

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
101020116	CALDO NATURAL ANETO POLLO 1L+50% GRAT. C10U	A5	CB	PA 101020116/V2

DESCRIPCIÓN Y USO

Caldo de pollo 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 pollo con verduras (agua de cocción de pollo (22%), cebolla, zanahoria, puerro, col, apio y sal).

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)	
Altramucos y productos a base de altramucos	
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 pollo con verduras
Olor:	Característico a caldo de pollo con verduras
Color:	Amarillento-verdoso
Textura:	Líquido.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Grasa:	0.2-0.7%	Hidratos de Carbono:	0.1-0.6%	Humedad:	97-98%
Proteína:	0.5-1%	Cloruros:	0.7-1.1%	Sodio:	0.2-0.4%
Cenizas:	0.6-1.1%	pH:	6.4-7upH		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

*Tratamiento de conservación: producto esterilizado.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Valor energético.	27 kJ/100mL.	Fibra alimentaria:	0.1 g/100mL.
	7 kCal/100mL.	Proteínas:	0.7 g/100mL.
Grasas:	0.3 g/100mL.	Sal	0.70 g/100mL.
de las cuales saturadas:	0.1 g/100mL.		
Hidratos de carbono:	0.2 g/100mL.		
de los cuales azúcares:	0.0 g/100mL.		

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 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) nº 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 (EU) 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 (EU) 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:

<p>Director General</p>  <p>Fecha de aprobación: 12/5/23</p>	<p>Responsable Área Técnica</p>  <p>Fecha de aprobación: 12/05/2023</p>	<p>Responsable de Calidad</p>  <p>Fecha de aprobación: 10 MAR. 2023</p>
<p>REVISIÓN ANUAL:</p>	<p>FECHA:</p>	<p>RESPONSABLE DE CALIDAD</p>