



R&D DEPARTMENT

CHICKEN LOW SALT LIQUID BOUILLON

Finish product SAP code : 524723

Form SAP code: 528747

Doc Name: 528747 FTPA-v05

Create: 30.05.2017

FC-COID i 002 -- 11.11.10

Replace: 03.02.2016

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ACABADO

Rev.	Date	Modification	Written	Revised	Approved
00	31.01.2014	New Regulation 1169/2011	N. Clemente		
03	15.01.2015	Eliminación vitasal +	N.Clemente		
04	03.02.2016	Corrección alérgenos (c.cruzada)	S.Amorós		
05	30.05.2017	Reformulación	C. Abril	I. Moia	

Finish product SAP code : 524723

Form SAP code: 528747

Doc Name: 528747 FTPA-v05

Create: 30.05.2017

FC-COID i 002 -- 11.11.10

Replace: 03.02.2016

**A) DATOS DEL PRODUCTO:**

- **Denominación de venta:** CALDO DE POLLO BAJO EN SAL
- **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, pollo fresco 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 este caldo:

Agua, pollo fresco 8,4%, aromas naturales (contienen **huevo**), **apio** 0,3%, patata 0,2%, cebolla 0,1%, zanahoria 0,1%, puerro 0,1%, aroma natural de zanahoria (contiene **apio**), sal, manteca de cerdo y especias.

Puede contener trazas de **leche, pescado, crustáceos y moluscos.**

- **Puede contener trazas de:** Leche, pescado, crustáceos y 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.

Finish product SAP code : 524723

Form SAP code: 528747

Doc Name: 528747 FTPA-v05

Create: 30.05.2017

FC-COID i 002 -- 11.11.10

Replace: 03.02.2016

**- Información nutricional:**

Información nutricional			
Valores medios	Por 100 ml	Por ración**	%*
Valor energético	21 kJ/ 5 kcal	53kJ/ 13 kcal	1%
Grasas	0,3g	0,8g	1%
de las cuales: saturadas	<0,1g	0,1g	1%
Carbohidratos	0,2g	0,5g	<1%
de los cuales: azúcares	0,1g	0,2g	<1%
Fibra alimentaria	0g	0g	
Proteínas	0,4g	0,9g	1,8%
Sal	0,26g	0,65g	11%

Por  
ración  
(250 ml)

53 kJ

13kcal

1%\*

Por 100 ml  
21 kJ / 5 kcal**- Alegaciones nutricionales según Reglamentación vigente:**

- Bajo en grasas
- Bajo en sal

**- Información complementaria:**

- 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:**

Caja cartón ondulado onda B. Wrap around impresa. 12 briks (6x2) colocados verticalmente. Impresión según patrón.

**3) PALETIZADO**

Según esquema de paletización.

**R&D DEPARTMENT****CHICKEN LOW SALT LIQUID BOUILLON**

Finish product SAP code : 524723

Form SAP code: 528747

Doc Name: 528747 FTPA-v05

Create: 30.05.2017

FC-COID i 002 -- 11.11.10

Replace: 03.02.2016

**- 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-AXXXEN 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-AXXXEN	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****CHICKEN LOW SALT LIQUID BOUILLON****Finish product SAP code : 524723****Form SAP code: 528747****Doc Name: 528747 FTPA-v05****Create: 30.05.2017**

FC-COID i 002 -- 11.11.10

**Replace: 03.02.2016**

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

**C/ FORMATOS:**

524723 CL GB POLLO B/S L 12x1L ES

1 L

1010 g

**D) PARAMETROS FISICO-QUIMICOS Y MICROBIOLÓGICOS**

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



R&amp;D DEPARTMENT

CHICKEN LOW SALT LIQUID BOUILLON

Finish product SAP code : 524723

Form SAP code: 528747

Doc Name: 528747 FTPA-v05

Create: 30.05.2017

FC-COID i 002 -- 11.11.10

Replace: 03.02.2016

## FOOD ALLERGEN &amp; INTOLERANCE DECLARATION

Nº REG.



CODE: FC-CORQ.002E

EDITION: 2

DATE: 31/01/2014

PROCEDIMIENTOS RELACIONADOS:

Product name: CALDO DE POLLO BAJO EN SAL

Product code (GBST): 528747

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	Crustaceans
Eggs and products thereof		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		X	Molluscs

(\*): 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)