



FICHA TÉCNICA

PREPARADO PARA CALDO
SABOR CARNE

Código: 2671

Código EAN: 8427754026711

F.C: 08/08/2022



1. DESCRIPCIÓN:

Polvo de color amarillo pálido, con olor y sabor característicos de un caldo de carne. **Origen:** España.

INGREDIENTES: Sal, maltodextrina, potenciador del sabor: glutamato monosódico (E-621), almidón de maíz, extracto de levadura, aroma de carne, aceite de oliva virgen extra (0,9%), almidón modificado de patata, hortalizas: (cebolla, ajo y perejil) cúrcuma y estabilizante: dióxido de silicio (E-551). SIN GLUTEN.

MODO DE EMPLEO: Añadir 20 g de caldo en un litro de agua hirviendo, remover hasta su completa disolución.

2. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICO:

PARÁMETROS	U. DE MEDIDA	RESULTADOS	NORMATIVA
Listeria monocytogenes	u.f.c./g	<100	<100
Escherichia coli	u.f.c./g	<10	<10
Salmonella	u.f.c./g	Ausencia	Ausencia /25 g

3. ALÉRGENOS:

ALÉRGENOS	P	T
Cereales que contengan gluten y productos derivados (trigo, centeno, cebada, avena...)	-	-
Crustáceos y productos derivados. Crustáceos (cangrejo, langosta, camarón)	-	-
Huevos y productos derivados (huevo, productos de huevo y productos con huevo)	-	-
Pescado y productos derivados	-	-
Cacahuets y productos derivadis (cacahuets y productos de cacahuete)	-	-
Soja y productos de soja (productos de soja, excepto aceite de soja refinado)	-	-
Leche y productos derivados (inc. lactosa) Leche y productos de la leche, suero, caseína, lactosa, etc...	-	-
Frutos secos y productos derivados (almendra, pistacho, avellana, nueces, anacardos...)	-	-
Apio y productos que abarcan (hojas, semillas, extracto de apio, la raíz de apio, sal, etc...)	-	-
Mostaza y derivados (mostaza, mostaza verde, extracto de mostaza...)	-	-
Sésamo y productos derivados 8semilla y aceite de sésamo)	-	-
Sulfitos en concentr. de 10 mg/kg o más (E220-E228)	-	-
Altramuz y derivados	-	-
Moluscos y productos derivados	-	-

Se marca con un X en:

P: cuando el alérgeno esté presente en el producto como ingrediente

T: cuando el alérgeno puede estar presente en el área de producción y producirse una contaminación cruzada.

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 grs de producto)		
PARÁMETROS	U. DE MEDIDA	RESULTADOS
Valor energético	%	484 / 114
Grasa total	%	1.1
Grasas saturadas	%	0.15
Hidratos de carbono	%	20.4
Azúcares	%	0.730
Fibra alimentaria	%	<0.50
Proteínas	%	5.5
Sal (NaCl)	%	68

5. PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN:

PRESENTACIÓN: Cubo de 1 kg.

CONSERVACIÓN: conservar en un lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Consumir preferentemente antes de: 2 años desde fecha de fabricación siguiendo las recomendaciones de conservación.

6. LEGISLACIÓN:

Este producto cumple con la legislación Europea vigente y con los reglamentos relativos a la seguridad y calidad alimentaria, incluidos los relativos a pesticidas y metales pesados.

7. LOTE DE FABRICACIÓN:

Va impreso en la etiqueta, tapa o envase.

8. MATERIAL DEL ENVASE:

PP- Envase y tapa plástica.

9. ANÁLISIS FÍSICO / QUÍMICO:

PARÁMETROS	U. DE MEDIDA	RESULTADOS	NORMATIVA
Humedad	%	< 12	< 12
Gluten	ppm	< 20	< 20
Arsénico	ppm	< 3	< 3
Plomo	ppm	< 10	< 10

10. ANÁLISIS CONTAMINANTES:

PARÁMETROS	U. DE MEDIDA	RESULTADOS	NORMATIVA
Aflatoxinas B1	ppb	< 1	< 5
Aflatoxinas totales	ppb	< 5	< 10
Ocratoxina A	ppb	< 15	< 15

11. DECLARACIÓN DE OMG:

Este producto no entra dentro del ámbito de aplicación de los Reglamentos (CE) 1829/2003 (alimentos y piensos OMG) y (CE) 1830/2003. Es decir, no contiene ni está compuesto por OMG. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecido en el citado reglamento.