



Ración Civil 24H

1 persona



Descripción

Ración alimenticia con el aporte energético necesario para 1 día, diseñada para aportar una solución inmediata en lugares y/o situaciones donde no sea posible el abastecimiento de forma ordinaria. Esta ración de alimentación cumple con los requerimientos nutricionales establecidos por la OTAN para raciones operacionales individuales de uso militar.

Condiciones de conservación

Mantener en lugar fresco y seco.

Presentación

RACIÓN: Bolsa plástica que contiene todos los artículos.
Características: Bolsa de polietileno de baja densidad 100% reciclable y apta para uso alimentario.
Medidas (mm): 260 x 450 galga 500.

EMBALAJE: Caja de cartón de forma prismática.
Características: Tipo 0201 del Código Internacional de Cajas de Cartón (FEFCO - ASSCO).
Medidas ext. (mm): 590 x 390 x 280.

Información logística

Tamaño de caja	59 x 39 x 28 cm
Peso por bolsa	1,7 kg
Raciones por caja	10 uds.
Peso por caja	17 kg
Cajas por palet	20 uds.
Tamaño del palet	120 x 80 x 155 cm
Peso palet	355 kg

Información nutricional

	Menu 1	Menu 2	Menu 3	Menu 4
VALOR ENERGÉTICO	16592 kJ / 3946 kcal	16405 kJ / 3903 kcal	16300 kJ / 3888 kcal	15516 kJ / 3681 kcal
Grasas	141 g	141 g	141 g	110 g
de las cuales saturadas	36 g	40 g	37 g	32 g
Hidratos de carbono	530 g	519 g	524 g	556 g
de los cuales azúcares	244 g	237 g	237 g	253 g
Fibra alimentaria	32 g	26 g	23 g	31 g
Proteínas	120 g	121 g	119 g	97 g
Sal	18 g	18 g	17 g	18 g

Composición

MENÚ 1

DESAYUNO

1 x Café natural	2 g
1 x Azúcar	5 g
2 x Galleta dulce	55 g
1 x Mermelada de fruta	25 g

COMIDA

1 x Albóndigas con pasta	350 g
1 x Dulce de fruta	50 g

CENA

1 x Pollo con alubias y verduras	350 g
1 x Migas de atún con aceite de girasol	77 g
1 x Bizcocho	85 g

MENÚ 3

DESAYUNO

1 x Café natural	2 g
1 x Azúcar	5 g
2 x Galleta dulce	55 g
1 x Mermelada de fruta	25 g

COMIDA

1 x Caldereta de cordero con pasta	350 g
1 x Dulce de fruta	50 g

CENA

1 x Paella de pollo	350 g
1 x Migas de atún con aceite de girasol	77 g
1 x Bizcocho	85 g

MENÚ 2

DESAYUNO

1 x Café natural	2 g
1 x Azúcar	5 g
2 x Galleta dulce	55 g
1 x Mermelada de fruta	25 g

COMIDA

1 x Pasta boloñesa con queso	350 g
1 x Dulce de fruta	50 g

CENA

1 x Estofado de ternera con verduras	350 g
1 x Migas de atún con aceite de girasol	77 g
1 x Bizcocho	85 g

MENÚ 4

DESAYUNO

1 x Café natural	2 g
1 x Azúcar	5 g
2 x Galleta dulce	55 g
2 x Mermelada de fruta	25 g

COMIDA

1 x Albóndigas vegetales con pasta	350 g
1 x Dulce de fruta	50 g

CENA

1 x Garbanzos a la jardinera	350 g
1 x Bizcocho	85 g

COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

1 x Barrita energética de fruta	40 g
1 x Dátiles	100 g
1 x Sopa de puerro y patata	20 g
1 x Cóctel de frutos secos al natural	50 g
2 x Galleta salada	55 g
1 x Chocolate	25 g
2 x Chicle	2,2 g
1 x Bebida hiperproteica	20 g
1 x Barrita cereales	40 g
1 x Bebida isotónica	18 g
2 x Sal	1 g
2 x Pimienta negra	0,2 g

COMPLEMENTOS NO ALIMENTICIOS

Paquete de pañuelos (10 u.)	1
Cubiertos	1
Toallitas antisépticas	2
Calentador químico	2
Bolsa para calentar agua	1
Pastilla depuradora	4

Instrucciones de uso

Monodosis / Platos cocinados: ver instrucciones en el propio envase del producto. Todos los demás productos pueden ser consumidos directamente desde su envase.

Etiquetado y trazabilidad

RACIÓN: Lote aa/mm/dd

Consumo pref. mm/aaaa (máximo 24 meses y marcado por el artículo con consumo preferente más próximo en el tiempo).

PALET: Contenido, destino, lote y caducidad.

Revisiones

Revisión	Fecha	Modificación
2	04/21	Creación

Aprobado por

Departamento de desarrollo de producto