

	Título del documento:	FET C-02
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

**PRODUCTO: CALDO SABOR CARNE instantáneo**

**INGREDIENTES:** Sal, maltodextrina, potenciadores del sabor (E-621, E-631 y E-627), almidón de maíz modificado, extracto de levadura, grasa vegetal, aroma, hortalizas (apio, cebolla, ajo y perejil), colorante: caramelo (E-150) y cúrcuma.

**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 amarronado
Olor	Propio de un caldo de carne
Sabor	Propio de un caldo de carne

**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:**

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