

FICHA TÉCNICA

DF015 CALDO SABOR CARNE

CARACTERÍSTICAS

Condimento preparado en polvo constituido por una mezcla equilibrada de especias, ingredientes y aditivos.

UTILIZACIÓN

Para la elaboración de salsas para ESTOFADOS Y ASADOS.

MODO DE EMPLEO

20 g por litro de agua.
Disolver en agua fría y llevar a ebullición.

COMPOSICIÓN

Sal, vegetales deshidratados (tomate, cebolla, ajo), aceite parcialmente hidrogenado de nabina, almidón modificado (maiz), almidón, potenciador del sabor E-621 ($\leq 5\%$), hidrolizado proteínas vegetales (contiene soja), dextrosa, maltodextrina, aromas*, extracto de levadura, extracto de vacuno, colorante E-150c ($\leq 1\%$).

*aroma obtenido por tratamiento térmico, sustancia aromatizante natural, sustancia aromatizante.

PROPUESTA DE ETIQUETADO

Sal, vegetales deshidratados (tomate, cebolla, ajo), aceite parcialmente hidrogenado de nabina, almidón modificado (maiz), almidón, potenciador del sabor E-621, hidrolizado de proteínas vegetales (contiene soja), dextrosa, maltodextrina, aromas, extracto de vacuno, colorante E-150c

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Salmonella Ausencia/25g
E. Coli ≤ 10 ufc/g
C. Sulfito-Reductores ≤ 100 ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Calculado para 100g

Valor Energético:	176,600 KCal
Grasas:	9,800 g
Ác. Grasos saturados:	0,980 g
Hidratos de carbono:	19,800 g
Azúcares:	3,000 g
Proteínas:	3,500 g
Sal (Na x 2,5):	57,300 g

ALÉRGENOS (CONFORME AL RE 1169/2011/CE)

Contiene Soja y derivados

FORMAS DE PRESENTACIÓN

Bolsas de 1 Kg. Cubo de 3 kg.

CADUCIDAD

Consumir preferentemente antes de 2 año(s).

FICHA TÉCNICA

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco, abrigado de la luz.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamentos (CE) 1333/2008 y/o (CE) 1334/2008, RD 2242/84, Reglamento (CE)1881/2006, Reglamento (CE) 396/2005 y sus respectivas modificaciones.

INFORMACIÓN ADICIONAL

GMO: Este producto no contiene proteínas ni DNA modificados genéticamente procedentes de soja y/o maíz, de acuerdo con declaraciones de nuestros proveedores. Por lo tanto, nuestros productos no necesitan ser etiquetados de acuerdo con los Reglamentos (EU) CE 1829/2003, CE 1830/2003 y modificaciones.

Irradiación y radioactividad: Este producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes por parte de nuestra empresa y no tenemos conocimiento de que lo hayan hecho nuestros proveedores, por certificados de los mismos.

Es responsabilidad del usuario asegurarse de que el uso del producto se realice de acuerdo con la legislación vigente y en las condiciones adecuadas para el mismo.

INFORMACIÓN SOBRE EL ETIQUETADO DE ALÉRGENOS (RE 1169/2011/CE)

	Ingrediente contenido / No contenido	Observaciones
Cereales que contienen gluten		
Avena	No contenido	
Cebada	No contenido	
Centeno	No contenido	
Trigo (como espelta y trigo khorasan)	No contenido	
Pescados/Mariscos/Moluscos		
Crustáceos y derivados	No contenido	
Pescados y derivados	No contenido	
Moluscos y derivados	No contenido	
Huevos y derivados		
Huevos y derivados	No contenido	
Soja y derivados		
Soja y derivados	Contenido	
Leche y sus derivados (incluida lactosa)		
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	No contenido	
Frutos de cáscara y prod. derivados		
Almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.)	No contenido	
Avellanas (<i>Corylus avellana</i>)	No contenido	
Nueces (<i>Juglans Regia</i>)	No contenido	
Anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>)	No contenido	
Pacanas (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.))	No contenido	
Nuez de Brasil	No contenido	
Pistachos (<i>Pistacia vera</i>)	No contenido	
Nueces de macadamia (<i>Macadamia ternifolia</i>)	No contenido	
Espicias		
Apio y derivados	No contenido	
Mostaza y derivados	No contenido	
Sésamo y derivados	No contenido	
Leguminosas		
Cacahuets y derivados	No contenido	
Altramuz y derivados	No contenido	

FICHA TÉCNICA

Aditivos

Sulfito (E-220-E-227) >10ppm

Ingrediente contenido / No contenido
No contenido

Observaciones

Mario Picher Terol

Director técnico laboratorio

Nuestra empresa dispone de planta piloto y laboratorio para la demostración y control de los productos. Además ofrece su Departamento Técnico para establecer las condiciones óptimas de fabricación, en función de las disponibilidades de cada industria, y para asesorar en el cumplimiento de las disposiciones vigentes. CEYLAN se reserva el derecho de modificar la composición, dependiendo del desarrollo tecnológico y de las normativas vigentes.

Nuestra empresa está certificada bajo el estándar de IFS Broker por lo que le informamos que salvo especificación contraria por su parte podría serles suministrado producto de fabricante no certificado bajo ningún estándar de la GFSI. Esta ficha tiene validez mientras no exista una edición posterior. Consultar edición vigente.

Artículo: 107221

Ed. ..: 20/12/18-V10

Fecha de revisión : 20/12/2018