

FICHA TÉCNICA

F022 BASE CALDO VERDURAS

CARACTERÍSTICAS

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

UTILIZACIÓN

En la elaboración de caldos, salsas y platos cocinados con base de verduras.
Agregar al agua o caldo de cocción.

MODO DE EMPLEO

30,00g por litro de agua.

COMPOSICIÓN

Jarabe de glucosa, sal ($\leq 27\%$), potenciador de sabor E-621 ($\leq 24\%$), vegetales deshidratados (10%) (cebolla, tomate, puerro, ajo) almidón modificado (maíz), aromas*, especias, extracto de levadura, estabilizador E-415.

*preparación aromatizante, sustancia aromatizante natural, sustancia aromatizante.

PROPUESTA DE ETIQUETADO

Jarabe de glucosa, sal, potenciador de sabor E-621, vegetales deshidratados (10%) (cebolla, tomate, puerro, ajo) almidón modificado (maíz), aromas, especias, extracto de levadura, estabilizador E-415.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aflatoxina B1 < 5,00 ppb
Aflatoxina B1+b2+g1+g2 < 10,00 ppb
Ocratoxina A < 15,00 ppb

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Calculado para 100g

Valor Energético:	228,200 KCal
Grasas:	0,240 g
Ác. Grasos saturados:	0,020 g
Hidratos de carbono:	42,320 g
Azúcares:	0,000 g
Proteínas:	14,010 g
Sal (Na x 2,5):	27,000 g

ALÉRGENOS (CONFORME AL RE 1169/2011/CE)

No contiene alérgenos como ingredientes

FICHA TÉCNICA

FORMAS DE PRESENTACIÓN

Bolsas de 1 Kg. Cubo de 3 kg.

CADUCIDAD

Consumir preferentemente antes de 2 año(s).

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamentos (CE) 1333/2008, (CE) 1334/2008 y modificaciones.
Real Decreto 2452/1998 RTS Caldos, consomés, sopas y cremas

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)

Categoría	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	No 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	

FICHA TÉCNICA

Espicias	Ingrediente contenido / No contenido	Observaciones
Apio y derivados	No contenido	
Mostaza y derivados	No contenido	
Sésamo y derivados	No contenido	
Leguminosas	Ingrediente contenido / No contenido	Observaciones
Cacahuets y derivados	No contenido	
Altramuz y derivados	No contenido	
Aditivos	Ingrediente contenido / No contenido	Observaciones
Sulfito (E-220-E-227) >10ppm	No contenido	

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: 107071

Ed. ...: 13/04/18-V7

Fecha de revisión : 13/04/2018