



R&D DEPARTMENT

VEGETABLES LIQUID BOUILLON

Finish product SAP code : 524726

Form SAP code: 524485

Doc Name:

Create: 11.03.2014

FC-COID i 002 -- 11.11.10

Replace: -

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ACABADO

Rev.	Date	Modification	Written	Revised	Approved
00	11.03.2014	New Regulation 1169/2011	N.Clemente		



R&D DEPARTMENT

VEGETABLES LIQUID BOUILLON

Finish product SAP code : 524726

Form SAP code: 524485

Doc Name:

Create: 11.03.2014

FC-COID i 002 -- 11.11.10

Replace: -

### A) DATOS DEL PRODUCTO

-Denominación de venta: CALDO DE VERDURAS

-Cantidad neta: 1 L - Raciones: 4

- Vida comercial: 7 meses

- Identificación de la empresa; GALLINA BLANCA, S.A.U Plaza Europa, 42 - 08902 L`Hospitalet del Llobregat

- Descripción del producto:

Caldo líquido 100% natural resultado de la cocción en olla de una mezcla de agua y verduras durante más de tres horas, al cual posteriormente le añadimos el resto de ingredientes para cumplir con los estándares de sabor. Tras esto es sometido a un tratamiento térmico de esterilización en continuo (UHT) y es envasado asépticamente en Combi Bloc lo cual garantiza la estabilidad microbiológica del producto durante su vida comercial. Se conserva a temperatura ambiente hasta la fecha de consumo preferente.

- Ingredientes:

Ingredientes para elaborar 1L de este caldo:

Agua, Verduras 3,7% (Cebolla 34%, Calabacín 18%, Puerro 17%, Zanahoria 15%, Espinacas 11% y Apio 5%), Aceite de oliva virgen extra 0,15%, Aromas Naturales (contienen apio), Aroma natural de zanahoria (contiene apio) y Sal. Puede contener trazas de **huevo y leche**.

- Puede contener trazas de: HUEVO Y LECHE

-Condiciones especiales de conservación y utilización:

Conservar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco.

Conservación del producto una vez abierto: En nevera (+4°C), máximo 4 días y en el congelador\*\*\*(-18°C) utilizando un recipiente adecuado, 1 mes.

- Información nutricional:

Información nutricional			
Valores medios	Por 100 ml	Por ración**	%*
Valor energético	13 kJ/ 3 kcal	33 kJ/ 8 kcal	< 1 %
Grasas	0,2g	0,4g	1 %
de las cuales: saturadas	0 g	0,1g	1 %
Hidratos de carbono	0,3g	0,7g	< 1 %
de los cuales: azúcares	0,2 g	0,4g	0 %
Fibra alimentaria	0g	0g	
Proteínas	0,1g	0,3g	1 %
Sal	0,75g	1,9 g	31 %

Por ración  
(250 ml)

33 kJ  
8 kcal  
<1%\*

Por 100 ml  
13kJ / 3 kcal

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

\*\* 1 Ración = 250 ml 1 brik= 4 raciones



## R&D DEPARTMENT

### VEGETABLES LIQUID BOUILLON

Finish product SAP code : 524726

Form SAP code: 524485

Doc Name:

Create: 11.03.2014

FC-COID i 002 -- 11.11.10

Replace: -

#### - Alegaciones nutricionales según Reglamentación vigente:

- Bajo en grasas

#### - Información adicional:

- 100% Natural
- Sin gluten
- Sin conservantes ni colorantes
- Sin grasas hidrogenadas

#### **B) DATOS ENVASE:**

##### **1) ENVASE PRIMARIO**

Combibloc Slim de 1 L. Impresión según patrón.

##### **2) ENVASE SECUNDARIO:**

**318561 CASE GB FLAVOURS 100% 2x6 ES PL UNI M015 0,000** Cajas cartón ondulado onda B. Wrap around impresa. 12 briks (6x2) colocados verticalmente. Impresión según patrón.

##### **3) PALETIZADO**

Según esquema de paletización.

#### - MARCAJE

##### **1) MARCAJE BRIK**

**R&D DEPARTMENT****VEGETABLES LIQUID BOUILLON**

Finish product SAP code : 524726

Form SAP code: 524485

Doc Name:

Create: 11.03.2014

FC-COID i 002 -- 11.11.10

Replace: -

<b>Consumo Preferente</b>	Consumir preferentemente antes del: DD-MM-AA	DD: Día MM: Mes (en números) AA: Dos cifras finales del año
<b>Lote</b>	L-AXXEN HH:MM RRSS	A: último dígito del año XXX: día juliano E: esterilizador (1 o 2) N: nº envasadora (1 o 2) HH:MM: hora: minutos RR: día preparación del silo SS: nº de silo (1, 2, 3, 4)

**2) MARCAJE CAJA**

<b>Consumo Preferente</b>	DD-MM-AA	DD: Día MM: Mes (en números) AA: Dos cifras finales del año
<b>Lote</b>	L-AXXEN	A: último dígito del año XXX: día juliano E: esterilizador (1 o 2) N: nº envasadora (1 o 2)

**3) MARCAJE PALET**

Etiqueta donde aparece:

**R&D DEPARTMENT****VEGETABLES LIQUID BOUILLON**

Finish product SAP code : 524726

Form SAP code: 524485

Doc Name:

Create: 11.03.2014

FC-COID i 002 -- 11.11.10

Replace: -

<b>Consumo Preferente</b>	DD-MM-AA	DD: MM: AA:	Día Mes (en números) Dos cifras finales del año
<b>Lote</b>	L-AXXEN	A: XXX: E: N:	último dígito del año día juliano esterilizador (1 o 2) nº envasadora (1 o 2)

**C/ FORMATOS:**

524726 LB GB VEGETABLES 12x1L 100% ES

1L

1010 g

**C) PARÁMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS Y MIRCORBIOLÓGICOS**

Si se requieren, incluir copia impresa de Plan Inspección Producto Acabado como anexo. Las instrucciones sobre cómo hacerlo se recogen en [IT-COHO.001E](#)



# FOOD ALLERGEN & INTOLERANCE DECLARATION

Nº REG.

CODE: FC-CORQ.002E

EDITION: 2

DATE: 26/03/19

PROCEDIMIENTOS RELACIONADOS:

**Product name: CALDO DE VERDURAS UHT 100% NATURAL**

**Product code (GBST): 524485**

**We declare that the product we supply you CONTAINS the following ALLERGENIC SUBSTANCES**

<i>Directive 2007/68/EC amending Annex IIIa to Directive 2000/13/EC of the European parliament and of the Council as regards certain food ingredients</i>	NO	YES	MAY CONTAIN (*)	SPECIFY
Cereals containing gluten (A) and products thereof	X			
Crustaceans and products thereof	X			
Eggs and products thereof			X	Egg
Fish and products thereof	X			
Peanuts and products thereof	X			
Soybeans and products thereof	X			
Milk and products thereof (including lactose)			X	Milk
Nuts (B) and products thereof	X			
Celery and products thereof		X		Celery
Mustard and products thereof	X			
Sesame seeds and products thereof	X			
Sulphur dioxide and sulphites (C)	X			
Lupin and products thereof	X			
Mollusc and products thereof	X			

**(\*): Allergens may be presents in the product unintentionally due to cross-contaminations**

**(A):** i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains

**(B):** i.e. almond (*Amigdalus communis L.*), hazelnut (*Corylus avellana*), walnut (*Juglans regia*), cashew (*Anacardium occidentale*), pecan nut [*Carya illinoiesis (Wangenh)K.Koch*], Brazil nut (*Bertholletia excelsa*), pistachio nut (*Pistacia vera*), macadamia nut and Queensland nut (*Macadamia ternifolia*)

**(C):** In case of (YES) will indicate the concentration expressed as mg/kg o mg/l SO2