

	Título del documento:	FET C-01
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

PRODUCTO: CALDO SABOR POLLO instantáneo

INGREDIENTES: Sal, maltodextrina, glutamato monosódico (E-621), almidón de maíz modificado, hidrolizado de proteína vegetal (origen soja y maíz), grasa vegetal, extracto de levadura, hortalizas (cebolla, ajo, apio y perejil), aroma, cúrcuma y colorante: caramelo (E-150).

MODO DE EMPLEO: Añadir 20 g de caldo en un litro de agua hirviendo, remover hasta su completa disolución.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto	Polvo
Color	Blanco amarillento
Olor	Propio de un caldo de pollo
Sabor	Propio de un caldo de pollo

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 g
<i>Clostridium perfringens</i>	< 10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ² ufc/g
<i>Bacillus cereus</i>	< 10 ² ufc/g

FORMATO: Envase de 1K fabricado en cartón compuesto con recubrimiento interior de aluminio provisto de tapa de seguridad peel-off, presentado en cajas de 6 ó 12 unidades.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Para su correcta conservación se recomienda guardar el producto en un lugar fresco y seco con humedad relativa baja.

CADUCIDAD: 18 meses a partir de la fecha de fabricación.

Responsable de Calidad
Paprimur, S.L.