

INFORMACIÓN DE PRODUCTO

Nombre Comercial

Caldo para paella fácil de marisco

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

1 L

Símbolo 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: 1 mes.

Modo Empleo

Agitar antes de servir

Leyenda de Consumo

Consumir preferentemente antes del:

Nombre legal. Tecnología

Base de caldo de marisco con sofrito para cocinar paellas

Ingredientes

Caldo de marisco 96% (agua, **pota** 2,5% (**molusco**), concentrado de tomate 1%, aromas naturales (con **pescado**, **crustáceos**, **moluscos**), sal, especias, **gamba** blanca 0,1% (**crustáceo**), **buey de mar** 0,1% (**crustáceo**), **galera** 0,1% (**crustáceo**), azúcar caramelizado, plantas aromáticas), sofrito 4% (cebolla 67%, ajo 18%, aceite de oliva virgen extra, ñora).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios

	por 100 g	Por ración**	%IR*
Valor energético	54 kJ - 13 kcal	132 kJ - 32 kcal	2 %
Grasas	0,6 g	1,4 g	2 %
de las cuales saturadas	0,1 g	0,3 g	2 %
Hidratos de Carbono	1,0 g	2,4 g	1 %
de los cuales azúcares	0,5 g	1,3 g	1 %
Fibra Alimentaria	0,2 g	0,5 g	
Proteínas	0,8 g	2,1 g	4 %
Sal	0,85 g	2,1 g	35 %

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

*** 1 ración = 250ml 1 brik = 4 raciones

4

IR

Por ración**



Por 100ml de producto 54 kJ/13 kcal

Claims

DIETAS ESPECIALES

SIN GLUTEN

NUTRICIONAL

BAJO CONTENIDO DE GRASA

Otros Claims

100% Natural
Sin conservantes

Referente Alegaciones

100% natural: preparado sólo 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				aromas naturales (con pescado, crustáceos, moluscos), buey de mar, galera, gamba blanca
Pescado	X				aromas naturales (con pescado, crustáceos, moluscos)
Huevo		X		X	
Soja		X		X	
Lacteos y derivados		X		X	
Cacahuetes		X		X	
Frutos de cáscara		X		X	
Apio		X		X	
Mostaza		X		X	
Sésamo		X		X	
Sulfitos		X		X	
Altramuces		X		X	
Moluscos	X				aromas naturales (con pescado, crustáceos, moluscos), pota

(*): 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(Amygdalus communis L.) , avellana (Corylus avellana) , nuez (Juglans regia), anacardo (Anacardium occidentale), nuez pecana[Carya illinoensis (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

12 Meses

Formato de Lote y Consumo

Miajadas UHT

L-ADDEN (A: última cifra del año / DDD: día juliano / E: esterilizador (4, 5 y 6) / N: envasadora (Combi Bloc 1, 2 y 3)

HH-MM DDXX (Hora - minutos) (DD- día del mes de ajuste del silo / X- número físico del silo / X- número orden diario del silo)

DD-MM-AA (día - mes en números - dos últimas cifras del año)

EMBALAJE PRIMARIO

Descripción I

PE/ cardboard/ Aluminium/PE

Tamaño (mm)

90*59*204

EMBALAJE**Descripción II**

Cardboard box

Und/Embalaje

12

Tamaño Externo (mm)

380*194*214

PALETIZACIÓN**Tamaño (mm)**

800*1200*1217

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.

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.