

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
101010106	CALDO NATURAL ANETO JAMÓN 1L C6	A5	CB	PA 101010106/V3

DÉSCRIPCIÓN Y USO

Caldo de jamón 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 jamón con verduras (agua de cocción de jamón serrano (10%), huesos de paletilla (8%), costillas, espinazo, cebolla, zanahorias, puerro, **apio** y sal marina).

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	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes (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 jamón con verduras.
Olor:	Característico a caldo de jamón con verduras.
Color:	Amarillo-beige.
Textura:	Líquido.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Grasa:	0.25-0.75%	Hidratos de Carbono	0.1-0.5%	Humedad:	97-98%
Proteína:	0.7-1.1%	Cloruros:	0.8-1.1%	Sodio:	0.30-0.45%
Cenizas:	0.9-1.2%	pH:	6.2-7upH		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

*Tratamiento de conservación: producto esterilizado.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Valor energético.	38 kJ/100mL.	Fibra alimentaria:	0.1 g/100mL.
	9 kCal/100 mL.	Proteínas:	0.9 g/100mL.
Grasas:	0.5 g/100mL.	Sal	0.9 g/100mL.
de las cuales saturadas:	0.3 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.
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 presente: 10 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.
- Reglamento (CE) nº 178/2002 relativo a la seguridad alimentaria y sus modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 1441/2007 relativo a criterios microbiológicos en productos alimenticios y sus modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- 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.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- 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.

Aprobado por:

Director General

Fecha de aprobación: **09 NOV. 2022**

Responsable Área Técnica

Fecha de aprobación: **9/11/22**

Responsable de Calidad

Fecha de aprobación: **09 NOV. 2022**

REVISIÓN ANUAL:

FECHA:

RESPONSABLE DE CALIDAD