ANETO NATURAL, S.L.U.
S. Jordi 19/23 – E 08271 Artés
+34 93 830 50 26

FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO UNITARIO ACABADO

H60305 Versión 6

Código Articulo	Descripción Articulo	Cod. Familia	Cod. SubFamilia	Nº Especificación/Versión
101090106	CALDO NATURAL ANETO ESCUDELLA 1L C6	A5	CD	**PA 101090106 / V1**

Descripción y uso

Caldo de ternera, cerdo, cordero y pollo con verduras obtenido por extracción natural. Producto preparado para comer.

Lista de ingredientes

Agua, carne y huesos de ternera, gallina, carne y huesos de cordero, careta y pies de cerdo, butifarra negra, butifarra blanca, garbanzos, patata, col, puerro, zanahoria, **apio***, nabo, manteca, ajo, perejil, pimienta negra y sal.

**ingrediente alergénico*

Características físicas y organolépticas

Sabor: característico
Olor: característico
Color: Anaranjado – marrón claro
Textura: líquido

Características Químicas

Grasa: 0.50 – 0.58%	pH: 6.40 – 6.60	Humedad: 96 – 97%
Proteína: 1.20 – 1.50%	Hidratos de Carbono: 0.40 – 0.60%	Sodio: 0.20 – 0.40%
Cenizas: 0.80 – 0.95%	Cloruros: 0.60 – 0.90	Nitrógeno amínico: 0.045 – 0.050%

Características microbiológicas

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

Características nutricionales

Valor energético:	86 kJ/100 ml.	21 kCal/100 ml.	
Grasas:	1,4 g/100ml.	De las cuales saturadas:	0,6 g.
Hidratos de Carbono:	0,4 g/100ml.	De los cuales azucares:	0,1 g.
Fibra alimentaria:	0,4 g/100ml.		
Proteínas:	1,4 g/100ml.		
Sal:	0,83 g/100ml.		

Envases y Embalaje

Envasado en Brik aséptico de 1 L. Almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco.

IMPORTANTE: una vez abierto el envase, conservar en frigorífico (+4ºC) un máximo de 4 días y en congelador (-18ºC) hasta un mes. 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. Nitrógeno amínico >120 mg/l
Cloruros: < 12.5 g/l

Producto sin gluten, sin lactosa y sin huevo.

Aprobado por:

Director General	Director Industrial	Director Técnico y de Procesos
FECHA: 21 ENE. 2019	FECHA: 21 ENE. 2019	FECHA: 21 ENE. 2019