
	<b>FICHA TÉCNICA: CALDO DE PESCADO</b>	Cód.: PC-FT-03-704
		Ed.: 17
		Fecha: 29/06/2022
		Página 1 de 2

<b>Descripción</b>	Preparado deshidratado para la elaboración de caldo de pescado.
<b>Composición o Ingredientes</b>	Sal, potenciador del sabor: Glutamato monosódico E-621, almidón de maíz, grasa vegetal de palma parcialmente hidrogenada, aroma, cebolla, extracto de <b>PESCADO</b> (1,75%), ajo, especias, extracto de <b>CRUSTÁCEOS</b> (0,3%), colorante: Caramelo amónico E-150c y perejil. <b>Indicaciones: “Puede contener trazas de GLUTEN, SOJA, LECHE (incluida la lactosa) y MOLUSCOS.</b>
<b>Información Nutricional (100 g)</b>	Valor energético: 661 kJ/156 kcal Grasas: 2,4 g de las cuales saturadas: 1,4 g Hidratos de Carbono: 19 g de los cuales azúcares: 7,8 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 pescado.
<b>Alérgenos</b>	Destinado para toda la población en general excepto a las personas alérgicas a los <b>crustáceos, pescado, gluten, soja, moluscos</b> y/o las intolerantes a la <b>leche</b> .
<b>OGMs</b>	Este producto no procede de organismos genéticamente modificados.
<b>Modo de empleo</b>	Disolver 1 kg. de caldo de pescado en 50 litros de agua hirviendo, mantener en ebullición 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: 2 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

	<b>FICHA TÉCNICA: CALDO DE PESCADO</b>	<b>Cód.:</b> PC-FT-03-704
		<b>Ed.:</b> 17
		<b>Fecha:</b> 29/06/2022
		<b>Página</b> 2 de 2

	<p>determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones posteriores.</p> <p>Reglamento CE nº1333/2008 de 16 diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
--	--

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