



Fondo natural deshidratado de Km0

BOLETÍN ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

- Nombre: MiCaldo de Pescado
- Descripción: Fondo de pescado de roca cocinado y deshidratado a baja temperatura
- Condiciones de uso: 10g de MiCaldo de pescado/320 ml de agua. Llevar a ebullición 3 minutos.
 - Aplicaciones: caldos, sopas, purés arroces, fideuás, guisos.
 - Uso en arroces y fideuás de pescado
 - Dosis: 10g/80g de arroz en 320ml agua
 - Tiempo de cocción: según 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: **pescado** fresco de roca (43,4%), hortalizas en proporción variable según temporada (puerro, cebolla, zanahoria, tomate), ajo, sal marina, **mejillones**, harina de arroz, AOVE. Especies (pimentón dulce, laurel, tomillo).
- Declaración Nutricional: valores en 10g caldo/320ml de agua

MiCaldo de Pescado valores g/100g de caldo reconstituido	
PARÁMETRO	RESULTADO
Valor Energético	48,8KJ/11,6KCAL
Materia grasa	0,4
de los cuales grasas saturadas	0,09
Proteína	1
Hidratos de carbono	1
de los cuales azucares	0,3
Sal	0,5



- Parámetros fisicoquímicos

MiCaldo de Pescado		
Parametro	Típico	Mínimo-máximo
Humedad	5%	4-6%
Proteína	32%	30-34%
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** y **moluscos**. Puede contener trazas de **crustáceos** y **apio**.

- Análisis organoléptico

MiCaldo de pescado	
Olor polvo	Muy elegante de pescado
Apariencia polvo	Polvo ligeramente arenoso y color rojo claro
Sabor polvo	Pescado
Color caldo	Rojo anaranjado
Sabor caldo	Sabor auténtico de pescado de roca
Dispersión en caliente	Dispersión tras 3 minutos en ebullición

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