

Ítem 4

Aceite comestible de Girasol. Deberá presentar aspecto límpido, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas. Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinergistas permitidos en C.A.A. Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520, 521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: en envase PET x 900cc/1500cc/5000cc según corresponda. (Primera calidad y primera marca). Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

Para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten, deberá presentar el símbolo "Sin TACC"

En aquellos productos cuya entrega, en cada establecimiento, es inferior al peso de envase inferior del estándar, se deberá entregar en envase de mercado de menor gramaje, y con los logos correspondientes según patología.

Información nutricional: Tamaño de la Porción 1 cucharada (13ml)

	Cantidad por porción:	%VD*
Energía	108 kcal	5%
Carbohidratos	0,00g	0%
Proteína	0,00g	0%
Grasas Totales	12,00g	22%
Grasas Saturadas	1,2g	5%
Grasas Monoinsaturadas	3,5g	0%
Grasas Poliinsaturadas	7,3g	0%

(*)Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

Ítem 5

Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000, (tipo "carolina") Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el artículo 652. Rótulo acorde a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.

Presentación: en envase según corresponda de 500 a 5000gr, de primera calidad y primera marca. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto

Para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten, deberá presentar el símbolo "Sin TACC"

En aquellos productos cuya entrega, en cada establecimiento, es inferior al peso de envase inferior del estándar, se deberá entregar en envase de mercado de menor gramaje, y con los logos correspondientes según patología.

Información nutricional: Tamaño de la Porción ¼ de taza (50g)

	Cantidad por porción	%VD*
Energía	170 kcal	9%
Carbohidratos	39g	13%
Proteína	3,4g	5%
Grasas Totales	0g	0%
Fibra alimentaria	0,7g	3%

CORRESPONDE AL EXPTE

(*)Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

Ítem 6

Arvejas secas remojuadas en conserva, presentación en envases con peso neto total entre 340 gr y 380gr y peso neto escurrido 200 y 205 gr. Ajustado a las especificaciones del C.A.A Cap. V Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. **Presentación:** Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase Tetrapack bien sellado. Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto.

Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

Por kilogramo

Para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten, deberá presentar el símbolo "Sin TACC"

En aquellos productos cuya entrega, en cada establecimiento, es inferior al peso de envase inferior del estándar, se deberá entregar en envase de mercado de menor gramaje, y con los logos correspondientes según patología.

Información nutricional: Tamaño de la Porción 130g (1/2 taza)

	Cantidad por porción	%VD
Energía	118 kcal	6%
Carbohidratos	20g	7%
Azúcar	0,00g	0%
Proteína	7g	9%
Grasa	1g	2%
Grasa Saturada	0,000g	0%
Grasa Trans	0,000g	0%
Fibra alimentaria	8g	32%
Sodio	277mg	12%

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

Ítem 7

Condimentos varios: Deshidratados, limpios, secos. Fraccionados en envases de hasta 500gr.

Información nutricional: 1gr (1/4 de cuchara de té) No aportan calorías, pero sí vitaminas y minerales

	Cantidad por porción:	% VD *
Valor energético	0 kcal= 0 kj	0
Carbohidratos	0 g	0
Proteínas	0 g	0
Grasas totales	0 g	0
Grasas saturadas	0 g	0
Grasas trans	0 g	0

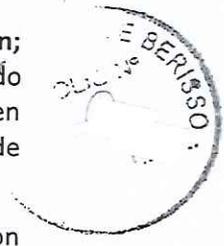
(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Ítem 8

Fideos secos tipo "guiseros" elaborados a base de sémola y/o harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos

(excepto huevo). Presentación en paquete transparente bilaminado, bio-orientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Se aceptarán en sus posibles tres variedades tipo guiseros codo/ celentano; hélice/tirabuzón; mostachol. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.



Por kilogramo. Presentación: paquetes de 500 grs. de primera calidad y primera marca. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto. Para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten, deberá presentar el símbolo "Sin TACC"

Para el caso de Intolerancia a la Lactosa, en su información nutricional deberá presentar menos de 0,5gr por cada 100gr de azúcar.

En caso de Alergia al huevo, entregar fideos secos Sin Huevo

En aquellos productos cuya entrega, en cada establecimiento, es inferior al peso de envase inferior del estándar, se deberá entregar en envase de mercado de menor gramaje, y con los logos correspondientes según patología.

Información nutricional: Tamaño de la Porción 1 plato (80g)

	Cantidad por porción	%VD*
Energía	267kcal	13,35%
Carbohidratos	56gr	19%
Fibra Alimentaria	2,5gr	10%
Proteínas	9gr	12%
Grasas Totales	0,8gr	1,45%
Sodio	8mg	0,33%

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

Ítem 9

Harina de trigo, tipo 000. Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661 bis y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: en paquetes de 1 kg. , de primera calidad y primera marca. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

Para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten, deberá entregar Premezcla de harinas aptas para la patología y presentar el símbolo "Sin TACC"

En aquellos productos cuya entrega, en cada establecimiento, es inferior al peso de envase inferior del estándar, se deberá entregar en envase de mercado de menor gramaje, y con los logos correspondientes según patología.

Información nutricional: Porción 50 gr (1/2 taza)

	Cantidad por porción	%VD*
Energía	157kcal	8%
Carbohidratos	34 gr	11%
Proteínas	4,8 gr	6%
Grasas Totales	0gr	0%

Fibra	1,5 gr	6%
Sodio	7 mg	0%
Vitamina A	92 ug	15%
Vitamina D	0,8 ug	16%
Piridoxina (B6)	0,2 mg	15%
Ácido Fólico (B9)	110ug	28%
Cianocobalamina (B12)	0,4ug	17%
Hierro	1,5mg	11%
Zinc	1,1 mg	16%



(*) Los % Valores Diarios en base a una dieta de 2000kcal u 8400KJ. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Ítem 10

Harina de maíz (Para Polenta). Que cumpla con las especificaciones del C.A.A., Artículo 694 (Res 794), última molienda. No contendrá harina de otros cereales ni cuerpos extraños al maíz. Este producto se rotulará: Harina de Maíz (o Sémola de maíz) para preparar polenta.

De primera calidad y primera marca. Fraccionada en paquetes sellados de 1 kg (sin excepción). Con fecha de vencimiento a la vista, mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

Para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten, deberá presentar el símbolo "Sin TACC"

En aquellos productos cuya entrega, en cada establecimiento, es inferior al peso de envase inferior del estándar, se deberá entregar en envase de mercado de menor gramaje, y con los logos correspondientes según patología.

Información Nutricional: Porción 50gr (1/2 taza de té).

	<i>Cantidad por porción</i>	<i>%VD*</i>
Energía	180 kcal	9%VD
Carbohidratos	39gr	13%VD
Proteínas	3,1gr	4%VD
Grasas Totales	1,1gr	2%VD
Fibra Alimentaria	1,2gr	5%VD
Sodio	0mg	0%VD

(*) Los % Valores Diarios en base a una dieta de 2000kcal u 8400KJ. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Ítem 11

Pan fresco blanco (tipo Felipe o mignon), por kilogramo. Debe responder a las siguientes características: miga porosa (con agujeros no tan grandes, ni minúsculos), elástica y homogénea, corteza superior de color uniforme amarillo-dorado, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A. . Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018), 726, 727, 728, 746, 747 Presentación según variedad, de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa de papel madera de primer uso apta para alimentos.

Información Nutricional: Tamaño por porción 50gr (2 rebanada de pan molde)

	<i>Cantidad por porción</i>	<i>%VD*</i>
Valor Energético	124kcal	6,2%
Carbohidratos	27g	9%
Fibra Alimentaria	0,1g	0,45
Proteínas	1,9g	2,53%

CORRESPONDE AL EXPTE...

Grasas Totales	1,2g	2,18%
Sodio	246,5mg	10,27%

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Ítem 12

Pan rallado: por kilogramo. Que cumpla con las especificaciones técnicas del Código Alimentario Argentino. Presentación: En envase limpios, de polietileno herméticamente sellado (sin excepción), en perfecto estado de conservación, libre de sustancias o materias extrañas. En envases de 350 gr a 1 kg (según corresponda). De primera calidad y primera marca. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

Para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten, deberá presentar el símbolo "Sin TACC".

En aquellos productos cuya entrega, en cada establecimiento, es inferior al peso de envase inferior del estándar, se deberá entregar en envase de mercado de menor gramaje, y con los logos correspondientes según patología.

Información nutricional: porción 30gr (2 cdas soperas)

	Cantidad por porción:	% VD *
Valor energético	110 kcal	5,55
Carbohidratos	21 g	7
Fibra alimentaria	0,9 g	3,6
Proteínas	2,9 g	3,87
Grasas totales	1,8 g	3,27
Sodio	0mg	0

(*)Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Ítem 13

Puré de Tomate/ Tomate triturado. Presentación en tetra brick, lata, doy pack. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926 ; 942 y 946 (puré de tomate); 948 (tomate triturado) y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños.

Por kilogramo: Presentación: entre 500 a 530 grs. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

Para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten, deberá presentar el símbolo "Sin TACC".

En aquellos productos cuya entrega, en cada establecimiento, es inferior al peso de envase inferior del estándar, se deberá entregar en envase de mercado de menor gramaje, y con los logos correspondientes según patología.

Información nutricional: Tamaño de la Porción 60g (3 cucharadas soperas)

	Cantidad por porción	%VD
Energía	17 kcal	1%
Carbohidratos	3,3g	1%
Azúcar	2,4g	0%
Proteína	1g	1%
Grasa	0,000g	0%
Grasa Saturada	0,000g	0%
Grasa Trans	0,000g	0%
Grasa Poliinsaturada	0,000g	0%

CORRESPONDE AL EXYTE...

Grasa Monoinsaturada	0,000g	0%
Fibra alimentaria	0,8g	3%
Sodio	7mg	0%

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

Ítem 14

Queso cuartirolo o tipo cremoso. Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611 conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con lo dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 621 y 622. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto.

Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida.

Para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten, deberá presentar el símbolo "Sin TACC"

Para el caso de Intolerancia a la Lactosa, en su información nutricional deberá presentar menos de 0,5gr por cada 100gr de azúcar.

En aquellos productos cuya entrega, en cada establecimiento, es inferior al peso de envase inferior del estándar, se deberá entregar en envase de mercado de menor gramaje, y con los logos correspondientes según patología.

Información nutricional: porción 30gr (1 rebanada)

	Cantidad por porción	VD%
Energía	90 kcal	4,5%
Carbohidratos	0,8g	0,27%
Fibra alimentaria	0g	-
Proteína	6g	8%
Grasas totales	7g	12,73%
Grasas Saturadas	4g	18,2%
Sodio	152mg	6,33%

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

Ítem 15

Sal fina de mesa: yodada, que cumpla con las especificaciones del Código Alimentario Argentino. Fraccionado en envases aptos de hasta 1 kg.

Para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten, deberá presentar el símbolo "Sin TACC"

En aquellos productos cuya entrega, en cada establecimiento, es inferior al peso de envase inferior del estándar, se deberá entregar en envase de mercado de menor gramaje, y con los logos correspondientes según patología.

Información nutricional: 1gr (1/4 de cuchara de té)

	Cantidad por porción:	% VD *
Valor energético	0 kcal	0
Carbohidratos	0 g	0
Proteínas	0 g	0
Grasas totales	0 g	0
Grasas saturadas	0 g	0
Grasas trans	0 g	0

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Ítem 16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26

Hortalizas: enteros, sanos, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpios, en perfecto estado, de tamaño uniforme, sin manchas, golpes ni machucones, y bien coloreadas con piel íntegra, firmes, secos y turgentes, sin brotes. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados de acuerdo a la variedad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Capítulo XI Alimentos Vegetales, especialmente Art. 819, 820, 822.

Por kilogramo de cada hortaliza. Peso aproximado correspondiente a unidades medianas (100-150 gr aprox), ajustándose a la cantidad requerida.

Acelga, Ají morrón, Tomate, Zapallito, Cebolla, Zanahoria, Zapallo, Batata, Choclo, Papa.

Información nutricional Promedio de Hortalizas A: (acelga, ají morrón, zapallitos). Porción 150gr (1 unidad mediana)

	Cantidad por 100gr
Energía	16 kcal
Hidratos de Carbono	3g
Fibra alimentaria	2,15
Proteína	1g
Grasas totales	0g
Hierro	3,5mg
Calcio	65 mg

Información nutricional Promedio de Hortalizas B: (Cebolla, Zanahoria, Zapallo): Porción 150gr (1 unidad mediana)

	Cantidad por 100gr
Energía	36 kcal
Hidratos de Carbono	8g
Fibra alimentaria	3,95g
Proteína	1g
Grasas totales	0g
Hierro	1,3mg
Calcio	55 mg

Información nutricional Promedio de Hortalizas C: (Batata, Choclo, Papa): Porción 150gr (1 unidad mediana)

	Cantidad por 100gr
Energía	88 kcal
Hidratos de Carbono	20g
Fibra alimentaria	3,53g
Proteína	2g
Grasas totales	0g
Hierro	1mg
Calcio	22 mg

Ítem 27

Fruta fresca: sanas, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpias, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrolladas y formadas, secas, de tamaño uniforme, sin manchas, golpes ni machucones y bien coloreadas de acuerdo a la variedad. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados. De calidad "comercial" o de mejor calidad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 887 - (Resolución Conjunta RESFC2019-5-APN-SRYGS#MSYDS N°5/2019), Artículo 887 bis, 887 tris, 887 penta - (Resolución Conjunta SPRel N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) Art 888, (890, 891, 892 para fruta cítrica) 893.

Por 1 kg equivalente a 7 unidades de cada fruta requerida)

Peso aprox por unidad: 150 gr (variación permitida hasta el 10% de su peso).

Información Nutricional: Porción 100gr (1 unidad mediana aprox)

	<i>Cantidad por porción</i>	<i>%VD*</i>
Energía	52kcal	3%VD
Carbohidratos	13,8gr	5%VD
Azúcares	10gr	
Proteínas	0,3gr	0%VD
Grasas Totales	0,2gr	0%VD
Fibra	2,4gr	10%VD
Sodio	1mg	0%VD
Vitamina A	6ug	1%VD
Vitamina C	4,6mg	10%VD
Vitamina E	0,18mg	2%VD

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

Ítem 28

Huevo fresco de gallina: Huevos enteros, limpios, sanos, en perfecto estado de conservación, secos y sin rajaduras. Envases limpios, de primer uso, separado por unidades, que permitan su integridad y adecuada conservación, ajustado al Decreto Nacional-4238-1968-SENASA - Cumpliendo con las especificaciones técnicas del C.A.A. Art 491; 492; 492 bis; 493; 496.

Se aceptará según clasificación por peso: unidades de 48 grs (mediano o grado 2) o unidades de mayor peso.

En envases según corresponda ajustándose a la cantidad requerida.

Por kilogramo (equivalente a 20 unidades).

Información nutricional: Tamaño por porción 1 unidad (50 gr)

	<i>Cantidad por porción 50g</i>	<i>% VD por porción(*)</i>
Valor energético	74 kcal	4%
Carbohidratos	0,1 g	0%
Proteínas	6,2 g	8%
Grasas totales	5 g	9 %
Grasas monoinsaturadas	1,8	0%
Grasas saturadas	1.6 g	0 %
Grasas poliinsaturadas	0,9	0%
Colesterol	207 mg	71%
Sodio	65 mg	3%

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

Ítem 29

Lentejas Secas. Presentación en envases de polietileno con termosellado que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877; 883 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En envases íntegros y limpios. No deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral. Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras. Granos sin signos de deshidratación, envejecimiento, las lentejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin puntos negros ni perforaciones, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Por kilogramo. Presentación Paquetes de 400 grs/500 grs., De primera calidad y primera marca. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

Para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten, deberá presentar el símbolo "Sin TACC"

En aquellos productos cuya entrega, en cada establecimiento, es inferior al peso de envase inferior del estándar, se deberá entregar en envase de mercado de menor gramaje, y con los logos correspondientes según patología.

Información nutricional: Tamaño de la Porción ½ taza de té (60g)

	Cantidad por porción	%VD*
Energía	152 kcal	8%
Carbohidratos	27g	9%
Proteína	11g	15%
Grasa	0g	0%
Grasa Saturada	0,00g	0%
Grasa Trans	0,00g	0%
Fibra alimentaria	6g	24%
Sodio	8mg	0%

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

PATOLOGÍAS INFORMADAS HASTA EL MOMENTO

Zona 1	Zona 2	Zona 3
<ul style="list-style-type: none"> - <u>Especial 502</u>: 1 Celiaco - <u>Jardín 915</u>: 1 Celiaco - <u>EP 25</u>: 1 Celiaco, 1 Intolerante a la proteína de la leche 	<p>No han informado hasta el momento</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>EP 18</u>: 2 Celíacos - <u>Agraria</u>: 1 Alérgico al Huevo - <u>EP 10</u>: 1 Intolerante al Gluten, 1 Intolerante a la Lactosa

ANTONELA PETRINGA
 Lic. en Nutrición
 MP: 4537