APÉNDICE 1

CARNES ROJAS: Vacuno, Ternera, Cerdo, Cordero, Équidos
AVES Y CAZA: Carnes blancas, Aves de corral, Caza de pluma, Caza de pelo
HUEVOS: Huevos
PRODUCTOS DEL MAR: Pescado, Moluscos, Crustáceos
VEGETALES, LEGUMBRES Y FRUTA: Hortalizas, Fruta, Legumbres
PREPARADOS DULCES: Pastelería, heladería
CALDOS: Caldos
GRASAS E INFUSIONES: Aceite aromatizado, Alcohólicas, No alcohólicas

NUM.	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	TEMP. °C	hh.mm.ss
1	Vacío		60°C	0.30.00
2	Costilla con hueso		76°C	16.00.00
3	Hamburguesa	2 cm	58°C	0.30.00
4	Aguja		76°C	14.00.00
5	Cola		86°C	16.00.00
6	Lomo bajo - Muy poco hecho	2.5 cm	50°C	0.50.00
7	Lomo bajo - Poco hecho	2.5 cm	52°C	0.50.00
8	Lomo bajo - Al punto/Poco hecho	2.5 cm	54°C	0.50.00
9	Lomo bajo - Al punto	2.5 cm	56°C	0.50.00

10	Lomo bajo - Al punto/Bien hecho	2.5 cm	62°C	0.50.00
11	Lomo bajo - Bien hecho	2.5 cm	65°C	0.50.00
12	Chuleta - Muy poco hecho	3 cm	50°C	2.00.00
13	Chuleta - Poco hecho	3 cm	52°C	2.00.00
14	Chuleta - Al punto/Poco hecho	3 cm	54°C	2.00.00
15	Chuleta - Al punto	3 cm	56°C	2.00.00
16	Chuleta - Al punto/Bien hecho	3 cm	62°C	2.00.00
17	Chuleta - Bien hecho	3 cm	65°C	2.00.00
18	Entraña		56°C	0.30.00
19	Entrecot		55°C	0.50.00
20	Solomillo - Muy poco hecho	2.5 cm	50°C	0.50.00
21	Solomillo - Poco hecho	2.5 cm	52°C	0.50.00
22	Solomillo - Al punto	2.5 cm	54°C	0.50.00
23	Solomillo - Al punto/Bien hecho	2.5 cm	59°C	0.50.00
24	Solomillo - Bien hecho	2.5 cm	60°C	0.50.00
25	T-bone - Muy poco hecho	4 cm	50°C	1.55.00
26	T-bone - Poco hecho	4 cm	52°C	1.50.00
27	T-bone - Al punto/Poco hecho	4 cm	54°C	1.55.00
28	T-bone - Al punto	4 cm	56°C	2.00.00
29	T-bone - Al punto/Bien hecho	4 cm	59°C	2.10.00
30	T-bone - Bien hecho	4 cm	65°C	2.30.00
31	Redondo	Vitello tonnato	58°C	4.00.00
32	Redondo	Carpaccio	54°C	3.00.00
33	Carrillera		78°C	16.00.00
34	Lengua	Natural	66°C	24.00.00
35	Lomo	Roastbeef	55°C	3.00.00

36	Picaña		51°C	3.00.00
37	Porterhouse - Muy poco hecho	4 cm	50°C	1.50.00
38	Porterhouse - Poco hecho	4 cm	52°C	1.50.00
39	Porterhouse - Al punto/Poco hecho	4 cm	54°C	1.55.00
40	Porterhouse - Al punto	4 cm	56°C	2.00.00
41	Porterhouse - Al punto/Bien hecho	4 cm	59°C	2.10.00
42	Porterhouse - Bien hecho	4 cm	65°C	2.30.00
43	Pecho	Pastrami	60°C	48.00.00
44	Costilla		58°C	24.00.00
45	Cadera	Tagliata	54°C	0.50.00
46	Jarrete sin hueso		86°C	18.00.00
47	Cabeza		86°C	18.00.00
101	Molleja		65°C	1.00.00
102	Carré de ternera		60°C	1.00.00
103	Pierna		64°C	6.00.00
104	Hígado de ternera		60°C	0.50.00
105	Solomillo	Medallones	58°C	0.50.00
106	Carrillera		68°C	14.00.00
107	Lomo		58°C	2.00.00
108	Osobuco		86°C	18.00.00
109	Panceta		86°C	14.00.00
151	Chuleta	2 cm	66°C	1.00.00
152	Coppa con corteza	Lechón	74°C	14.00.00
153	Coppa entera	Pulled Pork	74°C	14.00.00
154	Pierna deshuesada con corteza	Lechón	68°C	14.00.00

155	Pierna deshuesada	Jamón	74°C	15.00.00
156	Costillas	Parrilla	74°C	12.00.00
157	Cotechino		86°C	8.00.00
158	Corazón		60°C	0.50.00
159	Solomillo	Entero	62°C	1.00.00
160	Lomo entero		66°C	2.00.00
161	Panceta con corteza		78°C	16.00.00
162	Panceta sin corteza		78°C	14.00.00
163	Pluma_Cerdo Ibérico		66°C	2.00.00
164	Presa_Cerdo Ibérico		66°C	2.00.00
165	Salchichas		66°C	1.30.00
166	Jarretes con corteza		76°C	16.00.00
167	Jarretes sin corteza		76°C	16.00.00
168	Patas/Cabeza	Queso de cabeza	80°C	14.00.00
169	Zampone		86°C	14.00.00
201	Carré	Porción	56°C	0.50.00
202	Lomo bajo		58°C	1.00.00
203	Pierna		62°C	4.00.00
204	Costillas		55°C	0.50.00
205	Panceta		72°C	12.00.00
206	Cadera		58°C	4.00.00
207	Paleta deshuesada enrollada		62°C	18.00.00
208	Jarrete		67°C	16.00.00
231	Asno_pulpa de pierna deshuesada		66°C	18.00.00
232	Caballo_solomillo entero		56°C	0.50.00
251	Pollo_Pechuga sin piel		74°C	0.40.00

252	Pollo_Contramuslo sin piel		74°C	2.00.00
253	Pollo_Contramuslo con piel		74°C	2.00.00
254	Pollo_Muslos con piel		74°C	4.00.00
255	Pollo_Alas		72°C	2.00.00
256	Picantón_Entero deshuesado		76°C	2.00.00
257	Pavo_Pechuga asada		76°C	2.00.00
258	Pavo_Contramuslos deshuesados		76°C	6.00.00
259	Pintada_Pechuga		66°C	0.30.00
260	Pintada_Pierna		80°C	4.00.00
261	Pintada_Entera		74°C	6.00.00
262	Pintada_Deshuesada rellena		70°C	2.00.00
263	Conejo_Entero deshuesado	Enrollado	68°C	1.00.00
264	Conejo_Lomos deshuesados		60°C	1.00.00
301	Pato_Muslos confit		68°C	18.00.00
302	Pato_Pechuga con piel		60°C	0.30.00
303	Oca_Muslo confit		72°C	15.00.00
304	Oca_Muslo sin piel deshuesado		72°C	18.00.00
305	Oca_Foie gras	Terrina diam. 3 cm	65°C	0.12.00
306	Oca_Pechuga		60°C	1.45.00
321	Paloma_Muslos con hueso		74°C	2.00.00
322	Paloma_Pechuga con piel		60°C	0.12.00
323	Codorniz_Muslos		64°C	2.00.00
324	Codorniz_Pechugas		60°C	1.00.00
325	Faisán_Pierna con piel		68°C	12.00.00
326	Faisán_Pechuga		63°C	1.15.00
351	Corzo_Solomillo		52°C	1.00.00

352	Ciervo_Solomillo		51°C	0.50.00
353	Liebre_Silla deshuesada		55°C	0.14.00
354	Liebre_Muslos deshuesados		60°C	2.30.00
371	Huevos enteros_sin cáscara	Pasteurizadas	64°C	0.30.00
372	Yemas	Pasteurizados	57°C	2.00.00
373	Claras	Pasteurizados	57°C	1.30.00
374	Huevos medianos_con cáscara	Cocción ligera	62°C	0.45.00
401	Anchoas	Enteras	65°C	0.20.00
402	Bacalao	Filete	46°C	0.20.00
403	Lubina	Filete 150 g	60°C	0.18.00
404	Merluza	Rodaja	60°C	0.18.00
405	Dorada	Filete	60°C	0.18.00
406	Pez espada	Filete asado	54°C	0.30.00
407	Rape	Filete medallones	60°C	0.35.00
408	Serviola	Filete	52°C	0.20.00
409	Rodaballo	Filete con piel	60°C	0.12.00
410	Salmón	Filete con piel 3 cm	60°C	0.18.00
411	Caballa	Filete	65°C	0.15.00
412	Lubina	Filete	60°C	0.15.00
413	Atún	Filete	45°C	0.25.00
414	Atún	Ventresca	60°C	0.30.00
415	Salmonete	Filete	60°C	0.06.00
416	Trucha	Filete	60°C	0.12.00
501	Anchoas	250g	65°C	0.15.00
502	Bacalao	200-300g	65°C	0.15.00
503	Lubina	150-300g	65°C	0.50.00

504	Merluza	150g	60°C	1.00.00
505	Dorada		60°C	0.15.00
506	Pez espada		60°C	0.15.00
507	Rape		90°C	0.15.00
508	Serviola	150 gr	70°C	2.00.00
509	Rodaballo	1 kg	85°C	3.00.00
510	Salmón	300g	65°C	1.45.00
511	Caballa	Para ensaladas 250-350 g	65°C	2.00.00
512	Lubina		85°C	0.20.00
513	Atún		82°C	0.20.00
551	Anchoas	Pulpa	75°C	0.15.00
552	Bacalao	Pulpa	75°C	0.15.00
553	Lubina	Colas peladas	75°C	0.15.00
554	Merluza	Enteras peladas	75°C	0.10.00
601	Ajo	Puré	86°C	1.30.00
602	Espárragos verdes	Enteros	95°C	0.20.00
603	Remolachas	Enteras	86°C	1.30.00
604	Alcachofas	Enteros	95°C	0.30.00
605	Zanahorias	Enteras	95°C	0.30.00
606	Coliflores	Ramilletes	90°C	0.25.00
607	Col	En rodajas	90°C	0.30.00
608	cebollas	Brunoise	88°C	2.00.00
609	cebollitas borretanas		88°C	3.00.00
610	cebolletas		88°C	1.00.00
611	hinojos		90°C	0.15.00
612	rebozuelos		95°C	0.15.00

613	setas cardoncelli		95°C	0.15.00
614	champiñones		95°C	0.15.00
615	boletus		95°C	0.10.00
616	endibia belga		90°C	0.20.00
617	patatas	Cubos	90°C	0.10.00
618	patatas	Rodajas 1 cm	90°C	0.20.00
619	pimientos		95°C	0.10.00
620	tomates cherry	Confit	85°C	0.45.00
621	puerros	Enteros	92°C	0.40.00
622	radicchio tardío		92°C	0.25.00
623	chalotes	Gajos	85°C	2.00.00
624	apio	Bastones	85°C	1.00.00
625	apio nabo	Bastones	95°C	1.00.00
626	apio nabo	Puré	90°C	0.40.00
627	topinambur	Enteros	90°C	2.00.00
628	repollos	Corazones	90°C	1.30.00
629	calabaza	Cubos	90°C	0.45.00
630	calabacines verdes	Cubos	85°C	0.35.00
670	Garbanzos	Remojadas	88°C	3.00.00
671	Judías de España	Remojadas	88°C	4.00.00
672	Lentejas	Enteras	90°C	1.00.00
673	Guisantes		84°C	0.20.00
701	Albaricoques	Mitades	84°C	0.20.00
702	Piña	Cubos	85°C	0.45.00
703	Castañas	enteras	88°C	1.00.00
704	Cerezas	Enteras deshuesadas	84°C	0.20.00

705	Higos		83°C	0.20.00
706	Fresas	Enteras	83°C	0.15.00
707	Mango	Rodajas	83°C	00.30.00.
708	Manzanas	Gajos	85°C	0.45.00
709	Arándanos		84°C	0.15.00
710	Peras al natural	Mitades	88°C	0.30.00
711	Melocotones	Mitades	83°C	0.30.00
712	Ruibarbo	Bastones	85°C	0.30.00
713	Ciruelas	Mitades	83°C	0.30.00
801	Aceite	Hierbas aromáticas 10%	65°C	2.00.00
802	Aceite	Especias secas	86°C	2.00.00
803	Aceite	Ajo y guindilla fresca	88°C	2.00.00
804	Aceite	Piel rallada de cítricos 10%	65°C	2.00.00
805	Aceite	Vainilla	55°C	1.00.00
821	Bases para helados y sorbetes	Para todos los helados y sorbetes	76°C	0.40.00
822	Ganache de chocolate	Todos los tipos de chocolate	66°C	1.00.00
823	Leche condensada	Caramelizado	86°C	8.00.00
824	Pasteurización	Cremas	84°C	0.40.00
881	Caldo vegetal	Restos vegetales + agua	86°C	4.00.00
882	Caldo de carne y verduras	Carne+huesos+mirepoix, limpio, aromático	95°C	10.00.00
883	Caldo de pollo concentrado		95°C	12.00.00
884	Caldo de setas	Shiitake secos, champiñones, cebolla	85°C	12.00.00
885	Caldo de crustáceos	Caparazones + aromas tostados al vacío	90°C	5.00.00
886	Caldo ahumado	Ingredientes prehumanos, perfil delicado	85°C	3.00.00

887	Caldo de pescado	Alto rendimiento, uso en gotas o gel	80°C	2.30.00
921	Limoncello rápido	Alcohol 40%, Limones	54,4°C	2.00.00
922	Licor de hierbas	Alcohol 40%, hierbas aromáticas frescas	54,4°C	2.00.00
923	Licor de café	Alcohol 40%, granos enteros tostados	54,4°C	2.30.00
924	Bourbon al tocino (fat washing)	Bourbon, tocino crujiente + sirope de arce	54,4°C	2.00.00
925	Licor de guindilla	Licor 40%, 1 guindilla fresca en rodajas	54,4°C	1.00.00
926	Licor de avellanas	Licor 40%, avellanas tostadas troceadas	54,4°C	2.30.00
927	Licor de lavanda o hibisco	Licor 40%, lavanda seca o flores de hibisco	54,4°c	1.00.00
928	Licor de jengibre fresco	Licor 40%, jengibre fresco en rodajas	54,4°C	2.00.00
929	Licor de fresa	Licor 40%, fresas frescas en trozos	54,4°C	2.00.00
961	Vinagre aromático al romero	Vinagre, ramitas de romero o tomillo, cáscara de limón.	65,5°C	3.00.00
962	Té frío concentrado	Agua, té negro o verde a granel.	80°C	1.00.00
963	Infusión de jengibre y cítricos	Agua, jengibre fresco, piel rallada de naranja y limón.	65°C	1.30.00
964	Jarabe especiado para té frío	Agua, azúcar, canela, clavo y jengibre.	65,5°C	2.00.00
965	Miel de naranja y lavanda	Miel, piel rallada de naranja, flores de lavanda secas.	50°C	1.30.00
966	Leche especiada (golden milk)	Leche vegetal, cúrcuma, jengibre en polvo, canela, pimienta negra.	60°C	1.00.00