

## FICHA TÉCNICA

|                              |                                                                                                                                      |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRODUCTO                     | <b>02-104 Caldo de marisco</b><br><i>Caldo de marisco - Preparado en polvo para salsas</i>                                           |
| VIDA ÚTIL                    | 36 meses a partir de la fecha de producción                                                                                          |
| MODALIDADES DE CONSERVACIÓN: | CONSERVAR EN UN LUGAR SECO Y ALEJADO DE FUENTES DE CALOR. UNA VEZ ABIERTO, CONSERVAR EN LAS MISMAS CONDICIONES. NO TOLERA LA HUMEDAD |

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: **lactosa**, potenciador del sabor: E621, sal, glucosa de maíz deshidratada, **gambas** deshidratadas (0,4 %) (**crustáceos, pescado**), azúcar, corrector de acidez: E330, aromas, colorante: E160a, antiaglomerante: E551.

**Directiva 2003/89/CE y modificaciones posteriores. – Alérgenos: el producto contiene lactosa, crustáceos, pescado y sus respectivos derivados.**

El producto no contiene OMG ni ingredientes derivados de OMG, de conformidad con los Reglamentos (CE) n.º 1829/03 y n.º 1830/03.

|                     |                                                                                                                                          |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Envase primario     | Bote de polietileno conforme al Reglamento CE 1935/2004 y al Reglamento UE 10/2011<br>Envase [HDPE2→ Plástico] – Tapón [LDPE4→ Plástico] |
| Cantidad nominal    | 500 g                                                                                                                                    |
| Embalaje secundario | Cartón ondulado [PAP20→ Papel]                                                                                                           |
| Paletización        | Botes / caja: 6 – Cajas / capa: 11 – Capas / palé: 8                                                                                     |

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / MODO DE EMPLEO

Aspecto: preparado en polvo de crustáceos deshidratados. Color: naranja claro.

Olor - Sabor: característico de pescado y crustáceos.

Diluir 500 g de producto (el contenido de un bote) en 10 litros de agua caliente. Para una mejor homogeneización, llevar la solución a ebullición.

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

**Reg. (CE) 396/2005 - Reg. (UE) 2022/1428 - Reg. (UE) 2023/915 y modificaciones posteriores.**

Humedad: 0,5 % máx.  
Granulometría: < 0,35 mm Cuerpos  
extraños: ausentes  
pH en solución acuosa al 5 %: 6,40

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Reg. (CE)

**2073/2005 - Reg. (CE) 1441/2007 y sus modificaciones y adiciones**

Microorganismos patógenos: dentro de los estándares de seguridad higiénico-sanitaria y dentro de los límites permitidos por la normativa vigente. Carga bacteriana total: < 10 000 UFC/1 g  
Salmonella: ausente en 25 g  
Lactobacilos: ausentes

### VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR CADA 100 G DE PRODUCTO

**Reg. (UE) 1169/2011**

Energía: 1115 kJ / 262 kcal  
Grasas: 0 g  
- de los cuales ácidos grasos saturados: 0 g  
Hidratos de carbono: 65 g  
- de los cuales azúcares: 58 g  
Proteínas: 0,5 g  
Sal: 21 g