



Fondo natural deshidratado de Km0

BOLETÍN ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

- Nombre: MiCaldo de pollo
- Descripción: Fondo de pollo y verduras cocinado y deshidratado a baja temperatura.
- Condiciones de uso: 9-10g de MiCaldo de pollo/320 ml de agua. Llevar a ebullición 3 minutos.
 - Aplicaciones: Caldos, sopas, purés, arroces, guisos, carnes al horno (preferiblemente de pollo o mezcla de carnes)
 - Uso en arroces y fideuás de carne (preferiblemente de pollo o varias carnes)
 - Dosis: 8-10g/80g de arroz en 340ml agua
 - Tiempo de cocción: en función del 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: Pollo de corral (69,8%), hortalizas (12%), sal, harina de arroz, AOVE, especias (Laurel, Tomillo), ajo.
- Declaración Nutricional: valores sobre 10g/320ml de agua

Caldo de pollo g/100g sobre caldo reconstituido	
PARÁMETRO	RESULTADO
Valor Energético	46KJ/11KCAL
Materia grasa	0,45 g
de los cuales grasas saturadas	0,25 g
Proteína	0,6 g
Hidratos de carbono	0,8 g
de los cuales azucares	0,1 g
Sal	0,45 g



- Parámetros fisicoquímicos

MiCaldo de pollo		
Parametro	Típico	Mínimo-máximo
Humedad	5%	4-7%
Proteína	24%	20-27%
Materia grasa	19%	16-22%
Hidratos de carbono	25%	23-27%
Sal	16%	14-18%

- 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 pollo	
Olor polvo	Profundo olor pollo asado
Apariencia polvo	Polvo aparente
Sabor polvo	Pollo asado
Color caldo	Amarillo
Sabor caldo	Sabor auténtico a caldo de pollo asado
Dispersión en caliente	Dispersión tras 3 minutos en ebullición

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