LISTADO DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA DE SUSTANCIAS QUE PUEDEN CAUSAR ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS EN PLATOS/PRODUCTOS

Los platos específicos de dietas especiales (alergias o intolerancias) se elaboran siguiendo unas normas de manipulación de alimentos que minimizan la contaminación cruzada con ingredientes alérgenos o causantes de intolerancias. Estas normas están indicadas en el plan de control de alérgenos del Sistema de Autocontrol del centro.

SIEMPRE asegurar la PRESENCIA/AUSENCIA de estas sustancias mediante la REVISIÓN del ETIQUETADO DEL PROVEEDOR

CENTRO: HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO DE ALICANTE
Fecha extracción informe: SEPTIEMBRE 2020

DENOMINACIÓN DEL PLATO/PRODUCTO		SUSTANCIAS QUE PUEDEN CAUSAR ALERGIAS o INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS de DECLARACIÓN OBLIGATORIA													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
		Gluten	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Huevo	Pescado	Moluscos (incluye cefalópodos)	Crustáceos	Frutos de cáscara	Cacahuetes	Sésamo	Soja	Altramuces	Mostaza	Apio	Dióxido de azufre y sulfitos
Albóndigas a la jardinera	contiene:										X			X	X
Albóndigas de bacalao	contiene:	X	X		X		X								
Albóndigas de bacalao con ensaladilla	contiene:	X	X	X	X		X								
Albóndigas de bacalao con guisantes y zanahoria	contiene:	X	X		X		X								
Albóndigas de bacalao con arroz	contiene:	X	X		X		X								
Alubias estofadas	contiene:														x
Arroz horno	contiene:		x								x			x	X
Arroz milanesa	contiene:													x	
Bacalao al horno	contiene:				x										
Calamares en salsa con arroz	contiene:					x									x
Caldo	contiene:													x	
Canelones	contiene:	x	x	x	x	x	x				x			x	x
Cola de rape en salsa	contiene:				x										
Cola merluza horno con menestra	contiene:				x										
Cola merluza horno con patata vapor	contiene:				x										X
Crema de calabacín	contiene:														X
Crema de champiñones	contiene:														XX
Crema de pescado	contiene:				X										X
Crema de puerros	contiene:														X

LISTADO DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA DE SUSTANCIAS QUE PUEDEN CAUSAR ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS EN PLATOS/PRODUCTOS

Los platos específicos de dietas especiales (alergias o intolerancias) se elaboran siguiendo unas normas de manipulación de alimentos que minimizan la contaminación cruzada con ingredientes alérgenos o causantes de intolerancias. Estas normas están indicadas en el plan de control de alérgenos del Sistema de Autocontrol del centro.

SIEMPRE asegurar la PRESENCIA/AUSENCIA de estas sustancias mediante la REVISIÓN del ETIQUETADO DEL PROVEEDOR

CENTRO: HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO DE ALICANTE
Fecha extracción informe: SEPTIEMBRE 2020

DENOMINACIÓN DEL PLATO/PRODUCTO		SUSTANCIAS QUE PUEDEN CAUSAR ALERGIAS o INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS de DECLARACIÓN OBLIGATORIA													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
		Gluten	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Huevo	Pescado	Moluscos (incluye cefalópodos)	Crustáceos	Frutos de cáscara	Cacahuetes	Sésamo	Soja	Altramuces	Mostaza	Apio	Dióxido de azufre y sulfitos
Crema de verduras	contiene:														X
Crema de zanahoria	contiene:														X
Croquetas de pollo con ensaladilla	contiene:	x	x	x											X
Ensalada con huevo	contiene:			x											
Ensalada variada	contiene:														X
Ensalada verde	contiene:														X
Entremeses suaves	contiene:		x												
Estofado de ternera	contiene:													x	X
Fideuá	contiene:	x		x	x	x	x								x
Filete de merluza con guisantes y zanahoria	contiene:				x										
Filete de merluza con menestra	contiene:				x										
Hamburguesa mixta con cebolla braseada	contiene:										x				x
Hamburguesa mixta con champiñón y guisantes	contiene:										x				x
Hamburguesa mixta con patatas fritas	contiene:										x				x
Hervido de verduras	contiene:														X
Hervido valenciano	contiene:														X
Jamón york al horno con zanahoria	contiene:														
Jamón york y queso fresco	contiene:		x												
Judías verdes rehogadas	contiene:														

LISTADO DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA DE SUSTANCIAS QUE PUEDEN CAUSAR ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS EN PLATOS/PRODUCTOS

Los platos específicos de dietas especiales (alergias o intolerancias) se elaboran siguiendo unas normas de manipulación de alimentos que minimizan la contaminación cruzada con ingredientes alérgenos o causantes de intolerancias. Estas normas están indicadas en el plan de control de alérgenos del Sistema de Autocontrol del centro.

SIEMPRE asegurar la PRESENCIA/AUSENCIA de estas sustancias mediante la REVISIÓN del ETIQUETADO DEL PROVEEDOR

CENTRO: HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO DE ALICANTE
Fecha extracción informe: SEPTIEMBRE 2020

DENOMINACIÓN DEL PLATO/PRODUCTO		SUSTANCIAS QUE PUEDEN CAUSAR ALERGIAS o INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS de DECLARACIÓN OBLIGATORIA													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
		Gluten	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Huevo	Pescado	Moluscos (incluye cefalópodos)	Crustáceos	Frutos de cáscara	Cacahuetes	Sésamo	Soja	Altramuces	Mostaza	Apio	Dióxido de azufre y sulfitos
Judías verdes salteadas	contiene:														
Lentejas con verduras	contiene:														X
Lomo cerdo asado con patatas fritas	contiene:													x	X
Lomo horno con zanahoria	contiene:													x	X
Macarrones a la boloñesa	contiene:	x	x	x											
Magro con menestra	contiene:	X												x	X
Menestra de verduras	contiene:														
Merluza a la plancha	contiene:				x										
Merluza a la plancha con patatas fritas	contiene:				x										
Paella de verduras	contiene:													x	
Paella valenciana	contiene:													x	
Panini	contiene:	x	x	x							x				x
Pechuga plancha	contiene:														
Pescadilla cocida	contiene:				x										X
Pescadilla cocida con arroz	contiene:				x										
Pescadilla horno	contiene:				x										
Pizza	contiene:	x	x	x	x					x	x		x	x	x
Pollo asado	contiene:													x	x
Pollo asado con judías verdes	contiene:													x	x

LISTADO DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA DE SUSTANCIAS QUE PUEDEN CAUSAR ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS EN PLATOS/PRODUCTOS

Los platos específicos de dietas especiales (alergias o intolerancias) se elaboran siguiendo unas normas de manipulación de alimentos que minimizan la contaminación cruzada con ingredientes alérgenos o causantes de intolerancias. Estas normas están indicadas en el plan de control de alérgenos del Sistema de Autocontrol del centro.

SIEMPRE asegurar la PRESENCIA/AUSENCIA de estas sustancias mediante la REVISIÓN del ETIQUETADO DEL PROVEEDOR

CENTRO: HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO DE ALICANTE
Fecha extracción informe: SEPTIEMBRE 2020

DENOMINACIÓN DEL PLATO/PRODUCTO		SUSTANCIAS QUE PUEDEN CAUSAR ALERGIAS o INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS de DECLARACIÓN OBLIGATORIA													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
		Gluten	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Huevo	Pescado	Moluscos (incluye cefalópodos)	Crustáceos	Frutos de cáscara	Cacahuetes	Sésamo	Soja	Altramuces	Mostaza	Apio	Dióxido de azufre y sulfitos
Pollo asado con menestra	contiene:													x	x
Pollo asado con patatas fritas	contiene:													x	x
Pollo cocido	contiene:														X
Pollo horno	contiene:													x	x
Pollo horno con champiñón y guisantes	contiene:													x	x
Pollo horno con menestra	contiene:													x	x
Pollo horno con patata y zanahoria	contiene:													x	x
Pollo horno con patatas fritas	contiene:													x	x
Potaje de garbanzos	contiene:														X
Puré de patata	contiene:														X
Queso fresco	contiene:		x												
Rabas	contiene:	x	x	x	x	x	x				x		X	x	x
Roti de pavo con guisantes	contiene:	x	x	x										x	x
Roti de pavo con zanahoria	contiene:	x	x	x										x	x
Roti de pavo en salsa encebollada	contiene:	x	x	x										x	x
San Jacobo con tomate frito	contiene:	x	x												
Sopa de pasta	contiene:	x												x	
Sopa de picadillo	contiene:	x		x										x	
Sopa de sémola	contiene:	x												x	

LISTADO DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA DE SUSTANCIAS QUE PUEDEN CAUSAR ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS EN PLATOS/PRODUCTOS

Los platos específicos de dietas especiales (alergias o intolerancias) se elaboran siguiendo unas normas de manipulación de alimentos que minimizan la contaminación cruzada con ingredientes alérgenos o causantes de intolerancias. Estas normas están indicadas en el plan de control de alérgenos del Sistema de Autocontrol del centro.

SIEMPRE asegurar la PRESENCIA/AUSENCIA de estas sustancias mediante la REVISIÓN del ETIQUETADO DEL PROVEEDOR

CENTRO: HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO DE ALICANTE
Fecha extracción informe: SEPTIEMBRE 2020

DENOMINACIÓN DEL PLATO/PRODUCTO		SUSTANCIAS QUE PUEDEN CAUSAR ALERGIAS o INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS de DECLARACIÓN OBLIGATORIA													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
		Gluten	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Huevo	Pescado	Moluscos (incluye cefalópodos)	Crustáceos	Frutos de cáscara	Cacahuetes	Sésamo	Soja	Altramuces	Mostaza	Apio	Dióxido de azufre y sulfitos
Sopa maravilla	contiene:	x												x	
Ternera en salsa con zanahoria baby	contiene:													x	X
Ternera jardinera con patatas	contiene:													x	X
Tortilla de patata	contiene:			x											X
Tortilla francesa	contiene:			x											
Tortilla francesa con espinacas	contiene:			x											
Tortilla francesa con patata vapor	contiene:			x											X
Tortilla francesa con york	contiene:			x											
Tortilla francesa con zanahoria baby	contiene:			x											
Tortilla francesa con zanahoria	contiene:			x											X
Turmix de huevo con patata	contiene:			x											X
Turmix de huevo con verduras	contiene:			x											X
Turmix de huevo con zanahoria	contiene:			x											X
Turmix de lactantes	contiene:														X
Turmix de magro con patata	contiene:														X
Turmix de magro con verduras	contiene:														X
Turmix de magro con zanahoria	contiene:														X
Turmix de pescado con patata	contiene:				X										X
Turmix de pescado con verduras	contiene:				X										X

LISTADO DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA DE SUSTANCIAS QUE PUEDEN CAUSAR ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS EN PLATOS/PRODUCTOS

Los platos específicos de dietas especiales (alergias o intolerancias) se elaboran siguiendo unas normas de manipulación de alimentos que minimizan la contaminación cruzada con ingredientes alérgenos o causantes de intolerancias. Estas normas están indicadas en el plan de control de alérgenos del Sistema de Autocontrol del centro.

SIEMPRE asegurar la PRESENCIA/AUSENCIA de estas sustancias mediante la REVISIÓN del ETIQUETADO DEL PROVEEDOR

CENTRO: HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO DE ALICANTE
Fecha extracción informe: SEPTIEMBRE 2020

DENOMINACIÓN DEL PLATO/PRODUCTO		SUSTANCIAS QUE PUEDEN CAUSAR ALERGIAS o INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS de DECLARACIÓN OBLIGATORIA													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
		Gluten	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Huevo	Pescado	Moluscos (incluye cefalópodos)	Crustáceos	Frutos de cáscara	Cacahuetes	Sésamo	Soja	Altramuces	Mostaza	Apio	Dióxido de azufre y sulfitos
Turmix de pescado con zanahoria	contiene:				X										X
Turmix de pollo con patata	contiene:														X
Turmix de pollo con verduras	contiene:														X
Turmix de pollo con zanahoria	contiene:														X
Turmix de ternera con patata	contiene:														X
Turmix de ternera con verduras	contiene:														X
Turmix de ternera con zanahoria	contiene:														X
Varitas de merluza con champiñon y guisantes	contiene:	X	X	X	X	X	X				X		X	X	X
Varitas de merluza con ensalada	contiene:	X	X	X	X	X	X				X		X	X	X