




ANETO NATURAL, S.L.S. Jordi s/n – E 08271 Artés
+34 93 830 50 26**ANETO****FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO UNITARIO ACABADO** H60305 Versión 2

Código Artículo	Descripción Artículo	Cod. Familia	Cod. SubFamilia	Nº Especificación/Versión
101020100	CALDO NATURAL DE POLLO	A5	CD	PA 101020100 / V7
Descripción y uso				
Caldo de pollo con verduras obtenido por extracción natural. Producto preparado para comer.				
Lista de ingredientes				
Caldo de pollo con verduras (agua de cocción de pollo, cebolla, zanahoria, col, puerro, apio* , y sal)				
* ingrediente alergénico				
Características físicas y organolépticas				
Sabor: Característico a caldo de pollo con verduras				
Olor: Característico a caldo de pollo con verduras				
Color: Amarillo-verdoso				
Textura: líquido				
Características Químicas				
Grasa: 0.2 – 0.7 %		pH: 6.4 – 7 upH		Humedad: 97 - 98 %
Proteína bruta: 0.5 – 1 %		Hidratos de carbono: 0.1 – 0.6 %		Sodio: 0.2 – 0.4 %
Cenizas: 0.6 – 1.1 %		Cloruros: 0.7 – 1.1 %		
Características microbiológicas				
Ausencia de microorganismos patógenos y sus toxinas.				
Tratamiento de conservación: producto esterilizado.				
Características nutricionales				
Valor energético: 27 KJ/100 ml. 7 Kcal/ 100 ml				
Grasas: 0.3 g/ 100 ml. (de las cuales saturadas: 0.12 g.)				
Hidratos de Carbono: 0.2 g/ 100 ml. (de los cuales azúcares 0 gr)				
Fibra alimentaria: 0.1 g/100 ml				
Proteínas: 0.7 g/ 100 ml.				
Sal: 0.75 g/100 ml				
Envases y Embalaje				
Envasado en Brik aséptico de 1 L.				
Almacenar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco				
IMPORTANTE: una vez abierto el envase, conservar en frigorífico (<6° C) un máximo de 4 días. Si el caldo se extrae de su envase original no podemos garantizar la conservación del producto.				
Notas				
Valores de obligado cumplimiento RD 2452/1998		Nitrógeno total: > 100 mg/l. Cloruros: < 12.5 gr/l		
Producto sin glúten.				
Aprobado por:				
Director General	Director Industrial	Director Técnico y de Calidad		
				
FECHA: 24 OCT. 2014	FECHA: 24 OCT. 2014	FECHA: 24 OCT. 2014		