con azúcar o edulcorante no calórico (especificado en cada caso), este último como producto dietético, sabor seleccionado por el establecimiento. En envases cerrados de hasta 5 kg.

Flanes: en polvo, de distintos sabores, con azúcar o edulcorante no calórico (especificado en cada caso), en envases cerrados de hasta 5 kgr.

Polvo para preparar flan: sabor variado según la elección de la Institución, bromatológicamente apto, en bolsas o paquetes de hasta 10 kg. (vainilla, chocolate, dulce de leche). Fraccionado en envases aptos.

TÉ: de acuerdo a las especificaciones del Código Alimentario Argentino, en hebras y/o en saquitos. Fraccionado en envases bromatológicamente aptos hasta 5 kg.

CONDIMENTOS Y ADEREZOS:

Albahaca: desecada, de hojas sanas y limpias, con una humedad del 8%. Fraccionada en envases de 500 gr a 1 kg.

Orégano: deshidratado, hojas sanas, limpias y secas, con no más del 10% de tallos. Fraccionado en envases de hasta 500 gr.

Ajo: de 1* calidad, sano, bulbos blancos o colorados, de aprox. 40 gr por cabeza.

Perejil: de 1* calidad, sano, fresco, limpio, sin floración.

Nuez moscada: la almendra no debe contener su envoltura, se permite el empleo de cal para su recubierta. No debe pesar más de 5 gr. Puede ser reemplazada por nuez moscada en polvo de 250 gr a 1 kg.

Cúrcuma: deshidrata, limpia, seca, fraccionada en envases de hasta 500 gr.

MAYONESA: que cumpla con las especificaciones del Código Alimentario Argentino. Envasada en recipientes autorizados, de plástico de 0,500 kg hasta 5 kg. Rotulo con toda la información de acuerdo a la normativa vigente.

VINAGRE: con clarificantes permitidos, de acuerdo a las especificaciones del Código Alimentario Argentino, envasado en vidrio o plástico, fraccionado en 500 cc a 1 litro.

FRUTAS Y VERDURAS

VERDURAS: de optima calidad, limpias, frescas, sanas y tiernas.

PAPA: de primera calidad, sana, limpia, sin brotes, frescas, de tamaño parejo, no papines, procedencia de acuerdo a la estación correspondiente.

ZAPALLO: de primera calidad, limpio, frescos, sano, maduro.

CHOCLO: de primera calidad, limpias, sanas, maduras

CHAUCHAS: de primera calidad, sana, fresca, sin hilos, tipo manteca

CEBOLLA: de primera calidad, tierna, fresca, sana, limpia

ZANAHORIA: de primera calidad, sanas, tiernas limpias, frescas, similar tamaño

ZAPALLITO: de primera calidad, sanos, tiernos, limpios, maduros.

ACELGA: de primera calidad, sanas, limpias, frescas.

FRUTAS: de óptima calidad, madurez adecuada, sanas, frescas. Podrán cambiar según estacionalidad o pedido del establecimiento con previa autorización del SAE.

BANANAS: de primera calidad, maduras, frescas de tamaño mediano. Todas iguales, sin manchas, NO NEGRAS. Se entregarán por unidad de cupos, peso promedio por unidad 150 gr sin cáscara

MANDARINA: Frescas, sanas, limpia,

MANZANA: Sana, fresca, limpia, madura, variedad deliciosa, peso promedio por unidad 150 gr.

NARANJA: Sana, fresca, limpia, madura, peso promedio 130 gr.

HUEVOS: de gallina, frescos de tamaño mediano, calidad extra o grado 1*, de acuerdo a las especificaciones del Código Alimentario Argentino, sin roturas, blancos o de color. T° < 5 C, certificado por SENASA, fecha de postura consumo antes de los 15 días de producido.