



Fondo natural deshidratado de Km0

BOLETÍN ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

- Nombre: MiCaldo de Carne
- Descripción: Fondo de ternera cocinado y deshidratado a baja temperatura
- Condiciones de uso: 10g de MiCaldo de carne/320 ml de agua. Llevar a ebullición 3 minutos.
 - Aplicaciones: caldos, sopas, purés arroces, fideuás, guisos. Cocidos de carne (ternera y/o varias)
 - Uso en arroces y fideuás de carne (ternera y/o varias)
 - Dosis: 10g/80g de arroz en 320ml agua
 - Tiempo de cocción: el del arroz.
- Formatos existentes: sobres 30g, 50g, 60g, 90g, 1000g, 5000g.
- Conservación
 - Caducidad primaria: 1 año a temperatura ambiente en lugar fresco y seco
 - Caducidad secundaria. 1 año a temperatura ambiente
- Lista de ingredientes: carne y huesos de ternera 60% (morcillo, falda y cuello), hortalizas (puerro, zanahoria, ajo, chirivía), sal, harina de arroz, tomate, cebolla, AOVE. Especies: tomillo.
- Declaración Nutricional: 10g/320ml de agua

MiCaldo de Carne valores g/100ml caldo reconstituido	
PARÁMETRO	RESULTADO
Valor Energético	46KJ/11KCAL
Materia grasa	0,4
de los cuales grasas saturadas	0,15
Proteína	0,8
Hidratos de carbono	0,7
de los cuales azucares	0,3
Sal	0,58



- Parámetros fisicoquímicos

MiCaldo de Carne		
Parametro	Típico	Mínimo-máximo
Humedad	5%	4-7%
Proteína	27%	26-30%
Materia grasa	19,2%	18-21%
Hidratos de carbono	24,7%	24-26,5%
Sal	19,5%	18-21%

- Parámetros Microbiológicos

Parámetro	Ufc
Staphylococcus aureus	Ausencia/25g
Salmonella	Ausencia/25g
Clostridium perfringens	Ausencia/25g
Bacillus Cereus	Ausencia/25g

- Alérgenos: puede contener trazas de **apio, pescado, moluscos y crustáceos**.

- Análisis organoléptico

MiCaldo de Carne	
Olor polvo	Profundo olor típico de estofado de carne
Apariencia polvo	Polvo ligeramente aglomerado
Sabor polvo	Fondo oscuro de carne
Color caldo	Marrón /rojizo oscuro
Sabor caldo	Sabor auténtico a estofado de ternera con toques de tomate.
Dispersión en caliente	Dispersión tras 3 minutos en ebullición

- Envase
Formatos 1000-5000g: bolsa PAB.
Bolsas de polietileno.
- Ficha logística
A convenir