

## **PRODUCTOS A DISTRIBUIR**

Todas las frutas y hortalizas a distribuir procederán de empresas inscritas en el Registro General Sanitario de Alimentos. Se distribuirán 11 productos diferentes en todos los centros participantes en el Programa. Cada producto se acondicionará y distribuirá al alumnado en raciones de peso medio de 170g, la dosis del zumo de naranja ecológico será de 200 ml.

Los productos a distribuir son:

- **MANZANA GOLDEN**
- **MANZANA ROYAL GALA**
- **PLÁTANO DE CANARIAS**
- **MANDARINA ECOLÓGICA**
- **PERA BLANQUILLA**
- **NARANJA ECOLÓGICA IV GAMA**
- **MANZANA IV GAMA**
- **FRESA IV GAMA**
- **MELÓN IV GAMA**
- **MIX MINI HORTALIZAS IV GAMA**

## ORIGEN DE LOS PRODUCTOS Y FORMATOS

Los productos manzana y pera serán de producción propia.

El resto de productos será adquirido a productores de Andalucía, garantizando así un producto cercano y fresco. No es posible adquirir producto a empresas productoras ubicadas en la Comunidad de Castilla-La Mancha debido a que no ha comenzado la campaña de frutas en esta región.

Los productos estarán sujetos a la normativa de calidad en frutas y hortalizas. Estos deben estar enteros, sanos, quedando excluidos aquellos que presenten podredumbre u otras alteraciones. Asimismo deben estar limpios, exentos de parásitos, olores y sabores extraños. Además en todo momento deben mantener la cadena de frío.

Todos los productos tendrán que estar perfectamente identificados por lotes garantizando la trazabilidad de los mismos. Asimismo a los proveedores se les exigirá el cumplimiento de los protocolos basados en un Sistema de Gestión de Calidad y Medio Ambiente.

Deberán estar sujetos al Reglamento (CE) núm. 1221/2008 de la Comisión de 5 de diciembre de 2008 que modifica, en lo que atañe a las normas de comercialización, el Reglamento (CE) núm. 1580/2007 por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos (CE) núm. 2200/96, (CE) núm.2201/96 y (CE) núm. 1182/2007 de Consejo en el sector de las frutas y hortalizas.

El envasado de los productos en IV Gama se presentarán en bandejas termoselladas de 2,5 kg., excepto el Mix de Mini Hortalizas que por su singularidad irá en formato de 500g. El zumo de naranja ecológico irá en envases de 5 litros con un dispensador. Con objeto de facilitar su reparto en las aulas y favorecer su consumo al alumnado, se le hará entrega a los centros de material apto para alimentación y desechable para facilitar su distribución.

Para la manzana y pera en piezas el formato que se utilizará será en envases de cartón reciclable y no utilizable con un peso de 4,5 kg.

El formato de distribución para la mandarina ecológica será en mallas de 2 kg para facilitar su distribución por unidades.

El formato de distribución para el plátano será de bolsas de 1 kg.

Los productos a distribuir y sus formatos son:

## **MANZANA IV GAMA Y PERA**

La **manzana y pera** serán de producción propia. Las variedades en manzana serán Golden y Royal Gala, en el caso de la pera será Blanquilla o Conferencia. Proponemos también esta segunda variedad ya que la campaña se encuentra avanzada y la pera Blanquilla en las fechas previstas podría dar problemas de calidad.

### **FRESA IV GAMA**

La **fresa**, será adquirida a las asociaciones y empresas de productores ubicados en la zona de Huelva. Las variedades podrán ser: Camarosa, Splendor, Fortuna, Sabrina, etc

### **MELÓN IV GAMA**

El **melón**, será adquirido a las asociaciones y empresas de las provincias de Almería y Murcia. La variedad será piel de sapo.

### **NARANJA ECOLÓGICA IV GAMA Y MANDARINA ECOLÓGICA**

El producto **naranja ecológica y mandarina ecológica**, será adquirido a las asociaciones y empresas de productores andaluces ubicadas en la provincia de Almería, Huelva y Málaga. La variedad de la naranja ecológica será Salustiana en el caso de la mandarina ecológica será ortanique ya que la campaña se encuentra muy avanzada y no podemos contar con las diferentes variedades de clementinas.

### **MIX MINI HORTALIZAS IV GAMA**

Este producto estará compuesto por diferentes variedades de tomate cherry (amarillo, naranja, rojo, cherry pera y mini pepino). Este producto será adquirido a empresas de Granada y Almería.

### **PLÁTANO DE CANARIAS**

El plátano será adquirido a empresas distribuidoras de plátano de Canarias.

## PREPARACIÓN Y CONFECCIÓN DE LOS PRODUCTOS

Para la realización de los trabajos se contará con la Central de Manipulación y Procesado en IV Gama ubicada en la localidad granadina (Láchar).

### **RECEPCIÓN.**

Las acciones para la adquisición de las materias primas, se realiza con una programación orientada para que los diferentes procesos: recepción, manipulación y confección sean coherentes y pertinentes con las necesidades de distribución.

El objetivo es acortar los procesos de almacenamiento para que los productos lleguen al consumidor manteniendo toda su frescura y calidad.

Mediante una correcta planificación, atendiendo a las necesidades de consumo y teniendo en cuenta la vida útil de los diferentes productos; se confeccionan los pedidos con el objetivo de que permanezcan el mínimo tiempo indispensable en nuestras instalaciones.

### **MANIPULADO Y PROCESADO.**

Todo el personal laboral ha recibido formación específica sobre las Buenas Prácticas de Manipulado e Higiene.

Su formación ha sido encaminada en la motivación y responsabilización, en la que deben comprender que la seguridad de los alimentos depende en gran medida de su bien hacer.

Para los distintos productos, se procede de la siguiente manera:

**Fruta convencional.** La mercancía es recepcionada de 1 a 2 días antes de su expedición.

El seguimiento del producto continua en el proceso de manipulación mediante rigurosos controles en todas las etapas: entrada, producto en línea y destino final.

Para su confección, se procede a su lavado, secado, destriado, calibrado, envasado y paletizado.

Inmediatamente se procede a su almacenamiento en cámaras frigoríficas, manteniendo unos controles de temperatura constante hasta la hora de la salida de almacén y entrega en el centro escolar.

**Fruta en IV Gama.** Para el procesado de la fruta en IV gama se comienza con un control exhaustivo de la materia prima y el conocimiento del estado de maduración óptimo de la fruta.

Este producto requiere un mínimo procesamiento: pelado, y/o cortado o desgranado de la fruta y en algunos casos un tratamiento con un antioxidante que no es más que ácido ascórbico (vitamina C), que se encuentra de forma natural en la fruta.

A continuación se envasa bajo polímeros plásticos adecuados, permaneciendo constantemente refrigerados, salvaguardando así el producto elaborado de alteraciones mecánicas, microbiológicas y bioquímicas.

Las tecnologías de procesado mejoran la conservación manteniendo el contenido vitamínico de éstos, en IV gama no se modifican las características originales del fruto, teniendo una vida útil de entre 5–10 días.

*El procesado de la fruta en IV Gama se realiza el día anterior a su distribución de manera que el producto se entrega en el centro escolar con toda su vida útil.*