



FICHA TÉCNICA

F040 BASE FONDO CALDO AVE CASERO

CARACTERÍSTICAS

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

Valor nutricional calculado por g/100g

Valor energético (Kcal): 218,82

Grasas: 1,70

Ác. Grasos saturados: 0,39

H. Carbono: 34,49

Azúcares: 14,69

Proteínas: 18,21

Sal (Na x 2,5): 39,49

UTILIZACIÓN

Para la elaboración de caldo de ave casero F040.

MODO DE EMPLEO

30 g por litro de agua.

Disolver en agua fría y llevar a ebullición.

COMPOSICIÓN

Sal, almidón modificado (maiz), aroma de pavo*, maltodextrina, glutamato monosodico E-621 (<=10%), fécula, harina de altramuz, extracto de levadura, grasa de ave, hidrolizado de proteínas vegetales (contiene soja), especias (contiene apio), estabilizante E-415.

*sustancias aromatizantes, preparaciones aromatizantes, aroma obtenido por tratamiento térmico.

PROPUESTA DE ETIQUETADO:

Sal, almidón modificado (maiz), aroma de pavo, maltodextrina, potenciador del sabor E-621, fécula, harina de altramuz, extracto de levadura, grasa de ave, hidrolizado de proteínas vegetales (contiene soja), especias (contiene apio), estabilizante E-415.

DATOS ANALÍTICOS

Microbiología

Salmonella Ausencia/25g

E. Coli <= 10 ufc/g

C. Sulfito-Reductores <= 100 ufc/g



FICHA TÉCNICA

FORMAS DE PRESENTACIÓN, VENTA Y ALMACENAMIENTO

Sacos plástico de 20 Kg. Botes de 900 g.

Conservar en un entorno frío y seco al abrigo de la luz.

Vida útil: 2 años. Consumir preferentemente antes de: Ver etiquetado.

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.

Esta ficha tiene validez mientras no exista una edición posterior. Consultar edición vigente.

Artículo: 107341

Ed. ...: 27/01/15/5

27/01/2015

Información sobre el etiquetado de alérgenos (R.D. 1334/1999)

Ficha de alérgeno: FAL01986

Artículo: 107341 - F040 BASE FONDO CALDO AVE CASERO

Edición: 3

Fecha ed. : 27/01/2015

Fecha al. : 31/05/2007

Fecha de emisión: 29/01/2015

	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	Contenido	
Mostaza y derivados	No contenido	
Sésamo y derivados	No contenido	
Leguminosas		
Cacahuets y derivados	No contenido	
Altramuz y derivados	Contenido	
Aditivos		
Sulfito (E-220-E-227) >10ppm	No contenido	

Nuestra empresa controla la presencia de alérgenos en los productos de sus proveedores y aplica todas las medidas necesarias (BPF y APPCC) para evitar posibles contaminaciones cruzadas de cualquier alérgeno en la fabricación del producto. Sin embargo, a pesar de todas las medidas preventivas, no puede garantizar absolutamente que no exista evidencia de posible contaminación. Solo deben etiquetarse los ingredientes contenidos.

Este certificado ha sido realizado según nuestro mejor saber siguiendo lo establecido en nuestro sistema de gestión de calidad de Manufacturas Ceylan, SL. No obstante, ello no exime a nuestro cliente de la obligación de inspeccionar la mercancía a la recepción de la misma, o establecer algún tipo de garantía a terceras partes a quien pudiera ser distribuido.



Manufacturas Ceylan
Gestión de calidad

Este documento ha sido generado informáticamente, por lo que no lleva firma.