



FICHA TÉCNICA

PREPARADO PARA CALDO SABOR POLLO

Código: 2670
Código EAN: 8427754026704
F.C: 08/08/2022
F.R: 26/05/2025



1. DESCRIPCIÓN

Polvo de color amarillo pálido, con olor y sabor característicos de un caldo de pollo.

Origen: España.

INGREDIENTES: Sal, maltodextrina, potenciador del sabor: glutamato monosódico (E-621), almidón de maíz, aceite de oliva virgen extra (0,96%), aroma de pollo, cúrcuma molida, almidón modificado de patata, hortalizas: (cebolla, ajo y perejil) y estabilizante: dióxido de silicio (E-551). SIN GLUTEN.

MODO DE EMPLEO: Añadir 16 g de caldo en un litro de agua hirviendo, remover hasta su completa disolución. Rendimiento 1 kg para 60 litros.

2. PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

PRESENTACIÓN: Cubo de 1 kg.

CONSERVACIÓN: Mantener el producto en un lugar seco y fresco, entre 15° y 20° C. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores.

Consumo preferente: 24 meses desde fecha de fabricación siempre que se mantenga el producto en su envase original cerrado y siguiendo las indicaciones de conservación dadas.

MATERIAL DEL ENVASE: PP- Envase y tapa plástica.

LOTE DE FABRICACIÓN: Va impreso en la etiqueta, tapa o envase.

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 grs de producto)		
PARÁMETROS	U. DE MEDIDA	RESULTADOS
Valor energético	kJ / Kcal	531 / 125
Grasa total	g	1.60
Grasas saturadas	g	0.30
Hidratos de carbono	g	22.50
Azúcares	g	< 0.50
Fibra alimentaria	g	0.90
Proteínas	g	7.60
Sal (NaCl)	g	73.00

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.

4. ANALÍTICAS

FÍSICO / QUÍMICO

PARÁMETROS	U. DE MEDIDA	NORMATIVA
Humedad	%	< 12
Gluten	ppm	< 20

MICROBIOLÓGICO

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

CONTAMINANTES

PARÁMETROS	U. DE MEDIDA	NORMATIVA
Aflatoxinas B1	ppb	< 5
Aflatoxinas totales	ppb	< 10
Ocratoxina A	ppb	< 15
Arsénico	ppm	< 3
Plomo	ppm	< 10

5. 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.

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