

FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO UNITARIO ACABADO H60305 Versión 10

Código Artículo	Descripción Artículo	Cod. Familia	Cod. SubFamilia	Nº Especificación/Versión
200040100	CREMA DE POLLO ASADO CON VERDURAS 500ML C6	A5	CM	PA 200040100 /V1

DESCRIPCIÓN Y USO

Crema elaborada para su consumo directo. Producto preparado ideal solo, con pasta, legumbres, arroz u otros ingredientes o incluso se puede utilizar como base culinaria para guisos, salsas, etc.

Destinado a toda población en general.

LISTADO DE INGREDIENTES

Agua, verduras 36% (cebolla, puerro, zanahoria, boniato), pollo asado 7%, aceite de oliva virgen extra, sal marina, pimienta negra.

ALÉRGENOS

	Presente en el producto
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o variedades híbridas)	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets (incluyendo aceite)	NO
Soja y productos a base de soja (incluyendo la lecitina)	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Leche y sus derivados (incluyendo la lactosa)	NO
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, piñones, castañas, pistachos...)	NO
Apio y productos derivados	NO
Mostaza y productos derivados	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg	NO

Este producto está libre de gluten (<5 ppm), lactosa (<0.01g/100g) y huevo (<0.5 ppm).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

Sabor:	Característico a crema de pollo asado con verduras.
Olor:	Característico a crema de pollo asado con verduras.
Color:	Ocre.
Textura:	Cremosa.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Grasa:	0,5 - 3,4 %	Hidratos de Carbono:	0,5 - 4%	Humedad:	91% - 93%
Proteína:	0,5 - 3,5 %	Cloruros:	0,7 - 0,9%	Sodio:	0,1 - 0,5 %
Cenizas:	0,9 - 1,2%	pH:	5,5 - 6 upH		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

*Tratamiento de conservación: producto esterilizado.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Valor energético:	144 kJ/100 ml	Fibra alimentaria:	1,1 g/100 ml
	35 kcal/100 ml	Proteínas:	1,7 g/100 ml
Grasas:	1,9 g/100 ml	Sal:	0,77 g/100 ml
de las cuales saturadas:	0,4 g/100 ml		
Hidratos de carbono:	2,1 g/100 ml		
de los cuales azúcares:	0,0 g/100 ml		

ENVASE, CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Envasado en envase Tetra Brick aséptico de 500 ml. Cajas de 6 unidades.
Almacenar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco.

ANETO NATURAL, S.L.U.S. Jordi 19/23 - E 08271 Artés
+34 93 830 50 26

IMPORTANTE: una vez abierto el envase, conservar en frigorífico (+4°C) un máximo de 4 días. No congelar. Si la crema 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.

Aprobado por:

Director General

Responsable I+D

Responsable de Calidad

Fecha de aprobación:

26/07/29

Fecha de aprobación:

12/09/24

Fecha de aprobación: 12/09/24

REVISIÓN ANUAL:

FECHA:

RESPONSABLE DE CALIDAD