



## FICHA TÉCNICA: CALDO VEGETAL

**Cód.:** PC-FT-03-702

**Ed.:** 17

**Fecha:** 29/06/2022

**Página** 1 de 2

<b>Descripción</b>	Preparado deshidratado para la elaboración de caldo vegetal.
<b>Composición o Ingredientes</b>	Sal, potenciador de sabor: Glutamato monosódico E-621, aroma (contiene <b>APIO</b> ), grasa vegetal parcialmente hidrogenada de palma, almidón de maíz, especias, vegetales 3%: (zanahoria, cebolla y tomate), colorante: Caramelo amónico E-150c y perejil. <b>Indicaciones: “Puede contener trazas de GLUTEN, LECHE (incluida la lactosa), SOJA y HUEVO”.</b>
<b>Información Nutricional (100 g)</b>	Valor energético: 747 kJ/178 kcal Grasas: 6,3 g de las cuales saturadas: 3,7 g Hidratos de Carbono: 15 g de los cuales azúcares: 9,4 g Proteínas: 15 g Sal: 62 g
<b>Uso</b>	Una vez reconstituido se puede consumir sólo o utilizarlo como base para cualquier plato de vegetales.
<b>Alérgenos</b>	Destinado para toda la población en general excepto a las personas alérgicas al <b>apio, gluten, soja, huevo</b> y/o a las intolerantes a la <b>lactosa</b> .
<b>OGMs</b>	Este producto no procede de organismos genéticamente modificados.
<b>Modo de empleo</b>	Disolver 1 kg. de caldo vegetal en 50 litros de agua hirviendo, mantener hirviendo durante 3 – 5 minutos comprobando que se haya disuelto completamente.
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.
<b>Vida útil</b>	En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: 3 años.
<b>Características biológicas</b>	Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente.
<b>Características físico-químicas</b>	Según las materias primas empleadas, los controles aplicados y la homologación de proveedores, el producto envasado y/o distribuido por La Barraca Alimentación, S.L.U. no supera los límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustancias tóxicas.
<b>Control de calidad</b>	Producto elaborado con materias primas de primera calidad y/o almacenado y distribuido, siguiendo los procedimientos y controles de nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y el Sistema de Gestión IFS Food.
<b>Etiquetado</b>	Cumple con el Reglamento de la UE N°1169/2011.
<b>Fabricante</b>	<b>LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.U.</b> Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, N°49 - 03660 Novelda (Alicante) Tfno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com E-mail:info@labarraca1912.com
<b>Registro Sanitario</b>	40.15460/A
<b>Legislación Aplicable</b>	Real Decreto 2452/1998, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico- sanitaria para la elaboración, distribución y comercio de caldos, consomés, sopas y cremas y sus modificaciones posteriores.  Reglamento (CE) n°1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones posteriores.



## FICHA TÉCNICA: CALDO VEGETAL

Cód.: PC-FT-03-702

Ed.: 17

Fecha: 29/06/2022

Página 2 de 2

Reglamento CE nº1333/2008 de 16 diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones.

Reglamento (UE) Nº 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y sus modificaciones.

REGLAMENTO(CE) No 1334/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y sus modificaciones.

\* Esta información corresponde al estado actual de nuestros conocimientos y se suministra de buena fe.