

	Título del documento:	FET C-02-30%
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

**PRODUCTO: CALDO SABOR CARNE instantáneo
con un -30% de sodio**

INGREDIENTES: Sal, maltodextrina, potenciadores del sabor (E-621, E-627 y E-631), 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 16 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 carne
Sabor	Propio de un caldo de carne

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 800g fabricado en cartón compuesto con recubrimiento interior de aluminio provisto de tapa de seguridad peel-off, presentado en cajas de 6 ó 12 unidades. También bolsas de aluminio y sacos de 25 K.

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.