

**ANETO NATURAL, S.L.U.**S. Jordi 19/23 – E 08271 Artés  
+34 93 830 50 26**FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO UNITARIO ACABADO** H60305 Versión 1

| Código Artículo | Descripción Artículo                 | Cod. Familia | Cod. SubFamilia | Nº Especificación/Versión |
|-----------------|--------------------------------------|--------------|-----------------|---------------------------|
| 101040306       | CALDO NATURAL ANETO<br>NAVIDAD 1L C6 | A5           | CN              | PA 101040306/V3           |

**DESCRIPCIÓN Y USO**

Caldo de ternera, cerdo y ave con verduras obtenido por extracción natural. Producto preparado para comer, para tomar solo, con pasta y/u otros ingredientes (legumbres, arroz...) o incluso utilizar como base culinaria para guisos, cremas, etc.

Destinado a toda población en general, excepto a las personas alérgicas a las sustancias declaradas como ingrediente alergénico en el listado de ingredientes.

**LISTADO DE INGREDIENTES**

Caldo de ternera, cerdo y ave con verduras (agua de cocción de codillo de ternera, costilla de cerdo, jamón ibérico, gallina, pollo, cebolla, zanahoria, col, puerro, garbanzos, patata, **apio**, ajo y sal marina).

**ALÉRGENOS**

|  | Presente en el producto |
|--|-------------------------|
| Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o variedades híbridas) |                         |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos  |                         |
| Moluscos y productos a base de moluscos  |                         |
| Huevos y productos a base de huevo   |                         |
| Pescado y productos a base de pescado  |                         |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets (incluyendo aceite)                                |                         |
| Soja y productos a base de soja (incluyendo la lecitina)                                     |                         |
| Altramuces y productos a base de altramuces  |                         |
| Leche y sus derivados (incluyendo la lactosa)  |                         |
| Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueves, anacardos, piñones, castañas, pistachos...) |                         |
| Apio y productos derivados   | X                       |
| Mostaza y productos derivados  |                         |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo                                      |                         |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg                       |                         |

Este producto está libre de gluten.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS**

|          |  |
|----------|--|
| Sabor:   | Característico a caldo de ternera, cerdo, gallina, pollo y verduras  |
| Olor:    | Característica a caldo de ternera, cerdo, gallina, pollo y verduras  |
| Color:   | Marrón claro   |
| Textura: | Líquido, y dependiendo de la temperatura, puede formarse una capa algo más sólida en la superficie del brik. |

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

|           |          |                     |             |          |            |
|-----------|----------|---------------------|-------------|----------|------------|
| Grasa:    | 1-3%     | Hidratos de Carbono | 0.2-0.8%    | Humedad: | 94-98%     |
| Proteína: | 0.9-1.5% | Cloruros:           | 0.6-1.1%    | Sodio:   | 0.30-0.40% |
| Cenizas:  | 0.9-1.2% | pH:                 | 6.3-6.9 upH |          |            |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

|                                |                       |  |                       |
|--------------------------------|-----------------------|--|-----------------------|
| <i>Listeria monocytogenes</i>  | No detectado en 25 g  | <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> | 10 <sup>3</sup> ufc/g |
| <i>Clostridium perfringens</i> | 10 <sup>3</sup> ufc/g | <i>Salmonella</i>                        | No detectado en 25 g  |

\*Tratamiento de conservación: producto esterilizado.

**CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES**

|                      |                         |                    |               |
|----------------------|-------------------------|--------------------|---------------|
| Valor energético:    | 106 kJ/100mL.           | Fibra alimentaria: | 0.2 g/100mL.  |
|                      | 26 kCal/100 mL.         | Proteínas:         | 1.2 g/100mL.  |
| Grasas:              | 2.0 g/100mL.            | Sal:               | 0.82 g/100mL. |
|                      | de las cuales saturadas | 0.9 g/100mL.       |               |
| Hidratos de carbono: | 0.5 g/100mL.            |                    |               |
|                      | de los cuales azúcares  | 0.3 g/100mL.       |               |



**ENVASE, CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN**

Envasado en envase Tetra Brik® aséptico de 1L. Cajas de 6 unidades.  
Almacenar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco.

**IMPORTANTE:** una vez abierto el envase, conservar en frigorífico (+4°C) un máximo de 4 días y en congelador (-18°C) hasta un mes. Si el caldo se extrae de su envase original no podemos garantizar la conservación del producto.

**FECHA DE CONSUMO PREFERENTE**

Fecha de consumo preferente: 12 meses.

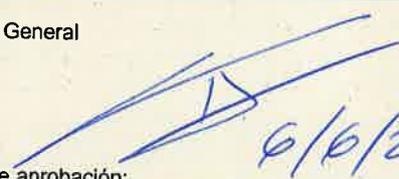
**LEGISLACIÓN**

Producto elaborado de conformidad con las normas establecidas en la Unión Europea.

- Reglamento (CE) nº 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y sus modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 1441/2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005, relativo a criterios microbiológicos en productos alimenticios y sus modificaciones.
- Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006
- Reglamento (UE) nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones.
- Reglamento (CE) 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos y sus modificaciones.
- Reglamento (UE) nº 828/2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.
- Real Decreto 2452/1998 por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, distribución y comercio de caldos, consomés, sopas y cremas y sus modificaciones.

Aprobado por:

Director General



6/6/23

Fecha de aprobación:

Responsable Área Técnica



Fecha de aprobación: 6/6/2023

Responsable de Calidad



Fecha de aprobación: 05 JUN. 2023

REVISIÓN ANUAL:

FECHA:

RESPONSABLE DE CALIDAD