



Fondo natural deshidratado de Km0

## BOLETÍN ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

- Nombre: MiCaldo de Cocido
- Descripción: Fondo de Cocido cocinado y deshidratado a baja temperatura
- Condiciones de uso: 10g de MiCaldo de puchero/320 ml de agua. Llevar a ebullición 3 minutos.
  - Aplicaciones: caldos, sopas, purés, cocidos, arroces, fideuás, guisos de carnes
  - Uso en arroces y fideuás de carnes
    - 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: pollo (18%), carne y huesos de ternera (morcillo, falda y cuello) 14%, pies de cerdo (12%), Col (8%), careta de cerdo, sal marina, panceta de cerdo, zanahoria, patata, **apio**, harina de arroz, AOVE, garbanzos. Especias: pimienta blanca.
- Declaración Nutricional: caldo reconstituido 10g/320g de agua

<b>MiCaldo de Cocido g/100g caldo reconstituido</b>	
<b>PARÁMETRO</b>	<b>RESULTADO</b>
<b>Valor Energético</b>	46KJ/11KCAL
<b>Materia grasa</b>	0,4 g
<b>de los cuales grasas saturadas</b>	0,15 g
<b>Proteína</b>	0,8 g
<b>Hidratos de carbono</b>	0,7 g
<b>de los cuales azúcares</b>	0,3 g
<b>Sal</b>	0,58 g



- Parámetros fisicoquímicos

MiCaldo de Cocido		
Parametro	Típico	Mínimo-máximo
Humedad	5%	4-7%
Proteína	27%	26-29%
Materia grasa	20,2%	19-25%
Hidratos de carbono	24,9%	24-26,5%
Sal	19,5%	18-21%

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

- Parámetros Microbiológicos

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

- Análisis organoléptico

Micaldo de Cocido	
Olor polvo	Típico de cocido ( Puchero)
Apariencia polvo	Polvo ligeramente aglomerado
Sabor polvo	Cerdo cocinado, garbanzos
Color caldo	Marrón oscuro
Sabor caldo	Sabor auténtico de cocido
Dispersión en caliente	Dispersión tras 3 minutos en ebullición

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