

 <p><b>CALDO CONCENTRADO DE PESCADO</b>  <b>B/1KG</b>  CÓD. 26744 - (PLANTA FD01)</p>	Preparado:	Aprobado:	
	FT-CAMP-I+D-26744	FICHA TECNICA COMERCIAL	26/09/2016

## Presentación

Plato preparado de 5ª gama a base de pescado. Concentrado y pasteurizado. Envasado en barquetas de material plástico con un peso neto de 1 kg. Para diluir en agua 9 veces, calentar y consumir y/o utilizar como caldo para sopas, arroces, etc,...

Diluir 1 kg de caldo concentrado en 9 litros de agua. Calentar hasta hervir.

Sugerencia: Para calentar en horno microondas, servir 1 ración en envase adecuado y calentar 1 minuto a 800kW.

## PESOS

Unidad: 1  
Fijo: 1 Kg

## MEDIDAS

Profundo: 320 mm.  
Ancho: 245 mm.  
Alto: 35 mm.

## CONSERVACION / VIDA UTIL

Mantener entre 0 °C y 4 °C.

- No congelar.

- Una vez abierto el envase, consumir como máximo en las 48 horas siguientes manteniéndolo tapado. Mantener estrictamente entre 0 °C y 4 °C.

**60 días**

## INGREDIENTES

Caldo Concentrado de Pescado

Ingredientes:

PESCADO blanco (Theragra chalcogramma) (30%), agua, cebolla, aceite de girasol, tomate, aromas, almidón, especias, gelificante (carragenanos).

Información Nutricional (Valores promedios por 100g)				
Parámetro	por 100g	por porción	%RI	RI
Tamaño Ración (g)		100		
ENERGIA				
-Kcal	107	107	5,3	2000
-KJ	447	447	-	8360
GRASAS	6,9	6,9	9,9	70
GRASAS SATURADAS	2,6	2,6	13,2	20
HIDRATOS DE CARBONO	4	4	1,5	270
AZUCARES	1,3	1,3	1,4	90
PROTEINAS	7,2	7,2	14,3	50
SAL	0,75	0,75	12,5	6

## DATOS ANALITICOS

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Proteinas	F	7,2	0,2			%
% Grasa	F	6,9	0,2			%
Grasas Saturadas	F	2,6				%
% Hidratos de Carbono totales	F	4	0,2			%
Hidrat. Carbono Solubles (Azúcares)	F			1,3		%
Relacion de HC Complejos	F	85		90	80	%
% ClNa	F	0,75				%
% Na	F	0,3				%
Fibra	F	0,1	0,1			%
Gluten	F	<3				ppm
Viscosidad (Brookfield)	F					Centipoises

**Valor Energético:**

Kcal:107,1

KJ:448

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
F.A.M.T.	M	<1X10 <sup>5</sup>				ufc/gr
Enterobacterias	M					ufc/gr
Escherichia Coli	M	AUSENCIA				ufc/gr
Staphylococcus Aureus	M	<1X10 <sup>2</sup>				ufc/gr
Salmonella	M	AUSENCIA EN 25 G.				ufc/gr
Listeria	M	AUSENCIA EN 25 G.				ufc/gr

## ENVASADO

Parámetro	por 100g	por porción de 100 g de producto reconstituído (1+9)
<b>VALOR ENERGÉTICO</b>	<b>447 kJ</b>	<b>44,7 kJ</b>
	<b>107 kcal</b>	<b>10,7 kcal</b>
<b>GRASAS</b>	<b>6,9 g</b>	<b>0,7 g</b>
De las cuales Saturadas	<b>2,6 g</b>	<b>0,3 g</b>
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	<b>4,0 g</b>	<b>0,4 g</b>
De los cuales Azúcares	<b>1,3 g</b>	<b>0,1 g</b>
<b>PROTEINAS</b>	<b>7,2 g</b>	<b>0,7 g</b>
<b>SAL</b>	<b>0,75 g</b>	<b>0,08 g</b>

## ETIQUETADO

*Planta: Rio Maior, NOBRE*

**INFORMACION:** (impreso en etiqueta)

**CAMPOFRIO FOOD GROUP, S.A.U.**

Avda. de Europa, 24. 28108 Alcobendas (Madrid), España. [www.campofriohealthcare.es](http://www.campofriohealthcare.es)

PT

RTR 79

CE

**26744 - CALDO CONCENTRADO DE PESCADO B/1KG**

Peso neto: 1,000 Kg.

Conservar entre 0 °C y 4 °C.

Consumir preferentemente antes del:

lote:

### Instrucciones de uso

Diluir 1 kg de caldo en 9 litros de agua, calentar hasta hervir.

- Una vez abierto el envase consumir como máximo en las 48 horas siguientes manteniéndolo tapado.

- Mantener estrictamente entre 0 °C y 4 °C.

## **EMPAQUETADO**

CAJA :	caja sin codificar
Uds./CAJA :	4
Peso Neto:	4
Peso Bruto:	4

*Planta: Rio Maior, NOBRE*

### **EMPAQUETADO:**

**Caja:** 325x255x160 (exteriores)

**Unidades/caja:** 4

**Peso neto:** 4,000 kg

**Peso bruto:** 4,614 kg

### **PALETIZADO:**

**Pallet:** Europeo

**Medidas:** (800x1200 mm)

**Cajas base:** 10

**Alturas:** 8

**Cajas/Palet:** 80

**Peso neto:** 320 kg

**Peso bruto:** 369 kg

## **EMPAQUETADO/ROTULADO/PALETIZADO**

### **EMPAQUETADO:**

**Caja:** 325x255x160 (exteriores)

**Unidades/caja:** 4

**Peso neto:** 4,000 kg

**Peso bruto:** 4,614 kg

### **PALETIZADO:**

**Pallet:** Europeo

**Medidas:** (800x1200 mm)

**Cajas base:** 10

**Alturas:** 8

**Cajas/Palet:** 80

**Peso neto:** 320 kg

**Peso bruto:** 369 kg

*Planta: Rio Maior, NOBRE*

**INFORMACION: (En etiqueta caja)**

**CAMPOFRIO FOOD GROUP, S.A.**

**Avda. de Europa, 24. ALCOBENDAS (Madrid) España**

**(Óvalo)**

**PT**

**RTR 79**

**CE**

**26744- CALDO CONCENTRADO DE PESCADO B/1 KG.**

Nº de piezas de 1 kgs.:

Fecha de elaboración:

Mantener entre 0º y 4ºC.

Consumir preferentemente antes del/lote:

**Código de barras: (01)3841032018146 5(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx**

**INFORMACION: (En etiqueta palet)**

**26744- CALDO CONCENTRADO DE PESCADO B/1 KG.**

Peso neto:

Unidades::

Fecha de elaboración:

Consumir preferentemente antes del/lote:

**Código de barras: (02)3841032018146 5(20)00(13)AAMMDD(15)AAMMDD(37)0080**

**(00)xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx(3103)xxxxxx(10)xxxxxxxxxx**

**Código de barras: (01)38410320181465(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx**