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
101010100	CALDO NATURAL JAMON	A5	CD	PA 101010100/V7

Descripción y uso

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

Lista de ingredientes

Caldo de jamón con verduras (agua de cocción de jamón serrano, costilla de cerdo, cebolla, zanahoria, puerro, ***apio**** y sal)

* ingrediente alergénico

Características físicas y organolépticas

Sabor: Característico a caldo de jamón con verduras
Olor: Característico a caldo de jamón con verduras
Color: Amarillo-beig
Textura: líquido

Características Químicas

Grasa: 0.25 - 0.75 %
Proteína bruta: 0.7 - 1.1 %
Cenizas: 0.9 - 1.2 %
pH: 6.2 – 7 upH
Hidratos de carbono: 0.1 - 0.5 %
Cloruros: 0.8 – 1.1%
Humedad: 97 - 98 %

Características microbiológicas

Ausencia de microorganismos patógenos y sus toxinas.

Tratamiento de conservación: producto esterilizado.

Características nutricionales

Valor energético:	38 KJ/100 ml. 9 Kcal/ 100 ml
Grasas:	0.5 g/ 100 ml. (de las cuales saturadas: 0.26 g.)
Hidratos de Carbono:	0.2 g/ 100 ml. (de los cuales azucares 0 gr)
Fibra alimentaria:	0.1 g/100 ml
Proteínas:	0.9 g/ 100 ml.
Sal:	0.95 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