

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 10

Código Artículo	Descripción Artículo	Cod. Familia	Cod. SubFamilia	Nº Especificación/Versión
200040050	CREMA NATURAL ANETO DE GAMBA Y RAPE 0.5L C6	A5	CM	PA 200040050/V1

DESCRIPCIÓN Y USO

Crema de gamba y rape obtenida 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

Agua, **gamba (20%) (crustáceo)**, cebolla, **rape (12%) (pescado)**, tomate, zanahoria, **pescado de roca (8%) (gallineta)**, aceite de oliva, arroz, puerro, fécula de maíz, **apio**, ajo blanco, **buey de mar (crustáceo)**, sal marina, pimentón dulce, laurel.

ALÉRGENOS

	Presente en el producto
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o variedades híbridas)	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	X
Moluscos y productos a base de moluscos	
Huevos y productos a base de huevo	
Pescado y productos a base de pescado	X
Cacahuets y productos a base de cacahuets (incluyendo aceite)	
Soja y productos a base de soja (incluyendo la lecitina)	
Altramucos y productos a base de altramucos	
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. Por la alimentación del pescado, este producto puede contener **moluscos**.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

Sabor:	Característico a crema de gamba y rape.
Olor:	Característico a crema de gamba y rape.
Color:	Marrón-anaranjado.
Textura:	Cremosa.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Grasa:	3-4%	Hidratos de Carbono:	1-3%	Humedad:	91-95%
Proteína:	1,3-2,5%	Cloruros:	0,8-1%	Sodio:	0,2-0,4%
Cenizas:	0,9-1,1%	pH:	6,7-7 upH		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g	<i>Staphylococcus coagulasa positiva</i>	No detectado en 1 g
<i>Clostridium perfringens</i>	No detectado en 1 g	<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 g

*Tratamiento de conservación: producto esterilizado.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Valor energético:	179 kJ/100mL.	Fibra alimentaria:	0,5 g/100mL.
	43 kCal/100 mL.	Proteínas:	1,3 g/100mL.
Grasas:	3,2 g/100mL.	Sal:	0,91 g/100mL.
de las cuales saturadas:	0,6 g/100mL.		
Hidratos de carbono:	2,0 g/100mL.		
de las cuales azúcares	0,5 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 0,5L. 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

Fecha de aprobación:

24/05/2024

Responsable I+D

Fecha de aprobación: 22/04/2024

Responsable de Calidad

Fecha de aprobación: 18/04/24

REVISIÓN ANUAL:**FECHA:****RESPONSABLE DE CALIDAD**