ANETO NATURAL, S.L.
S. Jordi s/n – E 08271 Artés
+34 93 830 50 26

FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO UNITARIO ACABADO

H60305 Versión 4

Código Articulo	Descripción Articulo	Cod. Familia	Cod. SubFamilia	Nº Especificación/Versión
101030100	CALDO NAT. VERDURAS 12 L	A5	CD	PA 101030100 / V6

Descripción y uso

Caldo de verduras obtenido por extracción natural. Producto preparado para comer.

Lista de ingredientes

Caldo de verduras (agua de cocción de: cebolla, zanahoria, puerro, **apio***, aceite de oliva y sal)

* ingrediente alergénico

Características físicas y organolépticas

Sabor: Característico a caldo de verduras
Olor: Característico a caldo de verduras
Color: Verde-amarillento
Textura: líquido

Características Químicas

Grasa: 0.1 - 0.3 %
Proteína bruta: 0.1 – 0.4 %
Cenizas: 0.7 – 0.9 %
pH: 5.4 - 6.3 upH
Hidratos de carbono: 0.3 – 0.8 %
Cloruros: 0.7 – 0.9 %
Humedad: 97.5 - 99 %

Características microbiológicas

Ausencia de microorganismos patógenos y sus toxinas.
Tratamiento de conservación: producto esterilizado.

Características nutricionales

Valor energético:	26 KJ/100 ml.	- 6 Kcal/ 100 ml
Grasas:	0.3 g/ 100 ml.	(de las cuales saturadas: 0.06 g.)
Hidratos de Carbono:	0.5 g/ 100 ml.	(de los cuales azucares 0.1 gr)
Fibra alimentaria:	0.2 g/100 ml	
Proteínas:	0.3 g/ 100 ml.	
Sal:	0.8 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 (<6º 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 gluten.

Aprobado por:

Director General	Director Industrial	Director Técnico y de Calidad
FECHA: 12 DES 2014	FECHA: 12 DES 2014	FECHA: 12 DES 2014