



Fondo natural deshidratado de Km0

## BOLETÍN ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

- Nombre: MiCaldo de Marisco
- Descripción: Fondo de marisco y pescado cocinado y deshidratado a baja temperatura
- Condiciones de uso: 10g de Micaldo de Marisco/320 ml de agua. Llevar a ebullición 3 minutos.
  - Aplicaciones: caldos, sopas, arroces, fideuás, guisos, arroces de pescado y/o marisco
  - Uso en arroces y fideuás de pescado y/o marisco
    - Dosis: 10g/80g de arroz en 320ml agua
    - Tiempo de cocción: en función del tipo de arroz (16-20 minutos)
- 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: ***gamba*** fresca de Menorca (20%), ***galeras***, ***pescado*** de roca, ***mejillones***, hortalizas variables en función de temporada (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, tomate), sal marina, harina de arroz, AOVE. Especies: pimentón dulce, tomillo, laurel.
- Declaración Nutricional en caldo reconstituido en 10g/320ml agua

MiCaldo de marisco valores g/100g caldo reconstituido	
PARÁMETRO	RESULTADO
Valor Energético	45,4KJ/10,8KCAL
Materia grasa	0,4 g
de los cuales grasas saturadas	0,1 g
Proteína	0,8 g
Hidratos de carbono	1 g
de los cuales azucares	0,3 g
Sal	0,6 g



- Parámetros fisicoquímicos

MiCaldo de Marisco		
Parametro	Típico	Mínimo-máximo
Humedad	5%	4-6%
Proteína	25,5%	24-27%
Materia grasa	12,8%	11-14%
Hidratos de carbono	32%	30-34%
Sal	16%	14-17%

- Parámetros Microbiológicos

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

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

MiCaldo de Marisco	
Olor polvo	Típico de gamba roja mediterráneo
Apariencia polvo	Polvo ligeramente arenoso y color rojo
Sabor polvo	Gamba roja
Color caldo	Rojo anaranjado
Sabor caldo	Sabor auténtico de gamba roja y pescado
Dispersión en caliente	Dispersión tras 3 minutos en ebullición

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