



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

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