



R&D DEPARTMENT

CALDO DE PESCADO UHT 100% NATURAL

Finish product SAP code : 524727

Form SAP code: 524484

Doc Name: 524484FTPAE00.doc

Create: 29.04.2014

FC-COID i 002 -- 11.11.10

Replace: 10.03.2014

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ACABADO

Rev.	Date	Modification	Written	Revised	Approved
00	15.10.2012	Creación	S.Amoros		
01	15.11.2012	Modificación vida útil	S.Amorós		
02	10.03.2014	New Regulation 1169/2011	N.Clemente		
03	29.04.2014	Modific. Vida útil	N.Clemente		



Finish product SAP code : 524727

Form SAP code: 524484

Doc Name: 524484FTPAE00.doc

Create: 29.04.2014

FC-COID i 002 -- 11.11.10

Replace: 10.03.2014

**A) DATOS DEL PRODUCTO****-Denominación de venta:** CALDO DE PESCADO**- Cantidad neta:** 1 L **- Raciones:** 4**- Vida comercial:** 9 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, rape, bacalao, gambas, aceite de oliva 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 (como en el envase) PROVISIONAL:**

Ingredientes para elaborar 1L de este caldo:

Agua, **Rape** 2,7%, **Bacalao** 2,2%, **Apio** 0,4%, Patata 0,3%, **Gambas** 0,2%, Tomate 0,2%, Aceite de oliva 0,1%, Puerro 0,1%, Zanahoria 0,1%, Cebolla 0,1%, Aromas naturales (contienen **pescado**, **crustáceos**), Aroma natural de zanahoria (contiene **apio**), Sal y Especias. Puede contener trazas de **leche** y **huevo y moluscos**.

**- Puede contener trazas de:** Leche, huevo, moluscos**-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	25 kJ/ 6 kcal	59 kJ/ 14 kcal	1 %
Grasas	0,2g	0,4g	1 %
de las cuales: saturadas	0 g	0,1g	1 %
Hidratos de carbono	0,5g	1,2g	1 %
de los cuales: azúcares	0,1 g	0,2g	0 %
Fibra alimentaria	0g	0,1g	
Proteínas	0,5g	1,4g	3 %
Sal	0,75g	1,9 g	31 %

Por ración  
(250 ml)

59 kJ
14 kcal
1%*

Por 100 ml  
25kJ / 6 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

**CALDO DE PESCADO UHT 100% NATURAL**

Finish product SAP code : 524727

Form SAP code: 524484

Doc Name: 524484FTPAE00.doc

Create: 29.04.2014

FC-COID i 002 -- 11.11.10

Replace: 10.03.2014

**- Alegaciones nutricionales según Reglamentación vigente:**

- Bajo en grasas

**- Información complementaria:**

- Sin gluten
- Sin conservantes ni colorantes
- Sin grasas hidrogenadas



## R&D DEPARTMENT

### CALDO DE PESCADO UHT 100% NATURAL

Finish product SAP code : 524727

Form SAP code: 524484

Doc Name: 524484FTPAE00.doc

Create: 29.04.2014

FC-COID i 002 -- 11.11.10

Replace: 10.03.2014

#### 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

<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)

**R&D DEPARTMENT****CALDO DE PESCADO UHT 100% NATURAL**

Finish product SAP code : 524727

Form SAP code: 524484

Doc Name: 524484FTPAE00.doc

Create: 29.04.2014

FC-COID i 002 -- 11.11.10

Replace: 10.03.2014

**2) MARCAJE CAJA**

<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)

**3) MARCAJE PALET**

Etiqueta donde aparece:

<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:**

524727 LB GB FISH 12x1L 100% ES	1L	1010 g
524732 LB GB FISH 12x1,1L 100% ES PRM	1,1L	1111 g
524735 LB GB FISH BOX288 100% ES		



R&D DEPARTMENT

**CALDO DE PESCADO UHT 100% NATURAL**

Finish product SAP code : 524727

Form SAP code: 524484

Doc Name: 524484FTPAE00.doc

Create: 29.04.2014

FC-COID i 002 -- 11.11.10

Replace: 10.03.2014

**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 PESCADO UHT 100% NATURAL****Product code (GBST): 524484**

**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		Crustacean
Eggs and products thereof	X		X	Egg
Fish and products thereof		X		Fish
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		Mollusc

**(\*): 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