Germans Trias i Pujol
Hospital

Guia de bones pràctiques

per a la donació d'excedents alimentaris
Hospital Germans Trias i Pujol
Catering Arcasa

ARCASA

Índex

1. Introducció 4
2. Antecedents 5
3. Objectius 6
4. Xarxa de participants 7
5. Marc normatiu 8
6. Organització del projecte 10
6.1 Estudi d'excedents
6.2 Tipologia d'aliments i gramatge
6.3 Recursos materials i recursos humans
6.4 Detecció dels excedents en la cadena de producció
6.5 Estudi de viabilitat del projecte
6.6 Etapes del Projecte Pont Alimentari i registres APPCC
6.6.1 Circuit emplatament i etiquetatge
6.6.2 Circuit de transport i abatiment
6.6.3 Emmagatzematge
6.6.4 Preparació per a l'expedició i entrega d'albarà
6.7 Seguretat alimentària
6.7.1 Formació del manipulador
6.7.2 Instruccions de treball: bones pràctiques de manipulació
6.7.3 Pla de mostreig
6.7.4 Pla de proveïdors i traçabilitat
6.7.5 Pla de gestió de crisi
7. Valoració i indicadors 27
8. Annexos 28
Annex 1: Quadre-resum dades estudi de viabilitat del projecte
Annex 2: Analítiques dels aliments realitzades
9. Autors i col·laboradors 62

1

Introducció

L'Hospital Universitari Germans Trias i Pujol (HUGTIP), Catering Arcasa, S.L. (ARCASA), la Fundació Catalana per a la Prevenció de Residus i el Consum Responsable (Rezero) i la Fundació Banc de Recursos (BDR), a través d'un acord de col·laboració, desenvolupen el projecte "Pont Alimentari: solidaritat i reducció del malbaratament" (Pont Alimentari), que consisteix en la recollida de l'excedent d'àpats preparats a la cuina de l'HUGTIP i la seva distribució posterior, en favor de la inclusió social, entre les persones dels diferents municipis de la zona de referència de la Gerència Territorial Metropolitana Nord de l'Institut Català de la Salut, preferentment, a la ciutat de Badalona.

D'aquesta manera, es proveeix d'aliments a col·lectius amb més necessitats socioeconòmiques i, alhora, es redueix el malbaratament alimentari.

2

Antecedents

Durant l'any 2010, l'HUGTIP i ARCASA, fruit de les reunions conjuntes de seguiment operacional, van detectar que el 10% de les dietes servides no es consumien. Per aquest motiu, es va decidir emprendre un projecte de minimització de dietes produïdes i no consumides. De l'anàlisi inicial es va desprendre que les causes principals del malbaratament d'aliments eren quatre: que es destinava el menú a un pacient que havien acabat de donar d'alta, intervenir o traslladar (90% dels casos); que al malalt no li agradava el menú servit (4%), o que hi havia un error en la petició d'infermeria (2%) o en la preparació des de cuina (4%). Vistes les causes, es van posar en marxa diverses mesures correctores: fer enquestes de satisfacció; deixar triar el menú als pacients sempre que sigui possible; millorar la formació dels professionals implicats i, sobretot, integrar els sistemes informàtics de cuina (Nutriscience®) i de l'hospital (Gacela Care® de cures d'infermeria i SAP® assistencial). El procés d'implementació de totes les fases del projecte va tenir un termini de tres anys, del 2011 al 2014. En acabar totes les fases, els resultats van ser molt clars: es va reduir progressivament el nombre de menús no consumits, i l'any 2014, respecte de 2013, es van estalviar gairebé una tona de residus orgànics, que corresponen a 1.400 àpats.
L'Agència de Residus de Catalunya va identificar el projecte com a exemple de bones pràctiques i, el 2015, va ser distingit amb el Premi Europeu de la Setmana de Prevenció de Residus.

Inevitablement, aquest projecte s'ha convertit en un procés més dins del mapa de processos de cuina i, actualment, el percentatge de dietes no consumides s'ha estabilitzat en un 0,67%.

A finals de l'any 2015, Rezero, coneixedora de la sensibilització i de la implicació de l'HUGTIP i ARCASA en la reducció del malbaratament alimentari, va contactar amb l'HUGTIP i ARCASA per oferir la possibilitat de continuar reduint el malbaratament alimentari, ara tenint en compte la donació d'excedents alimentaris consumibles que no han estat servits, i establint un pont de col·laboració estable amb entitats socials.

Durant l'any 2016, i prenent com a full de ruta altres experiències prèvies –com, per exemple, el projecte "Recooperem"–, es fan reunions amb tots els implicats (HUGTIP, ARCASA, Rezero, Secretaria de Salut Pública de Catalunya, Agència Catalana de Seguretat Alimentària i Agència de Residus de Catalunya) per tal de poder elaborar les bases del que ha de ser una guia de bones pràctiques per a la donació d'excedents alimentaris entre HUGTIP-ARCASA i les entitats socials representades per Rezero i BDR.

D'aquest compromís conjunt sorgeix la proposta de col·laboració en el projecte "Pont Alimentari: solidaritat i reducció del malbaratament" (Pont Alimentari).

3 Objectius

3.1 Objectiu general

Reduir el malbaratament alimentari.

3.2 Objectius específics

- Redistribuir els excedents alimentaris en bon estat del servei d'alimentació de l'HUGTIP.
- Fomentar la creació i consolidació de canals d'aprofitament d'aliments als diferents municipis de la zona de referència de la Gerència Territorial Metropolitana Nord de l'Institut Català de la Salut, preferentment, a la ciutat de Badalona.
- Col·laborar amb les entitats socials de proximitat que treballen en la lluita contra la pobresa i l'exclusió social.
- Promoure l'aprofitament de recursos per contribuir a la sostenibilitat econòmica i mediambiental.

4

Xarxa de participants

Coordinació del projecte

Rezero i BDR són els ens promotors del projecte i han de vetllar per la correcta organització i coordinació dels diferents actors de cada xarxa local de distribució d'aliments, així com dels protocols descrits en el present document.

Centre de producció d'aliments

ARCASA, com a empresa adjudicatària del servei integral d'alimentació de l'HUGTIP, disposa de menjar excedent que vol cedir a entitats socials, dins el projecte Pont Alimentari.

Entitats distribuïdores d'aliments

Entitats o organitzacions encarregades del transport correcte dels aliments des del centre productor fins a les entitats receptores.

Entitats receptores d'aliments

Entitats o organitzacions encarregades del lliurament correcte dels aliments a les persones destinatàries.

Persones destinatàries dels aliments

Les persones destinatàries beneficiàries del projecte són usuàries amb risc d'urgència social, preferentment residents a Badalona.

Col·laboradors de suport

L'Agència Catalana de Seguretat Alimentària ha marcat les directrius per a l'elaboració d'aquesta "Guia de bones pràctiques per a la donació d'excedents alimentaris".

El Servei de Salut Pública del Barcelonès Nord i Maresme dóna suport pel que fa al compliment de la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària, tant en les instal·lacions del servei de cuina de l'HUGTIP-ARCASA, com en les instal·lacions de les entitats receptores.

Tots dos organismes han tutelat des del començament l'àmbit d'estudi del projecte.

L'Agència de Residus de Catalunya actua com a promotora del projecte a través de la subvenció atorgada a Rezero i BDR, per poder finançar part del projecte.

5

Marc normatiu

Legislació aplicable

- Reglament (Ce) Núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes.
- Reglament (Ce) Núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 pel qual s'estableixen normes especifiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Reglament (Ce) Núm. 854/2004 del Parlament Europeu del Consell de 29 d'abril de 2004 pel qual s'estableixen normes especifiques per a l'organització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà.
- Reial Decret 140/2003 de 7 febrer pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
- Reial Decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentaris.
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- Reial Decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentaris.
- Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre de 2006, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjar als consumidors finals o a col·lectivitats.
- Reglament (CE) núm. 178/2002, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.
- Reglament (CE) 2073/2005, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimenticis, publicat al DOCE L 338 de 22 de desembre de 2005.
- Reglament (CE) núm. 1441/2007 de la Comissió, de 5 de desembre de 2007, que modifica el Reglament (CE) núm. 2073/2005 relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.

- Ordre, de 26 de gener de 1989, per la qual s'aprova la norma de qualitat per als olis i greixos escalfats (B.O.E. 07.02.1991)
- Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell, de 20 de març de 2000, relativa a l'aproximació de les legislacions dels Estats membres en matèria d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris.
- Reglament d'execució (UE) núm. 29/2012 de la Comissió, de 13 de gener de 2012, sobre les normes de comercialització de l'oli d'oliva.
- Reial Decret 1109/1991, de 12 de juliol de 1991, pel qual s'aprova la Norma general relativa als aliments ultracongelats destinats a l'alimentació humana.
- Directiva 89/108/CEE del Consell de 21 de desembre de 1988 relativa a l'aproximació de les legislacions dels estats membres sobre els aliments ultracongelats destinats a l'alimentació humana.
- Directiva 92/2/CEE de la Comissió, de 13 de gener de 1992, per la qual s'estableix el procediment de mostreig i el mètode comunitari d'anàlisi per al control oficial de les temperatures dels aliments ultracongelats destinats al consum humà.
- Modificat per Reial Decret 380/1993, de 12 de març.
- Modificat per Reial Decret 1466/1995, d'1 de setembre (es deroga l'article 9).

Altra normativa rellevant

- Reglament (CE) núm. 1935/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'octubre de 2004, sobre els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments i pel qual es deroguen les directives 80/590/CEE i 89/109/CEE.
- Reglament (CE) núm. 41/2009 de la Comissió, de 20 de gener de 2009, sobre la composició i etiquetatge de productes alimentaris apropiats per a persones amb intolerància al gluten.
- Reglament (CE) núm. 1881/2006 de la Comissió, de 19 de desembre de 2006, pel qual es fixa el contingut màxim de determinats contaminants en els productes alimentaris.
- Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- Reglament (UE) Núm. 1169/2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
- Reial Decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual s'aprova la Norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presentin sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasaments en els llocs de venda a petició del comprador, i dels envasaments pels titulars del comerç al detall.

Bibliografia destacable

- Protocol de funcionament de la donació i recepció d'aliments, elaborat per Pont Alimentari.
- Guia d'implantació "Projecte Recooperem", elaborada conjuntament pel Consell Comarcal del Vallès Occidental i el Consorci per a la Gestió de Residus del Vallès Occidental.

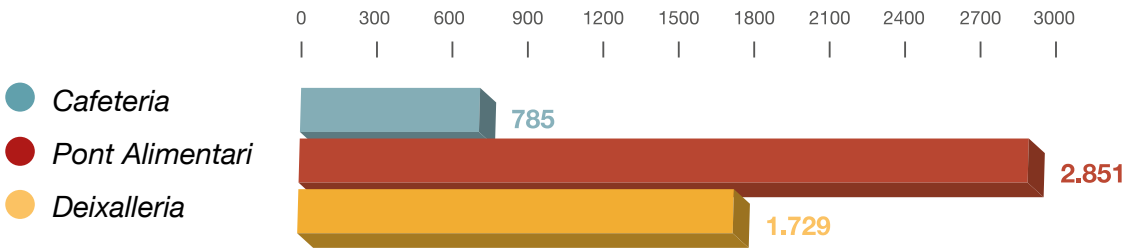
6 Organització del projecte

6.1 Estudi d'excedents

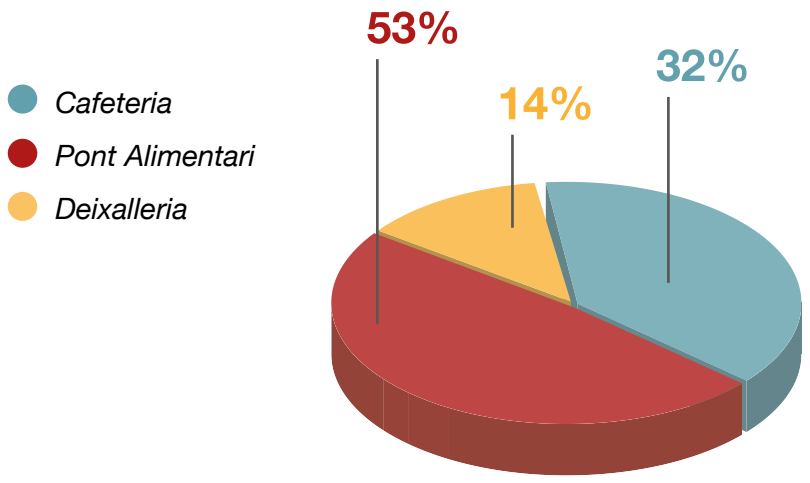
L'estudi s'inicia el 24 d'abril de 2016 i finalitza el 24 de maig de 2016. Les dades d'excedents estan calculades per racions de plat i s'han diferenciat en 4 grups:

- Primers plats
- Segons plats
- Guarnicions
- Triturats

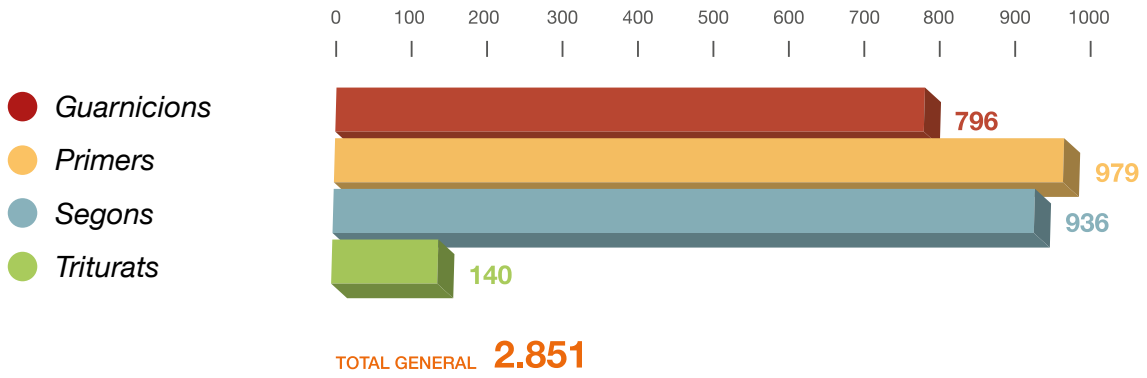
Segons la distribució dels excedents, el 53% d'aquests excedents és, inicialment, apte per entrar en el circuit de Pont Alimentari. Tot seguit es presenta un quadre-resum amb el detall dels excedents del servei d'alimentació.



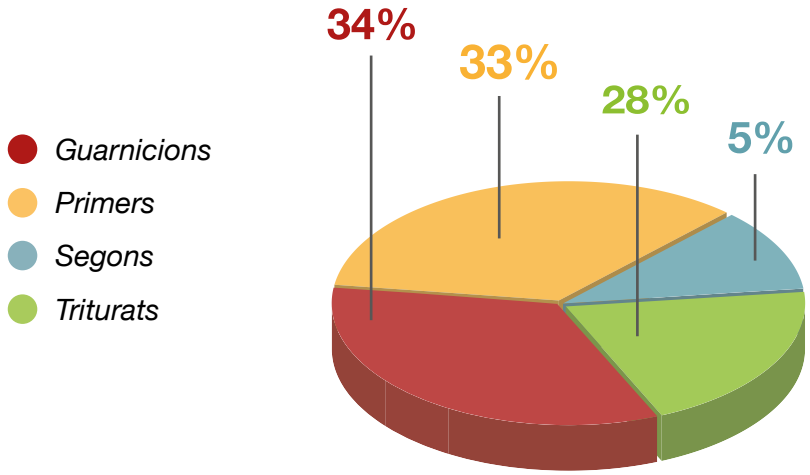
Taula 1: Núm. racions excedents segons destí



Taula 2: Percentatge de racions excedents segons destí



Taula3 : Núm. de racions total segons tipologia de plat.



Taula 4: Percentatge de racions total de cada tipologia de plat

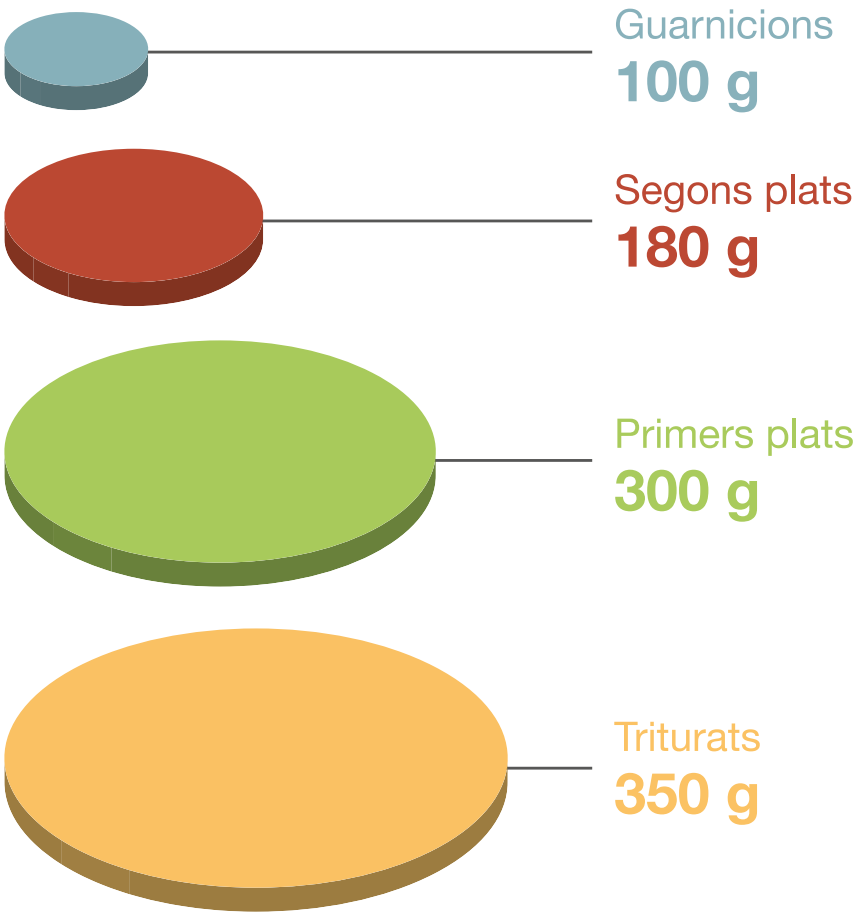
DESTÍ PONT ALIMENTARI					
Data	Guarnicions	Primers	Segons	Triturats	Total general
25/4/16	95	33	17		145
26/4/16	8	83	98	18	207
27/4/16	40	115	26	10	191
29/4/16	50	30	68	10	158
1/5/16	10	25	16		51
2/5/16		12			12
3/5/16	40	15	20		75
4/5/16		10	74		84
5/5/16	60	70	55		185
6/5/16	65	73	83		221
7/5/16		20	54	5	79
8/5/16		40	40		80
9/5/16	55	15	10	13	93
10/5/16		60	40		100
11/5/16	25		20	5	50
13/5/16	10				10
14/5/16	34	50	20		104
15/5/16	10	45	60	5	120
16/5/16	30	44		5	79
17/5/16	15	20	75	3	113
18/5/16		8	4	12	24
19/5/16	99	57	39	13	208
20/5/16	58	7	30	10	105
21/5/16	92	46	35	8	181
22/5/16		36	20	5	61
23/5/16		30	32	18	80
24/5/16		35			35
Total general	796	979	936	140	2851

Taula 5: Racions de cada plat per dia d'estudi

6.2 Tipologia d'aliments i gramatge

Aliments cuinats envasats-etiquetats, sotmesos a temperatures de congelació:

- Primers plats (300 grams):
  Pasta, llegum, arròs, crema, sopa, puré, brou, verdura al forn
- Segons plats (180 grams):
  Peix planxa, carn planxa, carn en suc, truita
- Guarnicions (100 grams):
  Verdura forn i planxa, patata forn i bullida
- Triturats (350 grams)



6.3 Recursos materials i recursos humans

Recursos materials:

Envasos individuals	Entitats promotores i distribuïdores
Disseny etiquetatge i etiqueta envàs	ARCASA
Termòmetre sonda	ARCASA
Contenidor isotèrmic	ARCASA
Abatedor	ARCASA
Registres d'emplatament/abatiment	ARCASA
Congelador	ARCASA
Registres de control d'expedició	ARCASA
Albarans d'entrega	ARCASA
Contenidors isotèrmics de rotació per emmagatzematge/transport	Entitats promotores i distribuïdores
Furgoneta de transport	Entitats promotores i distribuïdores

Recursos humans:

- Personal manipulador intern format en matèria de seguretat alimentària.
- Personal extern de les entitats promotores, distribuïdores i receptores.

6.4 Procés actual, criteris i registres APPCC:

El centre disposa d'un sistema producció basat en línia calenta i esta previst d'un equip d'abatiment amb capacitat de refredar preparacions prèvies, que a nivell operatiu, permet anticipar la producció en benefici de la gestió de servei. Aquesta producció es centralitza a les instal·lacions de cuina i dona servei a 4 destins dins del recinte:

- Un punt de servei d'hospitalització, situat a la cinta d'emplatament dins de cuina.
- Dos punts de servei de cafeteries de personal, situades a la segona planta.
- Un punt de servei de cafeteria públic, situada a la planta baixa.

Fruit de la implantació del Pla APPCC al centre, s'ha dut a terme la definició de diagrames de flux i l'avaluació de riscos dels processos, determinant les mesures de control i el tractament mitjançant Prerequisits (PR), Procediments operatius (PO) i Punts Crítics (PCC).

En el cas de la gestió de la restauració a l'HUGTIP, les fases que son considerades PCC són

- **PCC1: Neteja i desinfecció dels vegetals >** És l'última fase de manipulació de l'aliment que es consumeix cru. Aquest PCC no és d'aplicació en aquest projecte, ja que aquesta tipologia d'excedents no és adequada per sotmetre's a congelació.

- **PCC2: Cocció >** El procés de cocció ha de garantir que els aliments cuinats arriben a temperatures per sobre dels 65ºC al centre del producte, per tal que el binomi temps-temperatura sigui suficient per reduir o eliminar la càrrega de microorganismes que puguin contenir els aliments fins a nivells no perjudicials pel consumidor. Aquest PCC si és aplicable en aquest projecte.

- **PCC3: Abatiment >** El procés d'abatiment del plat o de refredament requereix de criteri intern avalat per coneixement i justificació científica, directrius de procés i circuits i validació mitjançant estudis microbiològics, per tal de que el refredament asseguri un producte innocu.
Com a resultat d'estudis i experiència, a Arcasa determinem el límit crític d'abatiment en refredar de mínim 65ºC per sota de 4ºC en menys de 3:30h. Aquest PCC si és aplicable en aquest projecte.

6.5 Estudi de viabilitat del projecte

Aquest estudi d'excedents al qual s'ha fet referència en l'apartat 6.1 permet l'avaluació dels excedents del centre i la confirmació de dos circuits que formaran part del projecte Pont Alimentari.

- CIRCUIT INTERN CUINA: cinta d'emplatament (servei dinar i sopar)
- CIRCUIT EXTERN CUINA: cafeteries de personal (servei dinar)

Durant cinc dies, es fa un nou estudi que ha de ser la prova pilot que permeti ajustar els límits crítics de cada circuit:

1. CIRCUIT INTERN CUINA:
cinta d'emplatament (servei dinar i sopar)

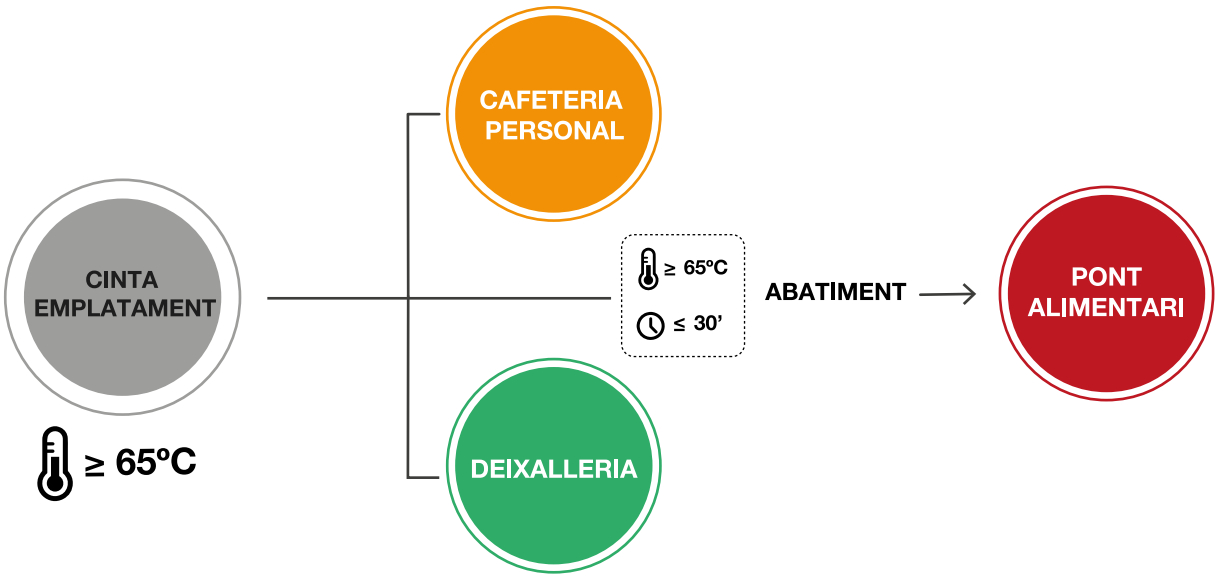
A. Els aliments cuinats es mantenen a temperatura en els banys maria i carros calents de la cinta d'emplatament.

B. Els plats que no són adients per a l'oferta de cafeteria (triturats, truites, guarnicions, etc.) s'emplaten a la cinta amb els envasos biodegradables i s'etiqueten a la cambra freda a temperatura regulada. *(APPCC: Registre Temperatura)*.

C. S'abat a temperatura positiva de 4 ºC *(APPCC: Registre Temperatura)* i s'emmagatzema a temperatura negativa de -18 ºC fins al moment de l'expedició *(APPCC: Registre Temperatura).*

D. L'estimació del temps dels aliments a temperatura per sota de 65 ºC en el procés entre l'envasat i l'abatiment no supera els 30 minuts.

E. La resta d'aliments no susceptibles de ser inclosos en el circuit del Pont Alimentari va a la deixalleria.



2. CIRCUIT EXTERN CUINA:
cafeteries de personal (servei dinar)

A. Els aliments cuinats es mantenen a temperatura en els banys maria i carros calents de la cafeteria.

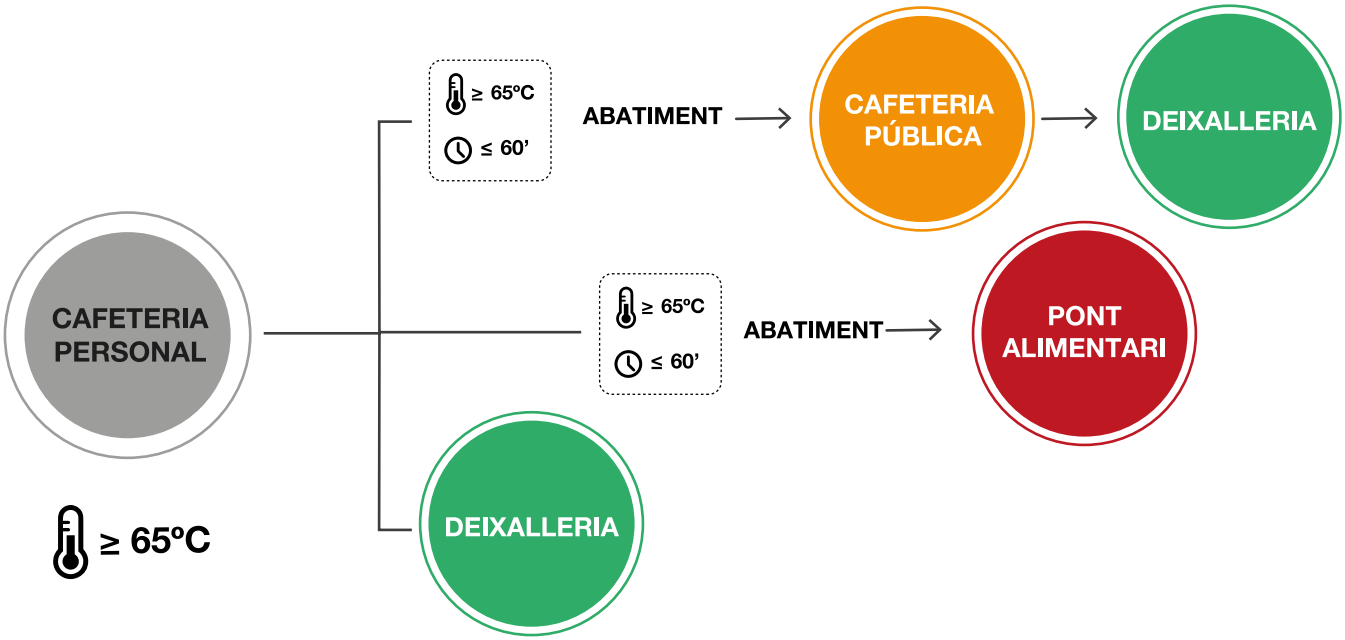
B. Els excedents del bany maria s'emplaten i etiqueten en la línia d'autoservei amb els envasos biodegradables i es traslladen a cuina *(APPCC Registre Temperatura).*

C. El transport intern fins a la zona d'abatiment es fa amb contenidors isotèrmics.

D. L'estimació del temps dels aliments a temperatura per sota de 65 ºC en el procés entre l'envasat i l'abatiment no supera els 60 minuts.

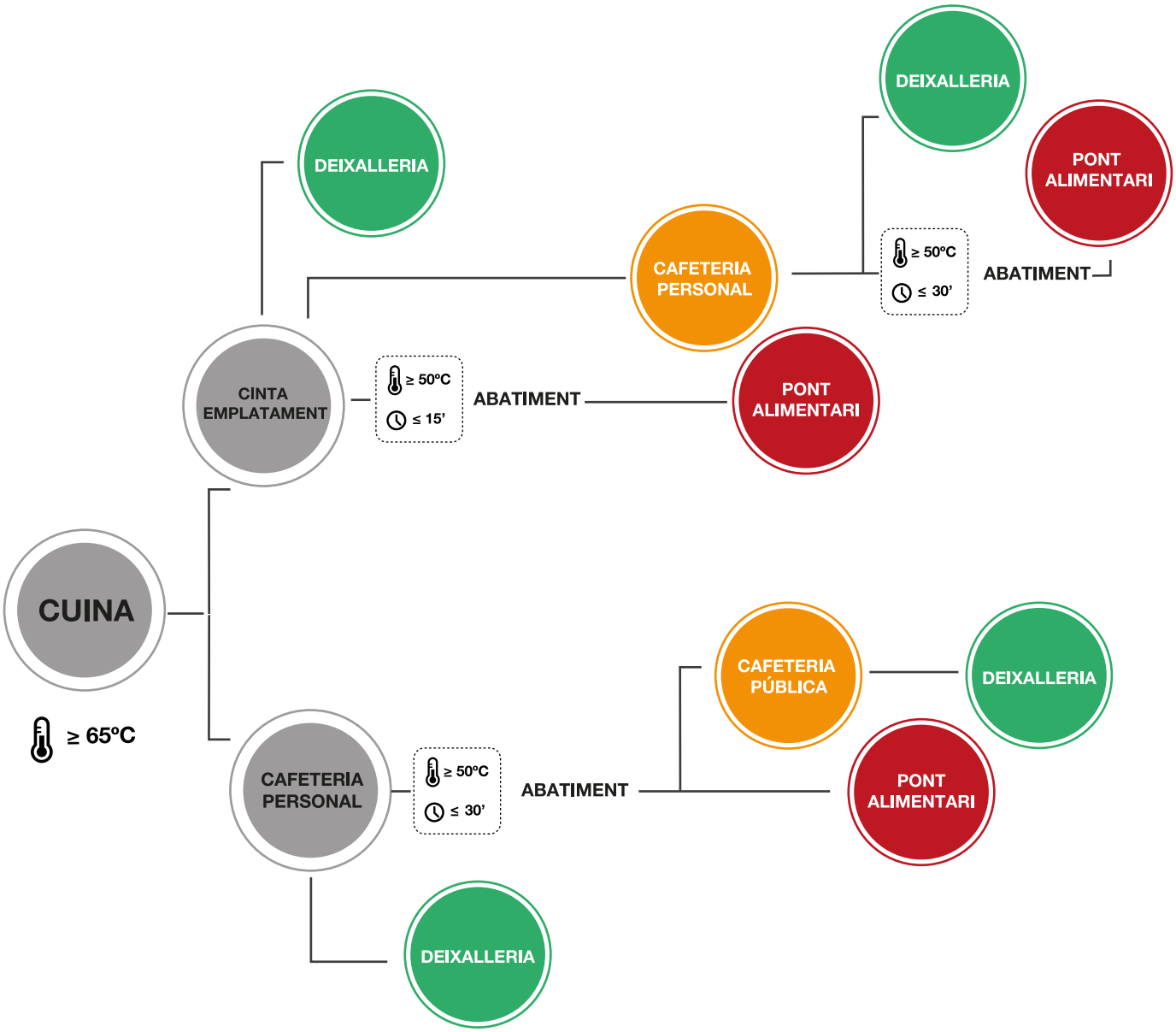
E. S'abat a temperatura positiva de 4 ºC *(APPCC: Registre Temperatura)* i s'emmagatzema a temperatura negativa de -18 ºC fins al moment de l'expedició *(APPCC: Registre Temperatura).*

F. La resta d'aliments no susceptibles de ser inclosos en el circuit del Pont Alimentari va a la deixalleria.



Conclusions de l'estudi:

L'estudi ha consistit en fer 5 dies de prova per avaluar i ajustar els límits crítics del procés i avaluar els resultats analítics segons la tipologia de plat.



Es conclou el següent:

- **EL LÍMIT CRÍTIC DE TEMPS** de transport a la pràctica es pot reduir a 30 minuts a la cafeteria i a 15 minuts a la cinta d'emplatament.
- **EL LÍMIT DE TEMPERATURA DE SERVEI** es manté a 50 ºC. Tot i que els resultats analítics ens avalen temperatures inferiors, creiem que és convenient ajustar a més graus: 50 ºC per als casos de plats de planxa, fregits o peix i carn al forn, ja que als banys maria no es mantenen a temperatures homogènies.
- **EL LÍMIT CRÍTIC DE TEMPERATURA D'ABATIMENT** és fàcilment assolit en envasos tancats, ja que el programa automàtic permet refrigeració a 0 ºC.
- **L'ETIQUETATGE DELS EXCEDENTS** del circuit intern es fa a la cambra freda de la cuina i l'etiquetatge del circuit extern es fa a la cafeteria per tal de minimitzar errors en la traçabilitat.
- **EN EL PLA DE MOSTREIG ANALÍTIC** s'han recollit totes les tipologies d'aliment i el resultat ha estat satisfactori.
  Aquest pla inclou:
  - Estofats i guisats
  - Túrmixs
  - Cremes i sopes
  - Fornejats
  - Planxes i fregits
  - 3 plats considerats de més risc per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, com és el cas de la carn processada: botifarra, mandonguilles amb bolets i túrmix de porc. La matèria primera no l'elaborem nosaltres, sinó que es compra directament al proveïdor per minimitzar perills microbiològics.

Vegeu annexos: "Quadre-resum dades estudi de viabilitat del projecte" i "Analítiques dels aliments realitzades"

6.6 Etapes del projecte Pont Alimentari i registres APPCC

6.6.1 Circuit d'emplatament i etiquetatge

L'emplatament es duu a terme a la línia de self de la cafeteria de personal i a la cinta d'emplatament de la cuina pels manipuladors de cada zona, que són auxiliars de servei, cambrers i cuiners. Cada responsable fa el control de temperatura del lot i l'horari d'envasat.

Dia (lot)	Num. racions	Nom plat	Bany maria: Inici emplatament		Responsable
			Hora	Temp.	

Taula 6: Registre control temperatura de servei

Aquest envàs, facilitat per les entitats promotores i/o distribuïdores, és monoració i biodegradable.

Cada envàs és etiquetat individualment per aportar la informació al consumidor i recopilar les dades de traçabilitat del producte i de l'entitat proveïdora. Aquestes dades són les següents:

Nom del plat:_____
Quantitat (g): 1 ració
Data de congelació:_____
El producte **pot ser consumit fins a 3 mesos** després d'aquesta data.
Aliment cuinat i no comercialitzable.
Mode d'utilització:
Conservar al congelador a -18 ºC.
Descongelar dins la nevera entre 5 ºC i 7 ºC. Escalfar a més de 70 ºC.
Una vegada descongelat, consumir en menys de 48 h.
Aquest aliment pot contenir al·lèrgens o traces.
Proveïdor: Catering Arcasa SL Hospital Germans Trias
RSIPAC 50.02937/CAT

Exemple etiquetat individual

El límit crític d'aquesta etapa és la temperatura. No s'accepten plats per sota 50 ºC.

6.6.2 Circuit de transport i abatiment

El destí final del producte envasat és la cambra freda de la cuina, on hi ha l'abatidor. La condició de treball d'aquesta cambra és a temperatura regulada de 14 ºC. Hi ha diferenciats dos transports d'origen:

- **CIRCUIT INTERN CUINA:** cinta d'emplatament (servei dinar i sopar). De la cinta d'emplatament arriba el producte envasat amb carros de servei. A la cambra freda s'etiqueten i es tapen els envasos per procedir a l'abatiment.
- **CIRCUIT EXTERN CUINA:** cafeteries de personal (servei dinar). De les cafeteries de personal arriben els envasos tancats i etiquetats i es transporten en contenidor isotèrmic directament a la cambra freda per fer l'abatiment.

El responsable de fer ús de l'abatedor és el responsable de registrar el control de l'abatiment de cada lot i d'identificar les dades d'inici i de fi del procés (hora/temperatura). També, com a responsable de la manipulació supervisa:

- Que el producte s'hagi envasat amb les garanties òptimes: protecció i etiquetatge.
- Que s'hagin fet correctament els registres APPCC en cinta/selfs.
- Que les condicions de transport siguin satisfactòries: temps i condicions higièniques dels contenidors.

Qualsevol incidència és comunicada al cap de centre, que té la capacitat de desestimar un lot si no hi ha garantia sanitària (per exemple: desviacions dels límits crítics, falta de registre, etc.).

El procés d'abatiment el regula un programa automàtic que permet arribar en poc temps a temperatures positives de 4 ºC.

Dia (lot)	Num. racions	Nom plat	Inici abatiment		Fi abatiment		Responsable
			Hora	Temp.	Hora	Temp.	

Taula 7: Registre control abatiment

El límit crític de l'etapa de transport és el temps. No s'accepten productes que superin els 15 minuts de transport (circuit intern cuina) i els 30 minuts de transport (circuit extern cuina).
El límit crític de l'abatiment és la temperatura de sortida. No s'accepten productes amb temperatura superior a 4 ºC.

6.6.3 Emmagatzamatge

Els envasos refrigerats es disposen en caixes de rotació interna per lots de producció i es conserven en el congelador de verdures, on assoleixen temperatures de congelació -18 ºC.

Diàriament, els responsables de cuina controlen les temperatures de les cambres (3 vegades al dia). En cas d'incidència de l'equip, el personal sap els passos que cal seguir per garantir la cadena de fred en un altre congelador dins de les instal·lacions.

6.6.4 Preparació per a l'expedició i lliurament d'albarà

Després de consensuar amb l'entitat distribuïdora la freqüència de recollida dels aliments, es duu a terme el lliurament dins de contenidors isotèrmics de rotació, dels quals es disposa de doble dotació.

El lliurament el fa, al moll de descàrrega de la cuina, el responsable de magatzem, que també lliura l'albarà d'expedició amb totes les dades de l'empresa, producte i condicions que cal que l'entitat distribuïdora tingui en compte.

Dia expedició	Num. racions	Nom plat	Lot	Responsable

Taula 8: Albarà d'entrega

6.7 Seguretat alimentària

6.7.1 Formació del manipulador

El personal manipulador forma part de la plantilla d'ARCASA i està format en matèria de seguretat alimentària i línia freda, tal com estableix el prerequisit de formació a través del Manual de Formació Inicial.

A més, aquest projecte amplia el pla de formació presencial de l'empresa per tal de reforçar aspectes concrets d'operativa i fer el seguiment de controls APPCC i gestió d'incidències.

6.7.2 Instruccions de treball: bones pràctiques de manipulació

Al llarg de l'activitat es mantenen bones pràctiques higièniques i de manipulació. Es disposa d'instruccions específiques en cada àrea de treball per reforçar aquestes pràctiques.

ARCASA

HIGIENE DE MANOS

5 PASOS PARA UNA BUENA HIGIENE DE MANOS

1. REMOJO CON AGUA CALIENTE; El agua caliente a altas temperaturas abre los poros de la piel y permite una mejor entrada del jabón.
2. APLICAR JABÓN. Aplicaremos jabón bactericida
3. FROTAR. Las enjabonaremos y frotaremos durante 20 segundo llegando hasta el antebrazo
4. ACLARAR CON AGUA FRÍA. Aclararemos con abundante agua corriente fría, que cierra los poros.
5. SECADO CON PAPEL Nos secaremos las manos con papel de un solo uso. Nunca utilizaremos trapos ni toallas.

ES LA PRÁCTICA HIGIÉNICA MÁS IMPORTANTE...

Antes de;
- empezar a trabajar y cada vez que cambiemos de tarea.
- Tocar alimentos cocinados
- Servir la comida (cafetería o cinta de emplatado)
- Ponernos los guantes.

Después de;
- Tocar alimentos crudos.
- Ir al baño
- Fumar, comer o beber
- Toser, estornudar, rascarse, sonarse o secarse el sudor
- Tocar basuras o cartonés
- Tocar dinero

MANTENER UN BUEN HÁBITO DE HIGIENE DE MANOS PREVIENE EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN

I Higiene de manos 01

6.7.3 Pla de mostreig

El pla de mostreig del centre és mensual en els diferents punts del servei i engloba:

- Analítica anual d'aigua
- Analítiques mensuals de plats elaborats calents i freds
- Analítiques mensuals de superfícies
- Analítiques semestrals de manipuladors
- Analítiques semestrals de matèria primera

El pla de mostreig valida el procés productiu i les bones pràctiques de manipulació.

6.7.4 Pla de proveïdors i traçabilitat

El departament de compres d'ARCASA homologa, anualment, els seus proveïdors. Aquesta homologació, en format de proveïdors actius, s'entrega al responsable del magatzem de cada centre, que és la persona que s'encarrega de fer les compres.

Diàriament, al centre, es rep matèria primera que es controla i, mitjançant la codificació dels albarans amb data de recepció, es registra la traçabilitat d'entrada (Registre de control de matèria primera).

Durant l'any es fa un simulacre de traçabilitat per veure la capacitat d'obtenció de les dades de matèria primera fins a l'origen del proveïdor.
Un cop el plat és elaborat, es poden traçar els ingredients que el conformen mitjançant la fitxa de plat.

Aquests excedents de cuina i cafeteria es conserven etiquetats amb el nom i el lot intern (que és el dia de producció). A partir d'aquesta informació, es poden detallar els ingredients del plat i traçar els albarans dels darrers proveïdors rebuts amb el registre de control de matèria primera i, d'aquesta manera, saber les dades d'origen del proveïdor (codi de producte, quilos rebuts, etc.).

6.7.5 Pla de gestió de crisi

ARCASA disposa d'un procediment intern de gestió de crisi i emergències, per tal d'estar organitzats i actuar d'acord amb les necessitats en cas de situació d'emergència. Aquest procediment estableix dues actuacions destacables en l'àmbit de la seguretat alimentària:

- En cas de presència de patògens durant el pla de mostreig mensual, s'immobilitza el menú testimoni perquè sigui reanalitzat i tota la informació d'estudi sigui tractada com una no-conformitat. En el cas dels plats destinats a Pont Alimentari, com que estan congelats, s'eliminen del circuit.
- En cas de desviació o incidència d'una partida a causa de la falta de control d'algun límit crític del procés, aquell lot s'immobilitza com a no conforme a l'espera d'avaluació interna i, si és convenient, es fa control analític extraordinari. El lot pot ser destruït si es fa evident un descontrol del procés.

A més, al centre hi ha configurat un comitè de crisi intern, del qual formen part ARCASA, HUGTIP, Rezero i BDR.

COMITÈ DE CRISI PROJECTE PONT ALIMENTARI HUGTIP-ARCASA					
Empresa	Centre	Persona	Càrrec	Telèfon	Correu electrònic
Catering ARCASA	HUGTIP	**Yolanda Fernández**	Cap hoteleria	638680434	yfernandez.germanstrias@gencat.cat
		Antonio Fontalba	Cap centre	677498428	afontalba@arcasagrup.com
		Laura Raya	Responsable dietètica	607302212	lraya@arcasagrup.com
		Iris Quero	2n responsable dietètica	934656975	iquero@arcasagrup.com
		Manolo Leiva	Cap cuina	610203473	
		Elisabet Llorens	Tècnic qualitat	607 857 163	ellorens@arcasagrup.com
Pont Alimentari		**Mariona Ortiz**	Fundació Banc Recursos	932177154	mortiz@bancderecursos.org
		Marta Beltran	Fundació Pre-venció Residus i Consum	936686107	martab@rezero.cat

Taula 9: Taula integrants comitè crisi ARCASA, HUGTIP, Rezero i BDR.

7

Valoració i indicadors

Per tal de poder fer el seguiment i la valoració del projecte s'han formulat uns indicadors que recullen aspectes d'activitat i de qualitat.
Periòdicament, els integrants del projecte aporten les dades necessàries i en fan, conjuntament, la valoració.

Tot seguit es presenta el quadre d'indicadors del projecte:

INDICADOR	DESCRIPCIÓ	TIPUS	RESPON-SABLE	FREQÜENCIA VALORACIÓ
Núm. quilos d'aliments recuperats (prevenció malbaratament)	% Núm. quilos d'excedents donats vs. Total residu orgànic de cuina	Activitat	ARCASA-HUGTIP	Mensual
Núm racions recuperades per a Pont Alimentari (prevencio malbaratament)	% Núm. racions recuperades per a Pont Alimentari vs. Total racions produïdes	Activitat	ARCASA-HUGTIP	Mensual
Satisfacció de les persones usuàries	Valoració global dels aliments rebuts	Qualitat	Entitat	Anual

8

Annexos

Annex 1

Quadre-resum dades estudi de viabilitat del projecte

Annex 2

Analítiques dels aliments realitzades

8.1 Quadre-resum dades cuina

Data	Nom plat	Tipus	Inici emplata-ment	Inici abatiment	Sortida abatiment	Transport	ºC Temps abatiment	ºC emplata-ment	ºC Inici abatiment	ºC Temps transport	ºC Sortida
18/01/17	Espirals	Estofats, guisats	14:00	14:18	16:17	0:18	1:59	56,6	44,9	11,7	-1,1
18/01/17	Mero salsa	Estofats, guisats	14:00	14:18	16:17	0:18	1:59	66,3	49,8	16,5	-1,1
18/01/17	Botifarra	Planxes i fregits	14:00	14:18	16:17	0:18	1:59	80	55,3	24,7	-1,1
18/01/17	Sopa de fideus	Sopes, cremes	14:00	14:18	16:17	0:18	1:59	75,1	64,9	10,2	-1,1
18/01/17	Crema de pèsols	Sopes, cremes	14:00	14:18	16:17	0:18	1:59	76,2	62,8	13,4	-1,1
18/01/17	Túrmix de porc amb verdura	Túrmix	14:00	14:18	16:17	0:18	1:59	74,3	65,3	9	-1,1
18/01/17	Truita	Fornejats	14:00	14:18	16:17	0:18	1:59	53,3	51,8	1,5	-1,1
19/01/17	Túrmix de pollastre amb verdura	Túrmix	13:50	13:56	14:45	0:06	0:49	76,4	51,7	24,7	-2,3
19/01/17	Crema de pastanaga	Sopes, cremes	13:50	13:56	14:45	0:06	0:49	75	55	20	-2,3
20/01/17	Tilàpia amb verdura	Estofats, guisats	13:55	14:03	16:00	0:08	1:57	58	48,9	9,1	-2,3
20/01/17	Túrmix de porc amb verdura	Túrmix	13:55	14:03	16:00	0:08	1:57	85,5	58,1	27,4	-0,7
20/01/17	Túrmix de llenties	Túrmix	13:55	14:03	16:00	0:08	1:57	56,7	40	16,7	-0,1
20/01/17	Túrmix de pastanaga	Túrmix	13:55	14:03	16:00	0:08	1:57	80	48,6	31,4	-1,5
21/01/17	Estofat de mongetes	Estofats, guisats	13:40	13:55	14:55	0:15	1:00	64,2	56,8	7,4	-0,1
21/01/17	Túrmix de mongetes seques	Túrmix	13:40	13:55	14:55	0:15	1:00	73,6	63,1	10,5	-0,7
21/01/17	Túrmix de vedella amb verdura	Túrmix	13:40	13:55	14:55	0:15	1:00	82,3	64,2	18,1	-0,5
21/01/17	Túrmix de carbassa	Túrmix	13:40	13:55	14:55	0:15	1:00	84,2	71	13,2	-0,2
24/01/17	Mongeta tendra amb patata	Fornejats	13:40	13:55	14:55	0:15	1:00	79,6	47,1	32,5	0
24/01/17	Sopa de sèmola	Sopes, cremes	13:40	13:55	14:55	0:15	1:00	71,8	59,7	12,1	-0,2
24/01/17	Túrmix de peix amb verdura	Túrmix	13:40	13:55	14:55	0:15	1:00	67,4	50,9	16,5	-0,5
						0:13:45	1:26:04				

Baix Moderat Òptim

8.1 Quadre-resum dades cafeteria

Data	Nom plat	Tipus	Inici emplata-ment	Inici abatiment	Sortida abatiment	Transport	ºC Temps abatiment	ºC emplata-ment	ºC Inici abatiment	ºC Temps transport	ºC Sortida
18/01/17	Canelons	Fornejats	15:50	16:30	17:14	0:40	0:44	78	48,1	29,9	-1,1
18/01/17	Minestra	Fornejats	15:50	16:30	17:14	0:40	0:44	67	41,9	25,1	-2
18/01/17	Tripa a la madrilenya	Estofats, guisats	15:50	16:30	17:14	0:40	0:44	55	30,8	24,2	-3,7
18/01/17	Llom a la planxa	Planxes i fregits	15:50	16:30	17:14	0:40	0:44	61	41,3	19,7	0,1
19/01/17	Flamenquins	Planxes i fregits	15:35	15:55	16:55	0:20	1:00	48	42	6	-1,2
19/01/17	Marmitako	Fornejats	15:35	15:55	16:55	0:20	1:00	56	43	13	-0,6
20/01/17	Espaguetis	Estofats, guisats	15:50	16:00	17:25	0:10	1:25	65	44,1	20,9	-2
20/01/17	Pèsols	Estofats, guisats	15:50	16:00	17:25	0:10	1:25	72	42,2	29,8	-1,1
20/01/17	Bistec de vedella	Planxes i fregits	15:50	16:00	17:25	0:10	1:25	53	43,9	9,1	-3,6
20/01/17	Llom amb pebre verd	Planxes i fregits	15:50	16:00	17:25	0:10	1:25	55	45,1	9,9	-4,4
20/01/17	Panga amb ametlles	Fornejats	15:50	16:00	17:25	0:10	1:25	51	49,4	1,6	-3,3
21/01/17	Mongeta tendra	Fornejats	15:35	15:55	17:40	0:20	1:45	82	49,3	32,7	-3,3
21/01/17	Cassola de cigrons	Estofats, guisats	15:35	15:55	17:40	0:20	1:45	63	45,6	17,4	-1,9
21/01/17	Pollastre amb curri	Fornejats	15:35	15:55	17:40	0:20	1:45	61	42,8	18,2	-3,6
21/01/17	Bacallà amb allioli	Fornejats	15:35	15:55	17:40	0:20	1:45	58	49,1	8,9	-3,4
22/01/17	Arròs amb carxofes	Estofats, guisats	15:45	16:00	17:45	0:15	1:45	67	45,9	21,1	-1,5
22/01/17	Coliflor amb patates	Fornejats	15:45	16:00	17:45	0:15	1:45	65	59,2	5,8	-4
22/01/17	Mandonguilles amb bolets	Estofats, guisats	15:45	16:00	17:45	0:15	1:45	45,2	40,1	5,1	-2,6
22/01/17	Cordon Bleu	Planxes i fregits	15:45	16:00	17:45	0:15	1:45	59	49,8	9,2	-0,1
22/01/17	Filet de lluç	Planxes i fregits	15:45	16:00	17:45	0:15	1:45	54,2	48,3	5,9	-2,5
						0:21:11					

Baix Moderat Òptim

8.2 Quadre-resum dades cuina

Fecha de muetreo: 31/01/2017

código Eurofins de muestra	NOMBRE	Estafilococos coagulasa positivos - (ufc/g)	Listeria monocytogenes - (ufc/g)	Salmonella - (/25 g)	Microorganismos aerobios totales - (ufc/g)	Escherichia coli - (ufc/g)	Coliformes a 30°C - (ufc/g)
739-2017-00002294	BUTIFARRA	< 10	< 10	Ausente	< 100	< 10	< 10
739-2017-00002295	ESPIRALES	< 10	< 10	Ausente	< 100	< 10	< 10
739-2017-00002296	TURMIX CERDO CON VERDURA	< 10	< 10	Ausente	< 100	< 10	< 10
739-2017-00002297	TURMIX DE LENTEJAS	< 10	< 10	Ausente	1 700	< 10	< 10
739-2017-00002298	CREMA ZANAHORIA	< 10	< 10	Ausente	600	< 10	< 10
739-2017-00002299	SOPA MARAVILLA	< 10	< 10	Ausente	< 100	< 10	< 10
739-2017-00002300	TURMIX DE PESCADO CON VERDURA	< 10	< 10	Ausente	< 100	< 10	< 10
739-2017-00002301	CALLOS A LA MADRILEÑA	< 10	< 10	Ausente	< 100	< 10	< 10
739-2017-00002302	FLAMENQUINES	< 10	< 10	Ausente	< 100	< 10	< 10
739-2017-00002303	MARMITAKO	< 10	< 10	Ausente	500	< 10	< 10
739-2017-00002304	BISTEC TERNERA	< 10	< 10	Ausente	< 100	< 10	< 10
739-2017-00002305	PANGA CON ALMENDRAS	< 10	< 10	Ausente	< 100	< 10	< 10
739-2017-00002306	COLIFLOR CON PATATAS	< 10	< 10	Ausente	< 100	< 10	< 10
739-2017-00002307	ALBONDIGAS CON SETAS	< 10	< 10	Ausente	< 100	< 10	< 10
739-2017-00002308	FILETE MERLUZA	< 10	< 10	Ausente	< 100	< 10	< 10

Conclusiones y declaración de conformidad:
Las muestras cumplen con el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 y modificado por el Reglamento (CE) nº 1441/2007: Criterios Microbiológicos aplicables a los alimentos listos para el consumo, en los parámetros analizados.
Las muestras analizadas han sido evaluadas según el criterio CATERING ARCASA PARA PLATO: Plato preparado con tratamiento térmico (GRUPO B), obteniendo la calificación 3.
(CALIFICACIÓN 1: presencia de patógenos; CALIFICACIÓN 2: nivel elevado de microorganismos no patógenos; CALIFICACIÓN 3: correcto
Como resultado concluyente, la declaración de conformidad es satisfactoria para todas las muestras.

Informe analítico

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL

Código de muestra 739-2017-00002294 **Fecha** 03/02/2017 **Página 1/2**
Número de informe analítico AR-17-NG-002200-01 / 739-2017-00002294

CATERING ARCASA, S.L. (H. CAN RUTI COCINA)

A la atención de **ELISABET LLORENS**
CARRETERA DE CANYET S/N
8916 BARCELONA
ESPAÑA

Copia a : TORRES

Email ellorens@Arcasagrup.com

Contacto para servicio al cliente :

Nuestra referencia :	739-2017-00002294/ AR-17-NG-002200-01	**Tipo :**	EX
Descripción de la muestra :	BUTIFARRA		
		Referencia del pedido :	RECOGIDA ONG CAN RUTI COCIN
		Fecha de inicio del análisis :	01/02/2017
Transporte :	Recogido/toma muestra Eurofins		

Fecha de muestreo	31/01/2017 00:00:00	**Temperatura de recepción**	-18
Referencia	CODIGO 5	**Temperatura recogida (°C)**	80
Observaciones	HORA DE RECOGIDA: 09:15H. RECOGIDA ESPECIAL	**Fecha de recepción**	31/01/2017 00:00:00

Microbiología	Resultados		Pautas	Especificacion del cliente
UM3ME NG Aerobios Método : C5162003 (Recuento en placa:AC)				
Microorganismos aerobios totales	< 100	ufc/g		<=100 000
UM6GG NG Escherichia coli B-Glucuronidasa+ Método : C5162006 (Recuento en placa (film):SEC)				
Escherichia coli	< 10	ufc/g		<=10
UMD7A NG Staphyloccus coagulasa positiva Método : C5162012 (Recuento en placa:STX)				
Estafilococos coagulasa positivos	< 10	ufc/g		<=10
UMSUE NG Coliforms Método : C5162005 (Recuento en placa:CC)				
Coliformes a 30°C	< 10	ufc/g		<=100
UMWGP NG Listeria monocytogenes Método : C5162013 (Recuento en placa:COMPASS Listeria Agar)				
Listeria monocytogenes	< 10	ufc/g	<=100	<=10
UMYUT NG Salmonella Método : C5162069Detección por cultivo (medios cromogénicos)				
Salmonella	ausencia	/25 g		Ausencia

CONCLUSIÓN (no cubierto por la acreditación)

La muestra cumple el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 y modificado por el Reglamento (CE) nº 1441/2007: Criterios Microbiológicos aplicables a los alimentos listos para el consumo, en los parámetros analizados.

La muestra analizada ha sido evaluada según el criterio CATERING ARCASA PARA PLATO: Plato preparado con tratamiento térmico (GRUPO B), obteniendo la calificación 3. (CALIFICACIÓN 1: presencia de patógenos; CALIFICACIÓN 2: nivel elevado de microorganismos no patógenos; CALIFICACIÓN 3: correcto)

FIRMA

Joan Fort
Responsable Laboratorio de Microbiología

Microbiología validado por Joan Fort
Informe validado electrónicamente por : Joan Fort

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL
Carrer de Josep Rodoreda, 39
Esplugues de Llobregat
08950 Barcelona
ESPAÑA

Teléfono +34 935 527 777
Fax +34 930 930 551
Food@eurofins.es
www.eurofins.com

Los ensayos marcados con * no están amparados por la acreditación de ENAC.

ENAC ENSAYOS nº 1025/LE1687

Código de muestra	**739-2017-00002294**	**Fecha**	**03/02/2017**	**Página 2/2**
Número de informe analítico	**AR-17-NG-002200-01 / 739-2017-00002294**			

NOTA ACLARATORIA

Este documento sólo puede ser reproducido en su totalidad y sólo da fe de la muestra analizada.
Los resultados se han realizado e informado de acuerdo con nuestros términos y condiciones generales de venta disponibles bajo petición.
Cuando se declara conformidad o no conformidad, la incertidumbre asociada con el resultado se ha añadido o eliminado para obtener un resultado que pueda ser comparado con los límites reglamentarios o especificaciones. La incertidumbre no se ha tenido en cuenta para los estandar que ya incluyen incertidumbre en la medida.
Los tests se identifican con un código de cinco dígitos cuya descripción está disponible bajo petición.
NE: El término “número estimado” significa una estimación menos precisa del valor verdadero cuando los recuentos en placa son inferiores a 10 colonias.

Los tests indentificados con las dos letras del código NG se realizan en el laboratorio Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL.
Los tests se realizan con acreditación UNE EN ISO/IEC 17025: 2005 ENAC nº 1025/LE1687 .

Informe analítico

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL

Código de muestra 739-2017-00002295 **Fecha** 03/02/2017 **Página 1/2**
Número de informe analítico AR-17-NG-002201-01 / 739-2017-00002295

CATERING ARCASA, S.L. (H. CAN RUTI COCINA)

A la atención de **ELISABET LLORENS**
CARRETERA DE CANYET S/N
8916 BARCELONA
ESPAÑA

Copia a : TORRES

Email ellorens@Arcasagrup.com

Contacto para servicio al cliente :

Nuestra referencia :	739-2017-00002295/ AR-17-NG-002201-01	**Tipo :**	EX
Descripción de la muestra :	ESPIRALES		
		Referencia del pedido :	RECOGIDA ONG CAN RUTI COCIN
		Fecha de inicio del análisis :	01/02/2017
Transporte :	Recogido/toma muestra Eurofins		

Fecha de muestreo	31/01/2017 00:00:00	**Temperatura de recepción**	-18
Referencia	CODIGO 3	**Temperatura recogida (°C)**	56.6
Observaciones	HORA DE RECOGIDA: 09:15H. RECOGIDA ESPECIAL	**Fecha de recepción**	31/01/2017 00:00:00

Microbiología	Resultados		Pautas	Especificacion del cliente
UM3ME NG Aerobios Método : C5162003 (Recuento en placa:AC)				
Microorganismos aerobios totales	< 100	ufc/g		<=100 000
UM6GG NG Escherichia coli B-Glucuronidasa+ Método : C5162006 (Recuento en placa (film):SEC)				
Escherichia coli	< 10	ufc/g		<=10
UMD7A NG Staphyloccus coagulasa positiva Método : C5162012 (Recuento en placa:STX)				
Estafilococos coagulasa positivos	< 10	ufc/g		<=10
UMSUE NG Coliforms Método : C5162005 (Recuento en placa:CC)				
Coliformes a 30°C	< 10	ufc/g		<=100
UMWGP NG Listeria monocytogenes Método : C5162013 (Recuento en placa:COMPASS Listeria Agar)				
Listeria monocytogenes	< 10	ufc/g	<=100	<=10
UMYUT NG Salmonella Método : C5162069Detección por cultivo (medios cromogénicos)				
Salmonella	ausencia	/25 g		Ausencia

CONCLUSIÓN (no cubierto por la acreditación)

La muestra cumple el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 y modificado por el Reglamento (CE) nº 1441/2007: Criterios Microbiológicos aplicables a los alimentos listos para el consumo, en los parámetros analizados.

La muestra analizada ha sido evaluada según el criterio CATERING ARCASA PARA PLATO: Plato preparado con tratamiento térmico (GRUPO B), obteniendo la calificación 3. (CALIFICACIÓN 1: presencia de patógenos; CALIFICACIÓN 2: nivel elevado de microorganismos no patógenos; CALIFICACIÓN 3: correcto)

FIRMA

Joan Fort
Responsable Laboratorio de Microbiología

Microbiología validado por Joan Fort
Informe validado electrónicamente por : Joan Fort

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL
Carrer de Josep Rodoreda, 39
Esplugues de Llobregat
08950 Barcelona
ESPAÑA

Teléfono +34 935 527 777
Fax +34 930 930 551
Food@eurofins.es
www.eurofins.com

Los ensayos marcados con * no están amparados por la acreditación de ENAC.

ENAC ENSAYOS nº 1025/LE1687

Código de muestra	**739-2017-00002295**	**Fecha**	**03/02/2017**	**Página 2/2**
Número de informe analítico	**AR-17-NG-002201-01 / 739-2017-00002295**			

NOTA ACLARATORIA

Este documento sólo puede ser reproducido en su totalidad y sólo da fe de la muestra analizada.
Los resultados se han realizado e informado de acuerdo con nuestros términos y condiciones generales de venta disponibles bajo petición.
Cuando se declara conformidad o no conformidad, la incertidumbre asociada con el resultado se ha añadido o eliminado para obtener un resultado que pueda ser comparado con los límites reglamentarios o especificaciones. La incertidumbre no se ha tenido en cuenta para los estandar que ya incluyen incertidumbre en la medida.
Los tests se identifican con un código de cinco dígitos cuya descripción está disponible bajo petición.
NE: El término “número estimado” significa una estimación menos precisa del valor verdadero cuando los recuentos en placa son inferiores a 10 colonias.

Los tests indentificados con las dos letras del código NG se realizan en el laboratorio Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL.
Los tests se realizan con acreditación UNE EN ISO/IEC 17025: 2005 ENAC nº 1025/LE1687 .

Informe analítico

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL

Código de muestra	**739-2017-00002296**	**Fecha**	**03/02/2017**	**Página 1/2**
Número de informe analítico	**AR-17-NG-002202-01 / 739-2017-00002296**			

CATERING ARCASA, S.L. (H. CAN RUTI COCINA)

A la atención de **ELISABET LLORENS**
CARRETERA DE CANYET S/N
8916 BARCELONA
ESPAÑA

Copia a : TORRES

Email ellorens@Arcasagrup.com

Contacto para servicio al cliente :

Nuestra referencia :	739-2017-00002296/ AR-17-NG-002202-01	**Tipo :**	EX
Descripción de la muestra :	TURMIX CERDO CON VERDURA		
		Referencia del pedido :	RECOGIDA ONG CAN RUTI COCIN
		Fecha de inicio del análisis :	01/02/2017
Transporte :	Recogido/toma muestra Eurofins		

Fecha de muestreo	31/01/2017 00:00:00	**Temperatura de recepción**	-18
Referencia	CODIGO 10	**Temperatura recogida (°C)**	74.3
Observaciones	HORA DE RECOGIDA: 09:15H. RECOGIDA ESPECIAL	**Fecha de recepción**	31/01/2017 00:00:00

Microbiología	Resultados		Pautas	Especificacion del cliente
UM3ME NG Aerobios Método : C5162003 (Recuento en placa:AC)				
Microorganismos aerobios totales	< 100	ufc/g		<=100 000
UM6GG NG Escherichia coli B-Glucuronidasa+ Método : C5162006 (Recuento en placa (film):SEC)				
Escherichia coli	< 10	ufc/g		<=10
UMD7A NG Staphyloccus coagulasa positiva Método : C5162012 (Recuento en placa:STX)				
Estafilococos coagulasa positivos	< 10	ufc/g		<=10
UMSUE NG Coliforms Método : C5162005 (Recuento en placa:CC)				
Coliformes a 30°C	< 10	ufc/g		<=100
UMWGP NG Listeria monocytogenes Método : C5162013 (Recuento en placa:COMPASS Listeria Agar)				
Listeria monocytogenes	< 10	ufc/g	<=100	<=10
UMYUT NG Salmonella Método : C5162069Detección por cultivo (medios cromogénicos)				
Salmonella	ausencia	/25 g		Ausencia

CONCLUSIÓN (no cubierto por la acreditación)

La muestra cumple el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 y modificado por el Reglamento (CE) nº 1441/2007: Criterios Microbiológicos aplicables a los alimentos listos para el consumo, en los parámetros analizados.

La muestra analizada ha sido evaluada según el criterio CATERING ARCASA PARA PLATO: Plato preparado con tratamiento térmico (GRUPO B), obteniendo la calificación 3. (CALIFICACIÓN 1: presencia de patógenos; CALIFICACIÓN 2: nivel elevado de microorganismos no patógenos; CALIFICACIÓN 3: correcto)

FIRMA

Joan Fort
Responsable Laboratorio de Microbiología

Microbiología validado por Joan Fort
Informe validado electrónicamente por : Joan Fort

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL
Carrer de Josep Rodoreda, 39
Esplugues de Llobregat
08950 Barcelona
ESPAÑA

Teléfono +34 935 527 777
Fax +34 930 930 551
Food@eurofins.es
www.eurofins.com

Los ensayos marcados con * no están amparados por la acreditación de ENAC.

ENAC ENSAYOS nº 1025/LE1687

Código de muestra	**739-2017-00002296**	**Fecha**	**03/02/2017**	**Página 2/2**
Número de informe analítico	**AR-17-NG-002202-01 / 739-2017-00002296**			

NOTA ACLARATORIA

Este documento sólo puede ser reproducido en su totalidad y sólo da fe de la muestra analizada.
Los resultados se han realizado e informado de acuerdo con nuestros términos y condiciones generales de venta disponibles bajo petición.
Cuando se declara conformidad o no conformidad, la incertidumbre asociada con el resultado se ha añadido o eliminado para obtener un resultado que pueda ser comparado con los límites reglamentarios o especificaciones. La incertidumbre no se ha tenido en cuenta para los estandar que ya incluyen incertidumbre en la medida.
Los tests se identifican con un código de cinco dígitos cuya descripción está disponible bajo petición.
NE: El término “número estimado” significa una estimación menos precisa del valor verdadero cuando los recuentos en placa son inferiores a 10 colonias.

Los tests indentificados con las dos letras del código NG se realizan en el laboratorio Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL.
Los tests se realizan con acreditación UNE EN ISO/IEC 17025: 2005 ENAC nº 1025/LE1687 .

Informe analítico

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL

Código de muestra 739-2017-00002297 **Fecha** 03/02/2017 **Página 1/2**
Número de informe analítico AR-17-NG-002203-01 / 739-2017-00002297

CATERING ARCASA, S.L. (H. CAN RUTI COCINA)

A la atención de **ELISABET LLORENS**
CARRETERA DE CANYET S/N
8916 BARCELONA
ESPAÑA

Copia a : TORRES

Email ellorens@Arcasagrup.com

Contacto para servicio al cliente :

Nuestra referencia :	739-2017-00002297/ AR-17-NG-002203-01	**Tipo :**	EX
Descripción de la muestra :	TURMIX DE LENTEJAS		
		Referencia del pedido :	RECOGIDA ONG CAN RUTI COCIN
		Fecha de inicio del análisis :	01/02/2017
Transporte :	Recogido/toma muestra Eurofins		

Fecha de muestreo	31/01/2017 00:00:00	**Temperatura de recepción**	-18
Referencia	CODIGO 23	**Temperatura recogida (°C)**	56.7
Observaciones	HORA DE RECOGIDA: 09:15H. RECOGIDA ESPECIAL	**Fecha de recepción**	31/01/2017 00:00:00

Microbiología	Resultados		Pautas	Especificacion del cliente
UM3ME NG Aerobios Método : C5162003 (Recuento en placa:AC)				
Microorganismos aerobios totales	1 700	ufc/g NE		<=100 000
UM6GG NG Escherichia coli B-Glucuronidasa+ Método : C5162006 (Recuento en placa (film):SEC)				
Escherichia coli	< 10	ufc/g		<=10
UMD7A NG Staphyloccus coagulasa positiva Método : C5162012 (Recuento en placa:STX)				
Estafilococos coagulasa positivos	< 10	ufc/g		<=10
UMSUE NG Coliforms Método : C5162005 (Recuento en placa:CC)				
Coliformes a 30°C	< 10	ufc/g		<=100
UMWGP NG Listeria monocytogenes Método : C5162013 (Recuento en placa:COMPASS Listeria Agar)				
Listeria monocytogenes	< 10	ufc/g	<=100	<=10
UMYUT NG Salmonella Método : C5162069Detección por cultivo (medios cromogénicos)				
Salmonella	ausencia	/25 g		Ausencia

CONCLUSIÓN (no cubierto por la acreditación)

La muestra cumple el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 y modificado por el Reglamento (CE) nº 1441/2007: Criterios Microbiológicos aplicables a los alimentos listos para el consumo, en los parámetros analizados.

La muestra analizada ha sido evaluada según el criterio CATERING ARCASA PARA PLATO: Plato preparado con tratamiento térmico (GRUPO B), obteniendo la calificación 3. (CALIFICACIÓN 1: presencia de patógenos; CALIFICACIÓN 2: nivel elevado de microorganismos no patógenos; CALIFICACIÓN 3: correcto)

FIRMA

Joan Fort
Responsable Laboratorio de Microbiología

Microbiología validado por Joan Fort
Informe validado electrónicamente por : Joan Fort

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL
Carrer de Josep Rodoreda, 39
Esplugues de Llobregat
08950 Barcelona
ESPAÑA

Teléfono +34 935 527 777
Fax +34 930 930 551
Food@eurofins.es
www.eurofins.com

Los ensayos marcados con * no están amparados por la acreditación de ENAC.

ENAC ENSAYOS nº 1025/LE1687

Código de muestra	**739-2017-00002297**	**Fecha**	**03/02/2017**	**Página 2/2**
Número de informe analítico	**AR-17-NG-002203-01 / 739-2017-00002297**			

NOTA ACLARATORIA

Este documento sólo puede ser reproducido en su totalidad y sólo da fe de la muestra analizada.
Los resultados se han realizado e informado de acuerdo con nuestros términos y condiciones generales de venta disponibles bajo petición.
Cuando se declara conformidad o no conformidad, la incertidumbre asociada con el resultado se ha añadido o eliminado para obtener un resultado que pueda ser comparado con los límites reglamentarios o especificaciones. La incertidumbre no se ha tenido en cuenta para los estandar que ya incluyen incertidumbre en la medida.
Los tests se identifican con un código de cinco dígitos cuya descripción está disponible bajo petición.
NE: El término “número estimado” significa una estimación menos precisa del valor verdadero cuando los recuentos en placa son inferiores a 10 colonias.

Los tests indentificados con las dos letras del código NG se realizan en el laboratorio Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL.
Los tests se realizan con acreditación UNE EN ISO/IEC 17025: 2005 ENAC nº 1025/LE1687 .

Informe analítico

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL

Código de muestra	**739-2017-00002298**	**Fecha**	**03/02/2017**	**Página 1/2**
Número de informe analítico	**AR-17-NG-002204-01 / 739-2017-00002298**			

CATERING ARCASA, S.L. (H. CAN RUTI COCINA)

A la atención de **ELISABET LLORENS**
CARRETERA DE CANYET S/N
8916 BARCELONA
ESPAÑA

Copia a : TORRES

Email ellorens@Arcasagrup.com

Contacto para servicio al cliente :

Nuestra referencia :	739-2017-00002298/ AR-17-NG-002204-01	**Tipo :**	EX
Descripción de la muestra :	CREMA ZANAHORIA		
		Referencia del pedido :	RECOGIDA ONG CAN RUTI COCIN
		Fecha de inicio del análisis :	01/02/2017
Transporte :	Recogido/toma muestra Eurofins		

Fecha de muestreo	31/01/2017 00:00:00	**Temperatura de recepción**	-18
Referencia	CODIGO 19	**Temperatura recogida (°C)**	75
Observaciones	HORA DE RECOGIDA: 09:15H. RECOGIDA ESPECIAL	**Fecha de recepción**	31/01/2017 00:00:00

Microbiología	Resultados		Pautas	Especificacion del cliente
UM3ME NG Aerobios Método : C5162003 (Recuento en placa:AC)				
Microorganismos aerobios totales	600	ufc/g NE		<=100 000
UM6GG NG Escherichia coli B-Glucuronidasa+ Método : C5162006 (Recuento en placa (film):SEC)				
Escherichia coli	< 10	ufc/g		<=10
UMD7A NG Staphyloccus coagulasa positiva Método : C5162012 (Recuento en placa:STX)				
Estafilococos coagulasa positivos	< 10	ufc/g		<=10
UMSUE NG Coliforms Método : C5162005 (Recuento en placa:CC)				
Coliformes a 30°C	< 10	ufc/g		<=100
UMWGP NG Listeria monocytogenes Método : C5162013 (Recuento en placa:COMPASS Listeria Agar)				
Listeria monocytogenes	< 10	ufc/g	<=100	<=10
UMYUT NG Salmonella Método : C5162069Detección por cultivo (medios cromogénicos)				
Salmonella	ausencia	/25 g		Ausencia

CONCLUSIÓN (no cubierto por la acreditación)

La muestra cumple el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 y modificado por el Reglamento (CE) nº 1441/2007: Criterios Microbiológicos aplicables a los alimentos listos para el consumo, en los parámetros analizados.

La muestra analizada ha sido evaluada según el criterio CATERING ARCASA PARA PLATO: Plato preparado con tratamiento térmico (GRUPO B), obteniendo la calificación 3. (CALIFICACIÓN 1: presencia de patógenos; CALIFICACIÓN 2: nivel elevado de microorganismos no patógenos; CALIFICACIÓN 3: correcto)

FIRMA

Joan Fort
Responsable Laboratorio de Microbiología

Microbiología validado por Joan Fort
Informe validado electrónicamente por : Joan Fort

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL
Carrer de Josep Rodoreda, 39
Esplugues de Llobregat
08950 Barcelona
ESPAÑA

Teléfono +34 935 527 777
Fax +34 930 930 551
Food@eurofins.es
www.eurofins.com

Los ensayos marcados con * no están amparados por la acreditación de ENAC.

ENAC ENSAYOS nº 1025/LE1687

Código de muestra	**739-2017-00002298**	**Fecha**	**03/02/2017**	**Página 2/2**
Número de informe analítico	**AR-17-NG-002204-01 / 739-2017-00002298**			

NOTA ACLARATORIA

Este documento sólo puede ser reproducido en su totalidad y sólo da fe de la muestra analizada.
Los resultados se han realizado e informado de acuerdo con nuestros términos y condiciones generales de venta disponibles bajo petición.
Cuando se declara conformidad o no conformidad, la incertidumbre asociada con el resultado se ha añadido o eliminado para obtener un resultado que pueda ser comparado con los límites reglamentarios o especificaciones. La incertidumbre no se ha tenido en cuenta para los estandar que ya incluyen incertidumbre en la medida.
Los tests se identifican con un código de cinco dígitos cuya descripción está disponible bajo petición.
NE: El término “número estimado” significa una estimación menos precisa del valor verdadero cuando los recuentos en placa son inferiores a 10 colonias.

Los tests indentificados con las dos letras del código NG se realizan en el laboratorio Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL.
Los tests se realizan con acreditación UNE EN ISO/IEC 17025: 2005 ENAC nº 1025/LE1687 .

Informe analítico

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL

Código de muestra	**739-2017-00002299**	**Fecha**	**03/02/2017**	**Página 1/2**
Número de informe analítico	**AR-17-NG-002205-01 / 739-2017-00002299**			

CATERING ARCASA, S.L. (H. CAN RUTI COCINA)

A la atención de **ELISABET LLORENS**
CARRETERA DE CANYET S/N
8916 BARCELONA
ESPAÑA

Copia a : TORRES

Email ellorens@Arcasagrup.com

Contacto para servicio al cliente :

Nuestra referencia :	739-2017-00002299/ AR-17-NG-002205-01	**Tipo :**	EX
Descripción de la muestra :	SOPA MARAVILLA		
		Referencia del pedido :	RECOGIDA ONG CAN RUTI COCIN
		Fecha de inicio del análisis :	01/02/2017
Transporte :	Recogido/toma muestra Eurofins		

Fecha de muestreo	31/01/2017 00:00:00	**Temperatura de recepción**	-18
Referencia	CODIGO 30	**Temperatura recogida (°C)**	71.8
Observaciones	HORA DE RECOGIDA: 09:15H. RECOGIDA ESPECIAL	**Fecha de recepción**	31/01/2017 00:00:00

Microbiología	Resultados		Pautas	Especificacion del cliente
UM3ME NG Aerobios Método : C5162003 (Recuento en placa:AC)				
Microorganismos aerobios totales	< 100	ufc/g		<=100 000
UM6GG NG Escherichia coli B-Glucuronidasa+ Método : C5162006 (Recuento en placa (film):SEC)				
Escherichia coli	< 10	ufc/g		<=10
UMD7A NG Staphyloccus coagulasa positiva Método : C5162012 (Recuento en placa:STX)				
Estafilococos coagulasa positivos	< 10	ufc/g		<=10
UMSUE NG Coliforms Método : C5162005 (Recuento en placa:CC)				
Coliformes a 30°C	< 10	ufc/g		<=100
UMWGP NG Listeria monocytogenes Método : C5162013 (Recuento en placa:COMPASS Listeria Agar)				
Listeria monocytogenes	< 10	ufc/g	<=100	<=10
UMYUT NG Salmonella Método : C5162069Detección por cultivo (medios cromogénicos)				
Salmonella	ausencia	/25 g		Ausencia

CONCLUSIÓN (no cubierto por la acreditación)

La muestra cumple el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 y modificado por el Reglamento (CE) nº 1441/2007: Criterios Microbiológicos aplicables a los alimentos listos para el consumo, en los parámetros analizados.

La muestra analizada ha sido evaluada según el criterio CATERING ARCASA PARA PLATO: Plato preparado con tratamiento térmico (GRUPO B), obteniendo la calificación 3. (CALIFICACIÓN 1: presencia de patógenos; CALIFICACIÓN 2: nivel elevado de microorganismos no patógenos; CALIFICACIÓN 3: correcto)

FIRMA

Joan Fort
Responsable Laboratorio de Microbiología

Microbiología validado por Joan Fort
Informe validado electrónicamente por : Joan Fort

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL
Carrer de Josep Rodoreda, 39
Esplugues de Llobregat
08950 Barcelona
ESPAÑA

Teléfono +34 935 527 777
Fax +34 930 930 551
Food@eurofins.es
www.eurofins.com

Los ensayos marcados con * no están amparados por la acreditación de ENAC.

ENAC ENSAYOS nº 1025/LE1687

Código de muestra	**739-2017-00002299**	**Fecha**	**03/02/2017**	**Página 2/2**
Número de informe analítico	**AR-17-NG-002205-01 / 739-2017-00002299**			

NOTA ACLARATORIA

Este documento sólo puede ser reproducido en su totalidad y sólo da fe de la muestra analizada.
Los resultados se han realizado e informado de acuerdo con nuestros términos y condiciones generales de venta disponibles bajo petición.
Cuando se declara conformidad o no conformidad, la incertidumbre asociada con el resultado se ha añadido o eliminado para obtener un resultado que pueda ser comparado con los límites reglamentarios o especificaciones. La incertidumbre no se ha tenido en cuenta para los estandar que ya incluyen incertidumbre en la medida.
Los tests se identifican con un código de cinco dígitos cuya descripción está disponible bajo petición.
NE: El término “número estimado” significa una estimación menos precisa del valor verdadero cuando los recuentos en placa son inferiores a 10 colonias.

Los tests indentificados con las dos letras del código NG se realizan en el laboratorio Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL.
Los tests se realizan con acreditación UNE EN ISO/IEC 17025: 2005 ENAC nº 1025/LE1687 .

Informe analítico

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL

Código de muestra	**739-2017-00002300**	**Fecha**	**03/02/2017**	**Página 1/2**
Número de informe analítico	**AR-17-NG-002206-01 / 739-2017-00002300**			

CATERING ARCASA, S.L. (H. CAN RUTI COCINA)

A la atención de **ELISABET LLORENS**
CARRETERA DE CANYET S/N
8916 BARCELONA
ESPAÑA

Copia a : TORRES

Email ellorens@Arcasagrup.com

Contacto para servicio al cliente :

Nuestra referencia :	739-2017-00002300/ AR-17-NG-002206-01	**Tipo :**	EX
Descripción de la muestra :	TURMIX DE PESCADO CON VERDURA		
		Referencia del pedido :	RECOGIDA ONG CAN RUTI COCIN
		Fecha de inicio del análisis :	01/02/2017
Transporte :	Recogido/toma muestra Eurofins		

Fecha de muestreo	31/01/2017 00:00:00	**Temperatura de recepción**	-18
Referencia	CODIGO 31	**Temperatura recogida (°C)**	67.4
Observaciones	HORA DE RECOGIDA: 09:15H. RECOGIDA ESPECIAL	**Fecha de recepción**	31/01/2017 00:00:00

Microbiología	Resultados		Pautas	Especificacion del cliente
UM3ME NG Aerobios Método : C5162003 (Recuento en placa:AC)				
Microorganismos aerobios totales	< 100	ufc/g		<=100 000
UM6GG NG Escherichia coli B-Glucuronidasa+ Método : C5162006 (Recuento en placa (film):SEC)				
Escherichia coli	< 10	ufc/g		<=10
UMD7A NG Staphyloccus coagulasa positiva Método : C5162012 (Recuento en placa:STX)				
Estafilococos coagulasa positivos	< 10	ufc/g		<=10
UMSUE NG Coliforms Método : C5162005 (Recuento en placa:CC)				
Coliformes a 30°C	< 10	ufc/g		<=100
UMWGP NG Listeria monocytogenes Método : C5162013 (Recuento en placa:COMPASS Listeria Agar)				
Listeria monocytogenes	< 10	ufc/g	<=100	<=10
UMYUT NG Salmonella Método : C5162069Detección por cultivo (medios cromogénicos)				
Salmonella	ausencia	/25 g		Ausencia

CONCLUSIÓN (no cubierto por la acreditación)

La muestra cumple el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 y modificado por el Reglamento (CE) nº 1441/2007: Criterios Microbiológicos aplicables a los alimentos listos para el consumo, en los parámetros analizados.

La muestra analizada ha sido evaluada según el criterio CATERING ARCASA PARA PLATO: Plato preparado con tratamiento térmico (GRUPO B), obteniendo la calificación 3. (CALIFICACIÓN 1: presencia de patógenos; CALIFICACIÓN 2: nivel elevado de microorganismos no patógenos; CALIFICACIÓN 3: correcto)

FIRMA

Joan Fort
Responsable Laboratorio de Microbiología

Microbiología validado por Joan Fort
Informe validado electrónicamente por : Joan Fort

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL
Carrer de Josep Rodoreda, 39
Esplugues de Llobregat
08950 Barcelona
ESPAÑA

Teléfono +34 935 527 777
Fax +34 930 930 551
Food@eurofins.es
www.eurofins.com

Los ensayos marcados con * no están amparados por la acreditación de ENAC.

ENAC ENSAYOS nº 1025/LE1687

Código de muestra	**739-2017-00002300**	**Fecha**	**03/02/2017**	**Página 2/2**
Número de informe analítico	**AR-17-NG-002206-01 / 739-2017-00002300**			

NOTA ACLARATORIA

Este documento sólo puede ser reproducido en su totalidad y sólo da fe de la muestra analizada.
Los resultados se han realizado e informado de acuerdo con nuestros términos y condiciones generales de venta disponibles bajo petición.
Cuando se declara conformidad o no conformidad, la incertidumbre asociada con el resultado se ha añadido o eliminado para obtener un resultado que pueda ser comparado con los límites reglamentarios o especificaciones. La incertidumbre no se ha tenido en cuenta para los estandar que ya incluyen incertidumbre en la medida.
Los tests se identifican con un código de cinco dígitos cuya descripción está disponible bajo petición.
NE: El término “número estimado” significa una estimación menos precisa del valor verdadero cuando los recuentos en placa son inferiores a 10 colonias.

Los tests indentificados con las dos letras del código NG se realizan en el laboratorio Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL.
Los tests se realizan con acreditación UNE EN ISO/IEC 17025: 2005 ENAC nº 1025/LE1687 .

Informe analítico

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL

Código de muestra	**739-2017-00002301**	**Fecha**	**03/02/2017**	**Página 1/2**
Número de informe analítico	**AR-17-NG-002207-01 / 739-2017-00002301**			

Copia a : TORRES

A la atención de **CATERING ARCASA, S.L. (H. CAN RUTI CAF. PERSONAL GRAN)**
ELISABET LLORENS
CARRETERA DE CANYET S/N
8916 BARCELONA
ESPAÑA

Email ellorens@Arcasagrup.com

Contacto para servicio al cliente :

Nuestra referencia :	739-2017-00002301/ AR-17-NG-002207-01	**Tipo :**	EX
Descripción de la muestra :	CALLOS MADRILEÑA		
		Referencia del pedido :	RECOGIDA ONG CAN RUTI CAFE¨
		Fecha de inicio del análisis :	01/02/2017
Transporte :	Recogido/toma muestra Eurofins		

Fecha de muestreo	31/01/2017 00:00:00	**Temperatura de recepción**	-18
Referencia	CODIGO C3	**Temperatura recogida (°C)**	55
Observaciones	HORA DE RECOGIDA: 09:15H. RECOGIDA ESPECIAL	**Fecha de recepción**	31/01/2017 00:00:00

Microbiología	Resultados		Pautas	Especificacion del cliente
UM3ME NG Aerobios Método : C5162003 (Recuento en placa:AC)				
Microorganismos aerobios totales	< 100	ufc/g		<=100 000
UM6GG NG Escherichia coli B-Glucuronidasa+ Método : C5162006 (Recuento en placa (film):SEC)				
Escherichia coli	< 10	ufc/g		<=10
UMD7A NG Staphyloccus coagulasa positiva Método : C5162012 (Recuento en placa:STX)				
Estafilococos coagulasa positivos	< 10	ufc/g		<=10
UMSUE NG Coliforms Método : C5162005 (Recuento en placa:CC)				
Coliformes a 30°C	< 10	ufc/g		<=100
UMWGP NG Listeria monocytogenes Método : C5162013 (Recuento en placa:COMPASS Listeria Agar)				
Listeria monocytogenes	< 10	ufc/g	<=100	<=10
UMYUT NG Salmonella Método : C5162069Detección por cultivo (medios cromogénicos)				
Salmonella	ausencia	/25 g		Ausencia

CONCLUSIÓN (no cubierto por la acreditación)

La muestra cumple el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 y modificado por el Reglamento (CE) nº 1441/2007: Criterios Microbiológicos aplicables a los alimentos listos para el consumo, en los parámetros analizados.

La muestra analizada ha sido evaluada según el criterio CATERING ARCASA PARA PLATO: Plato preparado con tratamiento térmico (GRUPO B), obteniendo la calificación 3. (CALIFICACIÓN 1: presencia de patógenos; CALIFICACIÓN 2: nivel elevado de microorganismos no patógenos; CALIFICACIÓN 3: correcto)

FIRMA

Joan Fort
Responsable Laboratorio de Microbiología

Microbiología validado por Joan Fort
Informe validado electrónicamente por : Joan Fort

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL
Carrer de Josep Rodoreda, 39
Esplugues de Llobregat
08950 Barcelona
ESPAÑA

Teléfono +34 935 527 777
Fax +34 930 930 551
Food@eurofins.es
www.eurofins.com

Los ensayos marcados con * no están amparados por la acreditación de ENAC.

ENAC ENSAYOS nº 1025/LE1687

Código de muestra	**739-2017-00002301**	**Fecha**	**03/02/2017**	**Página 2/2**
Número de informe analítico	**AR-17-NG-002207-01 / 739-2017-00002301**			

NOTA ACLARATORIA

Este documento sólo puede ser reproducido en su totalidad y sólo da fe de la muestra analizada.
Los resultados se han realizado e informado de acuerdo con nuestros términos y condiciones generales de venta disponibles bajo petición.
Cuando se declara conformidad o no conformidad, la incertidumbre asociada con el resultado se ha añadido o eliminado para obtener un resultado que pueda ser comparado con los límites reglamentarios o especificaciones. La incertidumbre no se ha tenido en cuenta para los estandar que ya incluyen incertidumbre en la medida.
Los tests se identifican con un código de cinco dígitos cuya descripción está disponible bajo petición.
NE: El término “número estimado” significa una estimación menos precisa del valor verdadero cuando los recuentos en placa son inferiores a 10 colonias.

Los tests indentificados con las dos letras del código NG se realizan en el laboratorio Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL.
Los tests se realizan con acreditación UNE EN ISO/IEC 17025: 2005 ENAC nº 1025/LE1687 .

Informe analítico

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL

Código de muestra	**739-2017-00002302**	**Fecha**	**03/02/2017**	**Página 1/2**
Número de informe analítico	**AR-17-NG-002208-01 / 739-2017-00002302**			

Copia a : TORRES

A la atención de **CATERING ARCASA, S.L. (H. CAN RUTI CAF. PERSONAL GRAN)**
ELISABET LLORENS
CARRETERA DE CANYET S/N
8916 BARCELONA
ESPAÑA

Email ellorens@Arcasagrup.com

Contacto para servicio al cliente :

Nuestra referencia :	739-2017-00002302/ AR-17-NG-002208-01	**Tipo :**	EX
Descripción de la muestra :	FLAMENQUINES		
		Referencia del pedido :	RECOGIDA ONG CAN RUTI CAFE¨
		Fecha de inicio del análisis :	01/02/2017
Transporte :	Recogido/toma muestra Eurofins		

Fecha de muestreo	31/01/2017 00:00:00	**Temperatura de recepción**	-18
Referencia	CODIGO C9	**Temperatura recogida (°C)**	48
Observaciones	HORA DE RECOGIDA: 09:15H. RECOGIDA ESPECIAL	**Fecha de recepción**	31/01/2017 00:00:00

Microbiología	Resultados		Pautas	Especificacion del cliente
UM3ME NG Aerobios Método : C5162003 (Recuento en placa:AC)				
Microorganismos aerobios totales	< 100	ufc/g		<=100 000
UM6GG NG Escherichia coli B-Glucuronidasa+ Método : C5162006 (Recuento en placa (film):SEC)				
Escherichia coli	< 10	ufc/g		<=10
UMD7A NG Staphyloccus coagulasa positiva Método : C5162012 (Recuento en placa:STX)				
Estafilococos coagulasa positivos	< 10	ufc/g		<=10
UMSUE NG Coliforms Método : C5162005 (Recuento en placa:CC)				
Coliformes a 30°C	< 10	ufc/g		<=100
UMWGP NG Listeria monocytogenes Método : C5162013 (Recuento en placa:COMPASS Listeria Agar)				
Listeria monocytogenes	< 10	ufc/g	<=100	<=10
UMYUT NG Salmonella Método : C5162069Detección por cultivo (medios cromogénicos)				
Salmonella	ausencia	/25 g		Ausencia

CONCLUSIÓN (no cubierto por la acreditación)

La muestra cumple el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 y modificado por el Reglamento (CE) nº 1441/2007: Criterios Microbiológicos aplicables a los alimentos listos para el consumo, en los parámetros analizados.

La muestra analizada ha sido evaluada según el criterio CATERING ARCASA PARA PLATO: Plato preparado con tratamiento térmico (GRUPO B), obteniendo la calificación 3. (CALIFICACIÓN 1: presencia de patógenos; CALIFICACIÓN 2: nivel elevado de microorganismos no patógenos; CALIFICACIÓN 3: correcto)

FIRMA

Joan Fort
Responsable Laboratorio de Microbiología

Microbiología validado por Joan Fort
Informe validado electrónicamente por : Joan Fort

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL
Carrer de Josep Rodoreda, 39
Esplugues de Llobregat
08950 Barcelona
ESPAÑA

Teléfono +34 935 527 777
Fax +34 930 930 551
Food@eurofins.es
www.eurofins.com

Los ensayos marcados con * no están amparados por la acreditación de ENAC.

ENAC ENSAYOS nº 1025/LE1687

Código de muestra	**739-2017-00002302**	**Fecha**	**03/02/2017**	**Página 2/2**
Número de informe analítico	**AR-17-NG-002208-01 / 739-2017-00002302**			

NOTA ACLARATORIA

Este documento sólo puede ser reproducido en su totalidad y sólo da fe de la muestra analizada.
Los resultados se han realizado e informado de acuerdo con nuestros términos y condiciones generales de venta disponibles bajo petición.
Cuando se declara conformidad o no conformidad, la incertidumbre asociada con el resultado se ha añadido o eliminado para obtener un resultado que pueda ser comparado con los límites reglamentarios o especificaciones. La incertidumbre no se ha tenido en cuenta para los estandar que ya incluyen incertidumbre en la medida.
Los tests se identifican con un código de cinco dígitos cuya descripción está disponible bajo petición.
NE: El término “número estimado” significa una estimación menos precisa del valor verdadero cuando los recuentos en placa son inferiores a 10 colonias.

Los tests indentificados con las dos letras del código NG se realizan en el laboratorio Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL.
Los tests se realizan con acreditación UNE EN ISO/IEC 17025: 2005 ENAC nº 1025/LE1687 .

Informe analítico

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL

Código de muestra	**739-2017-00002303**	**Fecha**	**03/02/2017**	**Página 1/2**
Número de informe analítico	**AR-17-NG-002209-01 / 739-2017-00002303**			

Copia a : TORRES

A la atención de **CATERING ARCASA, S.L. (H. CAN RUTI CAF. PERSONAL GRAN)**
ELISABET LLORENS
CARRETERA DE CANYET S/N
8916 BARCELONA
ESPAÑA

Email ellorens@Arcasagrup.com

Contacto para servicio al cliente :

Nuestra referencia :	739-2017-00002303/ AR-17-NG-002209-01	**Tipo :**	EX
Descripción de la muestra :	MARMITAKO		
		Referencia del pedido :	RECOGIDA ONG CAN RUTI CAFE¨
		Fecha de inicio del análisis :	01/02/2017
Transporte :	Recogido/toma muestra Eurofins		

Fecha de muestreo	31/01/2017 00:00:00	**Temperatura de recepción**	-18
Referencia	CODIGO C10	**Temperatura recogida (°C)**	56
Observaciones	HORA DE RECOGIDA: 09:15H. RECOGIDA ESPECIAL	**Fecha de recepción**	31/01/2017 00:00:00

Microbiología	Resultados		Pautas	Especificacion del cliente
UM3ME NG Aerobios Método : C5162003 (Recuento en placa:AC)				
Microorganismos aerobios totales	500	ufc/g NE		<=100 000
UM6GG NG Escherichia coli B-Glucuronidasa+ Método : C5162006 (Recuento en placa (film):SEC)				
Escherichia coli	< 10	ufc/g		<=10
UMD7A NG Staphyloccus coagulasa positiva Método : C5162012 (Recuento en placa:STX)				
Estafilococos coagulasa positivos	< 10	ufc/g		<=10
UMSUE NG Coliforms Método : C5162005 (Recuento en placa:CC)				
Coliformes a 30°C	< 10	ufc/g		<=100
UMWGP NG Listeria monocytogenes Método : C5162013 (Recuento en placa:COMPASS Listeria Agar)				
Listeria monocytogenes	< 10	ufc/g	<=100	<=10
UMYUT NG Salmonella Método : C5162069Detección por cultivo (medios cromogénicos)				
Salmonella	ausencia	/25 g		Ausencia

CONCLUSIÓN (no cubierto por la acreditación)

La muestra cumple el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 y modificado por el Reglamento (CE) nº 1441/2007: Criterios Microbiológicos aplicables a los alimentos listos para el consumo, en los parámetros analizados.

La muestra analizada ha sido evaluada según el criterio CATERING ARCASA PARA PLATO: Plato preparado con tratamiento térmico (GRUPO B), obteniendo la calificación 3. (CALIFICACIÓN 1: presencia de patógenos; CALIFICACIÓN 2: nivel elevado de microorganismos no patógenos; CALIFICACIÓN 3: correcto)

FIRMA

Joan Fort
Responsable Laboratorio de Microbiología

Microbiología validado por Joan Fort
Informe validado electrónicamente por : Joan Fort

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL
Carrer de Josep Rodoreda, 39
Esplugues de Llobregat
08950 Barcelona
ESPAÑA

Teléfono +34 935 527 777
Fax +34 930 930 551
Food@eurofins.es
www.eurofins.com

Los ensayos marcados con * no están amparados por la acreditación de ENAC.

ENAC ENSAYOS nº 1025/LE1687

Código de muestra	**739-2017-00002303**	**Fecha**	**03/02/2017**	**Página 2/2**
Número de informe analítico	**AR-17-NG-002209-01 / 739-2017-00002303**			

NOTA ACLARATORIA

Este documento sólo puede ser reproducido en su totalidad y sólo da fe de la muestra analizada.
Los resultados se han realizado e informado de acuerdo con nuestros términos y condiciones generales de venta disponibles bajo petición.
Cuando se declara conformidad o no conformidad, la incertidumbre asociada con el resultado se ha añadido o eliminado para obtener un resultado que pueda ser comparado con los límites reglamentarios o especificaciones. La incertidumbre no se ha tenido en cuenta para los estandar que ya incluyen incertidumbre en la medida.
Los tests se identifican con un código de cinco dígitos cuya descripción está disponible bajo petición.
NE: El término “número estimado” significa una estimación menos precisa del valor verdadero cuando los recuentos en placa son inferiores a 10 colonias.

Los tests indentificados con las dos letras del código NG se realizan en el laboratorio Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL.
Los tests se realizan con acreditación UNE EN ISO/IEC 17025: 2005 ENAC nº 1025/LE1687 .

Informe analítico

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL

Código de muestra	**739-2017-00002304**	**Fecha**	**03/02/2017**	**Página 1/2**
Número de informe analítico	**AR-17-NG-002210-01 / 739-2017-00002304**			

Copia a : TORRES

A la atención de **CATERING ARCASA, S.L. (H. CAN RUTI CAF. PERSONAL GRAN)**
ELISABET LLORENS
CARRETERA DE CANYET S/N
8916 BARCELONA
ESPAÑA

Email ellorens@Arcasagrup.com

Contacto para servicio al cliente :

Nuestra referencia :	739-2017-00002304/ AR-17-NG-002210-01	**Tipo :**	EX
Descripción de la muestra :	BISTEC TERNERA		
		Referencia del pedido :	RECOGIDA ONG CAN RUTI CAFE¨
		Fecha de inicio del análisis :	01/02/2017
Transporte :	Recogido/toma muestra Eurofins		

Fecha de muestreo	31/01/2017 00:00:00	**Temperatura de recepción**	-18
Referencia	CODIGO C13	**Temperatura recogida (°C)**	53
Observaciones	HORA DE RECOGIDA: 09:15H. RECOGIDA ESPECIAL	**Fecha de recepción**	31/01/2017 00:00:00

Microbiología	Resultados		Pautas	Especificacion del cliente
UM3ME NG Aerobios Método : C5162003 (Recuento en placa:AC)				
Microorganismos aerobios totales	< 100	ufc/g		<=100 000
UM6GG NG Escherichia coli B-Glucuronidasa+ Método : C5162006 (Recuento en placa (film):SEC)				
Escherichia coli	< 10	ufc/g		<=10
UMD7A NG Staphyloccus coagulasa positiva Método : C5162012 (Recuento en placa:STX)				
Estafilococos coagulasa positivos	< 10	ufc/g		<=10
UMSUE NG Coliforms Método : C5162005 (Recuento en placa:CC)				
Coliformes a 30°C	< 10	ufc/g		<=100
UMWGP NG Listeria monocytogenes Método : C5162013 (Recuento en placa:COMPASS Listeria Agar)				
Listeria monocytogenes	< 10	ufc/g	<=100	<=10
UMYUT NG Salmonella Método : C5162069Detección por cultivo (medios cromogénicos)				
Salmonella	ausencia	/25 g		Ausencia

CONCLUSIÓN (no cubierto por la acreditación)

La muestra cumple el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 y modificado por el Reglamento (CE) nº 1441/2007: Criterios Microbiológicos aplicables a los alimentos listos para el consumo, en los parámetros analizados.

La muestra analizada ha sido evaluada según el criterio CATERING ARCASA PARA PLATO: Plato preparado con tratamiento térmico (GRUPO B), obteniendo la calificación 3. (CALIFICACIÓN 1: presencia de patógenos; CALIFICACIÓN 2: nivel elevado de microorganismos no patógenos; CALIFICACIÓN 3: correcto)

FIRMA

Joan Fort
Responsable Laboratorio de Microbiología

Microbiología validado por Joan Fort
Informe validado electrónicamente por : Joan Fort

Código de muestra	**739-2017-00002304**	**Fecha**	**03/02/2017**	**Página 2/2**
Número de informe analítico	**AR-17-NG-002210-01 / 739-2017-00002304**			

NOTA ACLARATORIA

Este documento sólo puede ser reproducido en su totalidad y sólo da fe de la muestra analizada.
Los resultados se han realizado e informado de acuerdo con nuestros términos y condiciones generales de venta disponibles bajo petición.
Cuando se declara conformidad o no conformidad, la incertidumbre asociada con el resultado se ha añadido o eliminado para obtener un resultado que pueda ser comparado con los límites reglamentarios o especificaciones. La incertidumbre no se ha tenido en cuenta para los estandar que ya incluyen incertidumbre en la medida.
Los tests se identifican con un código de cinco dígitos cuya descripción está disponible bajo petición.
NE: El término “número estimado” significa una estimación menos precisa del valor verdadero cuando los recuentos en placa son inferiores a 10 colonias.

Los tests indentificados con las dos letras del código NG se realizan en el laboratorio Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL.
Los tests se realizan con acreditación UNE EN ISO/IEC 17025: 2005 ENAC nº 1025/LE1687 .

Informe analítico

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL

Código de muestra	**739-2017-00002305**	**Fecha**	**03/02/2017**	**Página 1/2**
Número de informe analítico	**AR-17-NG-002211-01 / 739-2017-00002305**			

Copia a : TORRES

A la atención de **CATERING ARCASA, S.L. (H. CAN RUTI CAF. PERSONAL GRAN)**
ELISABET LLORENS
CARRETERA DE CANYET S/N
8916 BARCELONA
ESPAÑA

Email ellorens@Arcasagrup.com

Contacto para servicio al cliente :

Nuestra referencia :	739-2017-00002305/ AR-17-NG-002211-01	**Tipo :**	EX
Descripción de la muestra :	PANGA CON ALMENDRAS		
		Referencia del pedido :	RECOGIDA ONG CAN RUTI CAFE¨
		Fecha de inicio del análisis :	01/02/2017
Transporte :	Recogido/toma muestra Eurofins		

Fecha de muestreo	31/01/2017 00:00:00	**Temperatura de recepción**	-18
Referencia	CODIGO C15	**Temperatura recogida (°C)**	51
Observaciones	HORA DE RECOGIDA: 09:15H. RECOGIDA ESPECIAL	**Fecha de recepción**	31/01/2017 00:00:00

Microbiología	Resultados		Pautas	Especificacion del cliente
UM3ME NG Aerobios Método : C5162003 (Recuento en placa:AC)				
Microorganismos aerobios totales	< 100	ufc/g		<=100 000
UM6GG NG Escherichia coli B-Glucuronidasa+ Método : C5162006 (Recuento en placa (film):SEC)				
Escherichia coli	< 10	ufc/g		<=10
UMD7A NG Staphyloccus coagulasa positiva Método : C5162012 (Recuento en placa:STX)				
Estafilococos coagulasa positivos	< 10	ufc/g		<=10
UMSUE NG Coliforms Método : C5162005 (Recuento en placa:CC)				
Coliformes a 30°C	< 10	ufc/g		<=100
UMWGP NG Listeria monocytogenes Método : C5162013 (Recuento en placa:COMPASS Listeria Agar)				
Listeria monocytogenes	< 10	ufc/g	<=100	<=10
UMYUT NG Salmonella Método : C5162069Detección por cultivo (medios cromogénicos)				
Salmonella	ausencia	/25 g		Ausencia

CONCLUSIÓN (no cubierto por la acreditación)

La muestra cumple el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 y modificado por el Reglamento (CE) nº 1441/2007: Criterios Microbiológicos aplicables a los alimentos listos para el consumo, en los parámetros analizados.

La muestra analizada ha sido evaluada según el criterio CATERING ARCASA PARA PLATO: Plato preparado con tratamiento térmico (GRUPO B), obteniendo la calificación 3. (CALIFICACIÓN 1: presencia de patógenos; CALIFICACIÓN 2: nivel elevado de microorganismos no patógenos; CALIFICACIÓN 3: correcto)

FIRMA

Joan Fort
Responsable Laboratorio de Microbiología

Microbiología validado por Joan Fort
Informe validado electrónicamente por : Joan Fort

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL
Carrer de Josep Rodoreda, 39
Esplugues de Llobregat
08950 Barcelona
ESPAÑA

Teléfono +34 935 527 777
Fax +34 930 930 551
Food@eurofins.es
www.eurofins.com

Los ensayos marcados con * no están amparados por la acreditación de ENAC.

ENAC ENSAYOS nº 1025/LE1687

Código de muestra	**739-2017-00002305**	**Fecha**	**03/02/2017**	**Página 2/2**
Número de informe analítico	**AR-17-NG-002211-01 / 739-2017-00002305**			

NOTA ACLARATORIA

Este documento sólo puede ser reproducido en su totalidad y sólo da fe de la muestra analizada.
Los resultados se han realizado e informado de acuerdo con nuestros términos y condiciones generales de venta disponibles bajo petición.
Cuando se declara conformidad o no conformidad, la incertidumbre asociada con el resultado se ha añadido o eliminado para obtener un resultado que pueda ser comparado con los límites reglamentarios o especificaciones. La incertidumbre no se ha tenido en cuenta para los estandar que ya incluyen incertidumbre en la medida.
Los tests se identifican con un código de cinco dígitos cuya descripción está disponible bajo petición.
NE: El término “número estimado” significa una estimación menos precisa del valor verdadero cuando los recuentos en placa son inferiores a 10 colonias.

Los tests indentificados con las dos letras del código NG se realizan en el laboratorio Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL.
Los tests se realizan con acreditación UNE EN ISO/IEC 17025: 2005 ENAC nº 1025/LE1687 .

Informe analítico

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL

Código de muestra	**739-2017-00002306**	**Fecha**	**03/02/2017**	**Página 1/2**
Número de informe analítico	**AR-17-NG-002212-01 / 739-2017-00002306**			

Copia a : TORRES

A la atención de **CATERING ARCASA, S.L. (H. CAN RUTI CAF. PERSONAL GRAN)**
ELISABET LLORENS
CARRETERA DE CANYET S/N
8916 BARCELONA
ESPAÑA

Email ellorens@Arcasagrup.com

Contacto para servicio al cliente :

Nuestra referencia :	739-2017-00002306/ AR-17-NG-002212-01	**Tipo :**	EX
Descripción de la muestra :	COLIFLOR CON PATATAS		
		Referencia del pedido :	RECOGIDA ONG CAN RUTI CAFE¨
		Fecha de inicio del análisis :	01/02/2017
Transporte :	Recogido/toma muestra Eurofins		

Fecha de muestreo	31/01/2017 00:00:00	**Temperatura de recepción**	-18
Referencia	CODIGO C21	**Temperatura recogida (°C)**	65
Observaciones	HORA DE RECOGIDA: 09:15H. RECOGIDA ESPECIAL	**Fecha de recepción**	31/01/2017 00:00:00

Microbiología	Resultados		Pautas	Especificacion del cliente
UM3ME NG Aerobios Método : C5162003 (Recuento en placa:AC)				
Microorganismos aerobios totales	< 100	ufc/g		<=100 000
UM6GG NG Escherichia coli B-Glucuronidasa+ Método : C5162006 (Recuento en placa (film):SEC)				
Escherichia coli	< 10	ufc/g		<=10
UMD7A NG Staphyloccus coagulasa positiva Método : C5162012 (Recuento en placa:STX)				
Estafilococos coagulasa positivos	< 10	ufc/g		<=10
UMSUE NG Coliforms Método : C5162005 (Recuento en placa:CC)				
Coliformes a 30°C	< 10	ufc/g		<=100
UMWGP NG Listeria monocytogenes Método : C5162013 (Recuento en placa:COMPASS Listeria Agar)				
Listeria monocytogenes	< 10	ufc/g	<=100	<=10
UMYUT NG Salmonella Método : C5162069Detección por cultivo (medios cromogénicos)				
Salmonella	ausencia	/25 g		Ausencia

CONCLUSIÓN (no cubierto por la acreditación)

La muestra cumple el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 y modificado por el Reglamento (CE) nº 1441/2007: Criterios Microbiológicos aplicables a los alimentos listos para el consumo, en los parámetros analizados.

La muestra analizada ha sido evaluada según el criterio CATERING ARCASA PARA PLATO: Plato preparado con tratamiento térmico (GRUPO B), obteniendo la calificación 3. (CALIFICACIÓN 1: presencia de patógenos; CALIFICACIÓN 2: nivel elevado de microorganismos no patógenos; CALIFICACIÓN 3: correcto)

FIRMA

Joan Fort
Responsable Laboratorio de Microbiología

Microbiología validado por Joan Fort
Informe validado electrónicamente por : Joan Fort

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL
Carrer de Josep Rodoreda, 39
Esplugues de Llobregat
08950 Barcelona
ESPAÑA

Teléfono +34 935 527 777
Fax +34 930 930 551
Food@eurofins.es
www.eurofins.com

Los ensayos marcados con * no están amparados por la acreditación de ENAC.

ENAC ENSAYOS nº 1025/LE1687

Código de muestra	**739-2017-00002306**	**Fecha**	**03/02/2017**	**Página 2/2**
Número de informe analítico	**AR-17-NG-002212-01 / 739-2017-00002306**			

NOTA ACLARATORIA

Este documento sólo puede ser reproducido en su totalidad y sólo da fe de la muestra analizada.
Los resultados se han realizado e informado de acuerdo con nuestros términos y condiciones generales de venta disponibles bajo petición.
Cuando se declara conformidad o no conformidad, la incertidumbre asociada con el resultado se ha añadido o eliminado para obtener un resultado que pueda ser comparado con los límites reglamentarios o especificaciones. La incertidumbre no se ha tenido en cuenta para los estandar que ya incluyen incertidumbre en la medida.
Los tests se identifican con un código de cinco dígitos cuya descripción está disponible bajo petición.
NE: El término “número estimado” significa una estimación menos precisa del valor verdadero cuando los recuentos en placa son inferiores a 10 colonias.

Los tests indentificados con las dos letras del código NG se realizan en el laboratorio Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL.
Los tests se realizan con acreditación UNE EN ISO/IEC 17025: 2005 ENAC nº 1025/LE1687 .

Informe analítico

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL

Código de muestra	**739-2017-00002307**	**Fecha**	**03/02/2017**	**Página 1/2**
Número de informe analítico	**AR-17-NG-002213-01 / 739-2017-00002307**			

Copia a : TORRES

A la atención de **CATERING ARCASA, S.L. (H. CAN RUTI CAF. PERSONAL GRAN)**
ELISABET LLORENS
CARRETERA DE CANYET S/N
8916 BARCELONA
ESPAÑA

Email ellorens@Arcasagrup.com

Contacto para servicio al cliente :

Nuestra referencia :	739-2017-00002307/ AR-17-NG-002213-01	**Tipo :**	EX
Descripción de la muestra :	ALBONDIGAS CON SETAS		
		Referencia del pedido :	RECOGIDA ONG CAN RUTI CAFE¨
		Fecha de inicio del análisis :	01/02/2017
Transporte :	Recogido/toma muestra Eurofins		

Fecha de muestreo	31/01/2017 00:00:00	**Temperatura de recepción**	-18
Referencia	CODIGO C22	**Temperatura recogida (°C)**	45.2
Observaciones	HORA DE RECOGIDA: 09:15H. RECOGIDA ESPECIAL	**Fecha de recepción**	31/01/2017 00:00:00

Microbiología	Resultados		Pautas	Especificacion del cliente
UM3ME NG Aerobios Método : C5162003 (Recuento en placa:AC)				
Microorganismos aerobios totales	< 100	ufc/g		<=100 000
UM6GG NG Escherichia coli B-Glucuronidasa+ Método : C5162006 (Recuento en placa (film):SEC)				
Escherichia coli	< 10	ufc/g		<=10
UMD7A NG Staphyloccus coagulasa positiva Método : C5162012 (Recuento en placa:STX)				
Estafilococos coagulasa positivos	< 10	ufc/g		<=10
UMSUE NG Coliforms Método : C5162005 (Recuento en placa:CC)				
Coliformes a 30°C	< 10	ufc/g		<=100
UMWGP NG Listeria monocytogenes Método : C5162013 (Recuento en placa:COMPASS Listeria Agar)				
Listeria monocytogenes	< 10	ufc/g	<=100	<=10
UMYUT NG Salmonella Método : C5162069Detección por cultivo (medios cromogénicos)				
Salmonella	ausencia	/25 g		Ausencia

CONCLUSIÓN (no cubierto por la acreditación)

La muestra cumple el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 y modificado por el Reglamento (CE) nº 1441/2007: Criterios Microbiológicos aplicables a los alimentos listos para el consumo, en los parámetros analizados.

La muestra analizada ha sido evaluada según el criterio CATERING ARCASA PARA PLATO: Plato preparado con tratamiento térmico (GRUPO B), obteniendo la calificación 3. (CALIFICACIÓN 1: presencia de patógenos; CALIFICACIÓN 2: nivel elevado de microorganismos no patógenos; CALIFICACIÓN 3: correcto)

FIRMA

Joan Fort
Responsable Laboratorio de Microbiología

Microbiología validado por Joan Fort
Informe validado electrónicamente por : Joan Fort

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL
Carrer de Josep Rodoreda, 39
Esplugues de Llobregat
08950 Barcelona
ESPAÑA

Teléfono +34 935 527 777
Fax +34 930 930 551
Food@eurofins.es
www.eurofins.com

Los ensayos marcados con * no están amparados por la acreditación de ENAC.

ENAC ENSAYOS nº 1025/LE1687

Código de muestra	**739-2017-00002307**	**Fecha**	**03/02/2017**	**Página 2/2**
Número de informe analítico	**AR-17-NG-002213-01 / 739-2017-00002307**			

NOTA ACLARATORIA

Este documento sólo puede ser reproducido en su totalidad y sólo da fe de la muestra analizada.
Los resultados se han realizado e informado de acuerdo con nuestros términos y condiciones generales de venta disponibles bajo petición.
Cuando se declara conformidad o no conformidad, la incertidumbre asociada con el resultado se ha añadido o eliminado para obtener un resultado que pueda ser comparado con los límites reglamentarios o especificaciones. La incertidumbre no se ha tenido en cuenta para los estandar que ya incluyen incertidumbre en la medida.
Los tests se identifican con un código de cinco dígitos cuya descripción está disponible bajo petición.
NE: El término “número estimado” significa una estimación menos precisa del valor verdadero cuando los recuentos en placa son inferiores a 10 colonias.

Los tests indentificados con las dos letras del código NG se realizan en el laboratorio Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL.
Los tests se realizan con acreditación UNE EN ISO/IEC 17025: 2005 ENAC nº 1025/LE1687 .

Informe analítico

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL

Código de muestra	**739-2017-00002308**	**Fecha**	**03/02/2017**	**Página 1/2**
Número de informe analítico	**AR-17-NG-002214-01 / 739-2017-00002308**			

Copia a : TORRES

A la atención de **CATERING ARCASA, S.L. (H. CAN RUTI CAF. PERSONAL GRAN)**
ELISABET LLORENS
CARRETERA DE CANYET S/N
8916 BARCELONA
ESPAÑA

Email ellorens@Arcasagrup.com

Contacto para servicio al cliente :

Nuestra referencia :	739-2017-00002308/ AR-17-NG-002214-01	**Tipo :**	EX
Descripción de la muestra :	FILETE DE MERLUZA		
		Referencia del pedido :	RECOGIDA ONG CAN RUTI CAFE¨
		Fecha de inicio del análisis :	01/02/2017
Transporte :	Recogido/toma muestra Eurofins		

Fecha de muestreo	31/01/2017 00:00:00	**Temperatura de recepción**	-18
Referencia	CODIGO C24	**Temperatura recogida (°C)**	54.2
Observaciones	HORA DE RECOGIDA: 09:15H. RECOGIDA ESPECIAL	**Fecha de recepción**	31/01/2017 00:00:00

Microbiología	Resultados		Pautas	Especificacion del cliente
UM3ME NG Aerobios Método : C5162003 (Recuento en placa:AC)				
Microorganismos aerobios totales	< 100	ufc/g		<=100 000
UM6GG NG Escherichia coli B-Glucuronidasa+ Método : C5162006 (Recuento en placa (film):SEC)				
Escherichia coli	< 10	ufc/g		<=10
UMD7A NG Staphyloccus coagulasa positiva Método : C5162012 (Recuento en placa:STX)				
Estafilococos coagulasa positivos	< 10	ufc/g		<=10
UMSUE NG Coliforms Método : C5162005 (Recuento en placa:CC)				
Coliformes a 30°C	< 10	ufc/g		<=100
UMWGP NG Listeria monocytogenes Método : C5162013 (Recuento en placa:COMPASS Listeria Agar)				
Listeria monocytogenes	< 10	ufc/g	<=100	<=10
UMYUT NG Salmonella Método : C5162069Detección por cultivo (medios cromogénicos)				
Salmonella	ausencia	/25 g		Ausencia

CONCLUSIÓN (no cubierto por la acreditación)

La muestra cumple el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 y modificado por el Reglamento (CE) nº 1441/2007: Criterios Microbiológicos aplicables a los alimentos listos para el consumo, en los parámetros analizados.

La muestra analizada ha sido evaluada según el criterio CATERING ARCASA PARA PLATO: Plato preparado con tratamiento térmico (GRUPO B), obteniendo la calificación 3. (CALIFICACIÓN 1: presencia de patógenos; CALIFICACIÓN 2: nivel elevado de microorganismos no patógenos; CALIFICACIÓN 3: correcto)

FIRMA

Joan Fort
Responsable Laboratorio de Microbiología

Microbiología validado por Joan Fort
Informe validado electrónicamente por : Joan Fort

Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL
Carrer de Josep Rodoreda, 39
Esplugues de Llobregat
08950 Barcelona
ESPAÑA

Teléfono +34 935 527 777
Fax +34 930 930 551
Food@eurofins.es
www.eurofins.com

Los ensayos marcados con * no están amparados por la acreditación de ENAC.

ENAC ENSAYOS nº 1025/LE1687

Código de muestra	**739-2017-00002308**	**Fecha**	**03/02/2017**	**Página 2/2**
Número de informe analítico	**AR-17-NG-002214-01 / 739-2017-00002308**			

NOTA ACLARATORIA

Este documento sólo puede ser reproducido en su totalidad y sólo da fe de la muestra analizada.
Los resultados se han realizado e informado de acuerdo con nuestros términos y condiciones generales de venta disponibles bajo petición.
Cuando se declara conformidad o no conformidad, la incertidumbre asociada con el resultado se ha añadido o eliminado para obtener un resultado que pueda ser comparado con los límites reglamentarios o especificaciones. La incertidumbre no se ha tenido en cuenta para los estandar que ya incluyen incertidumbre en la medida.
Los tests se identifican con un código de cinco dígitos cuya descripción está disponible bajo petición.
NE: El término “número estimado” significa una estimación menos precisa del valor verdadero cuando los recuentos en placa son inferiores a 10 colonias.

Los tests indentificados con las dos letras del código NG se realizan en el laboratorio Eurofins Analisis Alimentario Nordeste SL.
Los tests se realizan con acreditación UNE EN ISO/IEC 17025: 2005 ENAC nº 1025/LE1687 .

9

Autors i col·laboradors

Autors
Elisabet Llorens Ochoa
Qualitat Catering Arcasa

Eduard Suñol Elias
Operacions Catering Arcasa

Laura Raya González
Dietètica Catering Arcasa

Yolanda Fernández Serrano
Hoteleria Hospital Germans Trias i Pujol

Amb la col·laboració
Agència Catalana de Seguretat Alimentària
Servei de Salut Pública del Barcelonès Nord i Maresme
Fundació Catalana per a la Prevenció de Residus i el Consum Responsable
Fundació Banc de Recursos