ANEXO IV
DATOS MÍNIMOS EN FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

(Suministro de Víveres para elaboración de dietas, alimentos extraordinarios y menaje, así como Servicios Vinculados en Hospitales Públicos de la Provincia de Málaga)

A Continuación, se detallan los datos mínimos que deberán contener las fichas técnicas de los alimentos. Estas fichas técnicas de alimentos deberán ser originales de los productores o fabricantes.

- **DATOS DEL PROVEEDOR:**
  - Razón Social
  - CIF
  - RGSEAA
  - Datos de contacto
    - Teléfono
    - correo electrónico
    - dirección

- **ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO:**
  - Denominación de Venta
  - Denominación Legal de producto
  - Peso
  - Categoría
  - Variedad
  - Calibre
  - Especie
  - Características organolépticas
    - Sabor
    - Olor
    - Textura
  - Condiciones de Transporte
  - Condiciones de conservación, envasado y embalado

- **ETIQUETADO:**
  - **Alérgenos presentes y trazas por contaminaciones cruzadas con alérgenos (intencionados/ fortuitos):**
  - **Declaración de Organismos Modificados Genéticamente (OMG)**
  - **Declaración de radiaciones ionizantes**
  - **Envases**
  - **Parámetros microbiológicos y otros contaminantes**
  - **Composición cuantitativa y cualitativa**
  - **PARA AQUELLOS PRODUCTOS QUE PROCEDA**
    - Exigencias de Calidad (Tolerancias)
    - Nombre Científico (requerido siempre para pescados)
    - Modo de obtención
    - Zona de Captura
    - Presentación
    - Sistema de Congelación (% glaseado y tipo, en su caso)
    - Vida útil