

INFORMACIÓN DE PRODUCTO

Nombre Comercial

Caldo casero de escudella

Mercado de destino

España

Marca del Producto

Gallina Blanca

Razón Social

GALLINA BLANCA, S.A.U.
Plaza Europa, 42
08902 L'Hospitalet del Llobregat (Barcelona)
España

Peso neto

1L

Simbolo control de Peso

Conservación

Conservar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Conservación del producto una vez abierto: En nevera (+4°C), máximo 4 días y en congelador*** (-18°C) utilizando un recipiente adecuado, 1mes.

Modo Empleo

Agitar antes de servir

Leyenda de Consumo

Consumir preferentemente antes del:

Nombre legal. Tecnologia

Caldo de escudella

Ingredientes

Agua, ternera 1,4%, pollo fresco 0,7%, cerdo 0,3%, **apio** 0,2%, patata 0,1%, col 0,1%, puerro 0,1%, zanahoria 0,1%, cebolla 0,1%, garbanzos 0,1%, butifarra blanca (agua, carne de cerdo, tocino de cerdo, vientres de cerdo, suero concentrado de **leche**, sal, especias) 0,06%, butifarra negra (agua, corteza de cerdo, carne de cerdo, tocino de cerdo, sangre porcina en polvo, suero concentrado de **leche**, sal, especias) 0,06%, aroma natural (con **apio**), sal.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios

	por 100 ml	Por ración**	%*
Valor energético	18 kJ - 4 kcal	39 kJ - 9 kcal	1%
Grasas	0,2 g	0,4 g	1%
de las cuales: saturadas	0,1 g	0,1 g	1%
Hidratos de Carbono	0,3 g	0,8 g	<1%
de los cuales: azúcares	0,1 g	0,2 g	<1%
Fibra Alimentaria	0 g	0,1 g	
Proteínas	0,3 g	0,6 g	1%
Sal	0,75 g	1,9 g	32%

*% de la Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400 kJ /2000 kcal)

** 1 ración = 250ml

4 raciones

IR

Por ración (250ml)



Por 100ml 18 kJ/4 kcal

Claims

NUTRICIONAL

BAJO CONTENIDO DE GRASA

Otros Claims

100% Natural
 Sin conservantes
 sin gluten

Referente Alegaciones

100% natural: preparado solo con ingredientes de origen natural, elaborado respetando las características de los ingredientes. Obtenga más información en www.gallinablanca.es

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

	Contiene		Puede Contener		Ingrediente
	Si	No	Si	No	
Cereales con gluten		X		X	
Crustáceos		X		X	
Pescado		X		X	
Huevo		X		X	
Soja		X		X	
Lacteos y derivados	X				butifarra negra (agua, corteza de cerdo, carne de cerdo, tocino de cerdo, sangre porcina en polvo, suero concentrado de leche, sal, especias)
Cacahuetes		X		X	
Frutos de cáscara		X		X	
Apio	X				apio, aroma natural
Mostaza		X		X	
Sésamo		X		X	
Sulfitos		X		X	
Altramuces		X		X	
Moluscos		X		X	

(*): Los alérgenos pueden estar presentes en el producto debido a contaminaciones cruzadas inevitables.
 (A): Es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamuy o sus variedades híbridas.
 (B): Es decir, almendra(Amigdalus communis L.) , avellana (Corylus avellana) , nuez (Juglans regia), anacardo (Anacardium occidentale), nuez pecana[Carya illinoiesis (Wangenh)K.Koch] , nuez de brasil (Bertholletia excelsa) , pistacho (Pistacia vera) , nuez de macadamia y nuez de Queensland(Macadamia ternifolia)
 (C): En caso de (SI) se mencionará la concentración expresada en mg/kg o mg/l SO2 .

INFORMACIÓN DE PRODUCCIÓN

Vida Comercial

9 Meses

Formato de Lote y Consumo

Miajadas UHT
 L-AXXXEN (A-último día año/X-día juliano/E-esterilizador (1 o 2)/N-ensavador (1 o 2).
 HH-MM RRSS (Hora - minutos) (R-día preparación silo/ S-número de silo (1,2,3,4)
 DD-MM-AA (día-mes en números- dos últimas cifras del año)

EMBALAJE PRIMARIO

Descripción I

PE/ cardboard/ Aluminium/PE

Tamaño (mm)

90X59X204mm

EMBALAJE

Descripción II

Cardboard box

Und/Embalaje

12

Tamaño Externo (mm)

380x194x214mm

PALETIZACIÓN

Tamaño (mm)

800X1200X1217mm

Envases por piso

12

Envases por altura

5

PARÁMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Si se requieren parámetros analíticos, solicitar una copia imprimida de la Especificación de Producto Acabado como anejo.
Si se requieren parámetros analíticos, solicitar una copia imprimida de la Especificación de Producto Acabado como anejo.

DECLARACIÓN OMG / PRODUCTOS IRRADIADOS

En cumplimiento de las Políticas de Calidad de GBfoods, ninguno de los ingredientes utilizados ni el producto final obtenido han sido producidos a partir de Organismos Modificados Genéticamente (OMGs) ni han sido sometidos a ningún tipo de tratamiento irradiación.