

FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO UNITARIO ACABADO H60305 Versión 10

Código Artículo	Descripción Artículo	Cod. Familia	Cod. SubFamilia	Nº Especificación/Versión
101080113	CN ANETO PROFESIONAL DILUIBLE CARNE 1,5L C10U	A5	CS	PA 101080113/V1

DESCRIPCIÓN Y USO

Caldo de carne diluible obtenido por extracción natural. Producto preparado para comer. Se aconseja diluir con agua en proporción 1:1. Es un caldo 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, huesos y carne de ternera 26% (espinazo, falda), pollo 4%, cebolla, puerro, col, zanahoria, **apio**, chirivía, aceite de oliva, sal marina, ajo, laurel, pimienta negra.

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, nueces, anacardos, piñones, castañas, pistachos...)	
Apio y productos derivados	Sí
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	

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

Sabor:	Característico a caldo de carne
Olor:	Característico a caldo de carne
Color:	Marrón blanquecino
Textura:	Líquido.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Grasa:	0,1-1,9%	Hidratos de Carbono:	0,1-2%	Humedad:	97,91-98%
Proteína:	0,1-2,3%	Cloruros:	1,12-1,7%	Sodio:	0,44-0,7%
Cenizas:	0,82-0,88%	pH:	5,6-6,4 pH		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g	<i>Staphylococcus coagulasa positiva</i>	<100 UFC/g
<i>Clostridium perfringens</i>	<100 UFC/g	<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 g

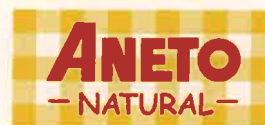
*Tratamiento de conservación: producto esterilizado.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Valor energético:	30 kJ/100mL.	Fibra alimentaria:	0,2 g/100mL.
	7 kcal/100mL.	Proteínas:	0,5 g/100mL.
Grasas:	0,4 g/100mL.	Sal	1,4 g/100mL.
de las cuales saturadas:	0,1 g/100mL.		
Hidratos de carbono:	0,3 g/100mL.		
de los cuales azúcares:	0,2 g/100mL.		

ANETO NATURAL, S.L.U.

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

**CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (DILUCIÓN 1:1)**

Valor energético:	14 kJ/100mL.	Fibra alimentaria:	0,1 g/100mL.
	3 kcal/100mL.	Proteínas:	0,3 g/100mL.
Grasas:	0,2 g/100mL.	Sal	0,66 g/100mL.
de las cuales saturadas:	0,0 g/100mL.		
Hidratos de carbono:	0,0 g/100mL.		
de los cuales azúcares:	0,0 g/100mL.		

El valor energético y los indicados en la información nutricional son valores medios obtenidos por análisis de producto terminado. Estos valores se actualizan regularmente. Teniendo en cuenta el tiempo necesario para la renovación de los etiquetados, pueden aparecer diferencias entre estos valores y los indicados.

ENVASE, CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Envasado en envase Tetra Brik® aséptico de 1,5L.

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

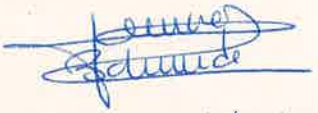
Fecha de consumo presente: 12 meses

LEGISLACIÓN

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

- Reglamento (CE) nº 853/2004, 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) 465/2023, 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 	Responsable I+D 	Responsable de Calidad 
Fecha de aprobación: 19/05/25	Fecha de aprobación: 16/05/25	Fecha de aprobación: 19/05/25
REVISIÓN ANUAL:	FECHA:	RESPONSABLE DE CALIDAD