
	TECHNICAL CENTER		
	CALDO DE CARNE LSB		
Nombre doc : FTPA CL GB CARNE 12x1L 100% ES	Cod SAP P.A: 524729	Código SAP Fórmula: 524483	
Fecha : 28/11/2018	Versión:	Aprobado por:	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ACABADO

Rev.	Date	Modification	Written	Revised	Approved
00	15.10.2012		S. Amoros		
	10.03.2014	New Regulation 1169/2011	N.Clemente		
	28/11/2018	Reducción Extracto de carne	H.Borland		

	TECHNICAL CENTER	
	CALDO DE CARNE LSB	
Nombre doc : FTPA CL GB CARNE 12x1L 100% ES	Cod SAP P.A: 524729	Código SAP Fórmula: 524483
Fecha : 28/11/2018	Versión:	Aprobado por:

1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

1.a. **Denominación producto:** Caldo de Carne

1.b. **Mercado de destino:** España

1.c. **Marca:** Gallina Blanca

1.d. **Razón social:** Plaza Europa,42,08902, L'hospitalet del Llobregat, Barcelona. Fabricado en Miajadas (Cáceres).SPAIN

1.e. **Cantidad neta:** 1L

1.f. **Símbolo de control de peso** **e**:

1.g. **Conservación:** Almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Almacenamiento del producto una vez abierto: en refrigerador (+ 4°C), máximo 4 días y en el congelador *** (- 18°C) usando un recipiente adecuado, 1 mes.

1.h. **Tecnología:** UHT

1.i. **Expresión FCP:** 10 meses

1.j. **Denominación legal:** Caldo de carne

1.k. **Lista de ingredientes:** Agua, ternera 3,5%, apio **0,3%**, patata 0,2%, cebolla 0,1%, zanahoria 0,1%, puerro 0,1%, extracto de carne 0,05%, aroma natural (contiene **leche**) y sal.

1.l. **Puede contener trazas de :** Huevo

1.m. **Claims :** 100% natural, sin gluten, sin conservantes ni colorantes, sin grasas hidrogenadas.

	TECHNICAL CENTER		
	CALDO DE CARNE LSB		
Nombre doc : FTPA CL GB CARNE 12x1L 100% ES	Cod SAP P.A: 524729	Código SAP Fórmula: 524483	
Fecha : 28/11/2018	Versión:	Aprobado por:	

2. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Opción A:

2.a. Tabla nutricional:


Información nutricional: producto preparado***			
Valor típico	Por 100 g/ml	Por ración**	%*
Energía	13 kJ / 3 kcal	29kJ/ 7 kcal	<1%
Grasas	0,1 g	0,3 g	<1%
de las cuales saturadas	0 g	0,1 g	1%
Carbohidratos	0,1 g	0,3 g	<1%
de los cuales azúcares	0 g	0 g	0%
Fibra	0 g	0 g	
Proteína	0,3 g	0,7 g	1%
Sal	0,75 g	1,9 g	31%

* de la ingesta de referencia de un adulto promedio (8400 kJ / 2000 kcal)

** 1 porción = 250ml; 1 brik = 4 porciones

Per serving (250 ml)
29 kJ 7 kcal <1%*
Per 100 ml: 13 kJ / 3 kcal


2.b. Claims nutricionales: Bajo en grasas.

	TECHNICAL CENTER	
	CALDO DE CARNE LSB	
Nombre doc : FTPA CL GB CARNE 12x1L 100% ES	Cod SAP P.A: 524729	Código SAP Fórmula: 524483
Fecha : 28/11/2018	Versión:	Aprobado por:

3. INFORMACIÓN LEGAL A INCLUIR EN CADA NIVEL DE ENVASE

	NIVEL 1 (Brik)	NIVEL 2 (Caja)
Descripción	X	X
Unidad de venta (*)	X	
Denominación producto (1.a)	X	X
Denominación legal (1.j)	X	
Cantidad neta (1.e)	X	X
Símbolo control peso(1.f)		
Razón social (1.d)	X	X
Lista de ingredientes (1.k)	X	
Información contaminación cruzada (1.l)	X	
Información nutricional (2)	X	
Claims (1.m)	X	
Conservación (1.g)	X	X
Expresión fecha consumo preferente (1.i)	X	X
FCP (5.d)	X	X
Número lote (5.c)	X	X
Tamaño mínimo de letra (mm)	<1,2mm	

(*) Indicar a cuál de los niveles de envase corresponde la unidad de venta (se debe marcar solo uno de los niveles)

	TECHNICAL CENTER		
	CALDO DE CARNE LSB		
Nombre doc : FTPA CL GB CARNE 12x1L 100% ES	Cod SAP P.A: 524729	Código SAP Fórmula: 524483	
Fecha : 28/11/2018	Versión:	Aprobado por:	


4. DECLARACIÓN DE ALERGENOS

<i>Alérgenos incluidos en Reglamento UE 1169/2011</i>	Alérgenos en producto final			Ingrediente que contiene el alérgeno.
	NO	SI	PUEDE CONTENER (*)	
Cereales que contienen gluten (A) y productos derivados	X			
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	X			
Huevos y productos a base de huevos.			X	Huevo
Pescado y productos a base de pescado.	X			
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	X			
Soja y productos a base de soja.	X			
Leche y sus derivados, incluida la lactosa.		X		Leche
Frutos de cáscara (B) y productos derivados.	X			
Apio y productos derivados.		X		Apio
Mostaza y productos derivados.	X			
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	X			
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (C)	X			
Altramuz y productos a base de altramuces.	X			
Moluscos y productos a base de moluscos.	X			
(*) : Alérgenos pueden estar presentes en el producto de forma no intencionada debido a contaminación cruzada				
(A): es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas				
(B): es decir almendras (Amigdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces de nogal (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoiesis (Wangenh)K.Koch], castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos o alfóncigos (Pistacia vera) , nueces de macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia)				
(C): en caso de positivo por favor indicar la concentración expresada como mg/kg o ml/l expresado como SO2				

Información específica para celíacos:

Cereales conteniendo gluten (A) y derivados

Presencia en la fábrica		Presencia en la línea		Adecuado para celíacos	
SI	NO	SI	NO	SI	NO
	X		X	X	

	TECHNICAL CENTER		
	CALDO DE CARNE LSB		
Nombre doc : FTPA CL GB CARNE 12x1L 100% ES	Cod SAP P.A: 524729	Código SAP Fórmula: 524483	
Fecha : 28/11/2018	Versión:	Aprobado por:	

5. INFORMACIÓN DE PRODUCCIÓN:

5.a. **Fábrica:** Inpralsa (Carretera N-V, Km. 293,5, 10100 Miajadas, Cáceres).

5.b. **Mercado de destino:** España

5.c. **Formato de lote:**

LOT/ BATCH	L-AXXXEN HH:MM RRSS	-A: Last digit of the year -XXX: Julian Day -E: Sterilized (1 o 2) -N: Packer number (1 o 2) -HH:MM : hour:minutes -RR: Day preparation of the silo -SS: nº of the silo (1,2,3,4)
------------	----------------------------	---

5.d. **Formato Fecha Consumo Preferente:**

Best before date	Preferably consumed before the: DD-MM-AA	-DD: Day -MM: Month (in numbers) -AA: Two final figures of the year
------------------	---	---


5.e. **Descripción envase:**

Formato	Cantidad neta
1000 ml	1020

	Descripción	Tamaño
Envase primario	Comibloc Slim 1L	90X59X204

	Descripción	Ud / Envase	Tamaño
Envase secundario	Caja	12	194x380x214

	Tamaño	Envases por piso	Número alturas
Palatización	800x1200x1220	12	5

	TECHNICAL CENTER	
	CALDO DE CARNE LSB	
Nombre doc : FTPA CL GB CARNE 12x1L 100% ES	Cod SAP P.A: 524729	Código SAP Fórmula: 524483
Fecha : 28/11/2018	Versión:	Aprobado por:

6. PARÁMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Si se requieren parámetros analíticos, adjuntar una copia imprimida de la Especificación de Producto Acabado como anejo. Las instrucciones para obtener esta copia imprimida se pueden consultar en [IT-COHO.001E](#).

7. 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.