

FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO UNITARIO ACABADO

H60305 Versión 10

Código Artículo	Descripción Artículo	Cod. Familia	Cod. SubFamilia	Nº Especificación/Versión
101080106	CALDO NATURAL ANETO CARNE 1L C6	A5	CB	PA 101080106/V3

DESCRIPCIÓN Y USO

Caldo de ternera 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 con verduras (agua de cocción de carne de ternera y huesos de ternera (32%: morcillo, jarrete, espinazo, falda, entraña), cebolla, zanahoria, puerro, col, ajo, **apio**, chirivía, sal marina, aceite de oliva virgen extra, laurel y tomillo).

ALÉRGENOS

	Presente en el producto
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o variedad 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, nueces, anacardos, piñones, castañas, pistachos...)	
Apio y productos derivados	X
Mostaza y productos derivados	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg	
Este producto está libre de gluten.	

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

Sabor:	Característico del caldo de carne.
Olor:	Característico del caldo de carne.
Color:	Marrón oscuro.
Textura:	Líquido y, dependiendo de la temperatura, puede formarse una capa algo más sólida en la superficie.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Grasa:	1-2%	Hidratos de Carbono	0.1-0.6%	Humedad:	95-97%
Proteína:	0.8-1.6%	Cloruros:	0.5-0.8%	Sodio:	0.20-0.35%
Cenizas:	0.7-1%	pH:	5.6-6.4 upH	Creatinina:	300-500 mg/L

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

*Tratamiento de conservación: producto esterilizado.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Valor energético:	79 kJ/100mL. 19 kCal/100 mL.	Fibra alimentaria:	0.2 g/100mL.
Grasas:	1.5 g/100mL.	Proteínas:	1.1 g/100mL.
de las cuales saturadas:	0.7 g/100mL.	Sal:	0.6 g/100mL.
Hidratos de carbono:	0.2 g/100mL.		
de los cuales azúcares:	0.0 g/100mL.		

ANETO NATURAL, S.L.U.

S. Jordi 19/23 – E 08271 Artés
+34 93 830 50 26

**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) 2073/2005, relativo a criterios microbiológicos en productos alimenticios y sus modificaciones.
- Reglamento (EU) 165/2023, que modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.
- 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

Fecha de aprobación: 04 JUL. 2023

Responsable I+D

Fecha de aprobación: 05.07.23

Responsable de Calidad

Fecha de aprobación: 28.06.23

REVISIÓN ANUAL:

FECHA:

RESPONSABLE DE CALIDAD