


<b>GB</b> FOODS	TECHNICAL CENTER	
	AVECREM CARNE SIN GLUTEN 1 KG x 10	
Nombre doc : 530212 Avecrem Carne S/Gluten 1KG	Cod SAP P.A: 530212	Código SAP Fórmula: 530128
Fecha : 08/08/2022	Versión: 01	Aprobado por: F. Mateos

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ACABADO

	TECHNICAL CENTER	
	AVECREM CARNE SIN GLUTEN 1 KG x 10	
Nombre doc : 530212 Avecrem Carne S/Gluten 1KG	Cod SAP P.A: 530212	Código SAP Fórmula: 530128
Fecha : 08/08/2022	Versión: 01	Aprobado por: F. Mateos

## 1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

- 1.a. **Denominación producto:** Avecrem caldo sabor carne
- 1.b. **Mercado de destino:** España
- 1.c. **Marca:** Gallina Blanca FoodService
- 1.d. **Razón social:** Gallina Blanca Star, S.A.U. ; Plaza Europa, 42 ; 08902 L'Hospitalet de Llobregat (España)
- 1.e. **Cantidad neta:** 1 Kg
- 1.f. **Símbolo de control de peso  $\text{e}$ :** sí
- 1.g. **Conservación:** consérvese en lugar fresco y seco
- 1.h. **Tecnología:** producto deshidratado
- 1.i. **Modo de empleo:** disolver 20 g en 1 litro de agua hirviendo, cocinar durante 3 minutos
- 1.j. **Expresión FCP:** consumir preferiblemente antes del fin de:
- 1.k. **Denominación legal:** caldo sabor carne deshidratado con un 1% de aceite de oliva
- 1.l. **Lista de ingredientes:** Sal, almidón de maíz, maltodextrina, potenciador del sabor (glutamato monosódico), aromas, aceite de oliva 1%, colorante (E150d), especias.
- 1.m. **Puede contener trazas de:** huevo, apio, soja, pescado, crustáceos, moluscos
- 1.n. **Claims :** sin gluten, sin lactosa, con aceite de oliva

<b>GB</b> FOODS	<b>TECHNICAL CENTER</b>	
	<b>AVECREM CARNE SIN GLUTEN 1 KG x 10</b>	
<b>Nombre doc : 530212 Avecrem Carne S/Gluten 1KG</b>	<b>Cod SAP P.A: 530212</b>	<b>Código SAP Fórmula: 530128</b>
<b>Fecha : 08/08/2022</b>	<b>Versión: 01</b>	<b>Aprobado por: F. Mateos</b>

## 2. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

### 2.a. Tabla nutricional:

<b>Información nutricional</b>		
Valores medios	Por 100 g	Por 100 mL*
Valor energético	649 kJ / 153 kCal	13 kJ / 3 kCal
Grasas	1,5	0
de las cuales: saturadas	0,2	0
Hidratos de carbono	30	0,6
de los cuales: azúcares	0,1	0
Fibra alimentaria	0	0
Proteínas	5,1	0,1
Sal	56	1,1

\* de caldo preparado según instrucciones

<b>GB</b> FOODS	<b>TECHNICAL CENTER</b>	
	<b>AVECREM CARNE SIN GLUTEN 1 KG x 10</b>	
Nombre doc : 530212 Avecrem Carne S/Gluten 1KG	Cod SAP P.A: 530212	Código SAP Fórmula: 530128
Fecha : 08/08/2022	Versión: 01	Aprobado por: F. Mateos

### 3. INFORMACIÓN LEGAL A INCLUIR EN CADA NIVEL DE ENVASE

	NIVEL 1	NIVEL 2
Descripción	BOTE	CAJA
Unidad de venta (*)	X	
Denominación producto (1.a)	X	
Denominación legal (1.k)	X	
Cantidad neta (1.e)	X	
Símbolo control peso(1.f)	X	
Razón social (1.d)	X	X
Lista de ingredientes (1.k)	X	
Información contaminación cruzada (1.m)	X	
Información nutricional (2)	X	
Claims (1.n)	X	
Modo de empleo (1.i)	X	
Conservación (1.g)	X	X
Expresión fecha consumo preferente (1.j)	X	
Marca sanitaria (¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.)	na	
FCP (5.e)	X	X
Número lote (5.d)	X	
Fecha de fabricación (5.c)	X	
Tamaño mínimo de letra (mm)	X	

(\*) Indicar a cuál de los niveles de envase corresponde la unidad de venta (se debe marcar solo uno de los niveles)

<b>GB</b> FOODS	<b>TECHNICAL CENTER</b>		
	<b>AVECREM CARNE SIN GLUTEN 1 KG x 10</b>		
Nombre doc : 530212 Avecrem Carne S/Gluten 1KG		Cod SAP P.A: 530212	Código SAP Fórmula: 530128
Fecha : 08/08/2022	Versión: 01	Aprobado por: F. Mateos	


#### 4. DECLARACIÓN DE ALERGENOS

<i>Alérgenos incluidos en Reglamento UE 1169/2011</i>	Alérgenos en producto final			Ingrediente que contiene el alérgeno.
	NO	SI	PUEDE CONTENER (*)	
Cereales que contienen gluten (A) y productos derivados	X			
Crustáceos y productos a base de crustáceos.			X	
Huevos y productos a base de huevos.			X	
Pescado y productos a base de pescado.			X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	X			
Soja y productos a base de soja.			X	
Leche y sus derivados, incluida la lactosa.	X			
Frutos de cáscara (B) y productos derivados.	X			
Apio y productos derivados.			X	
Mostaza y productos derivados.	X			
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	X			
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (C)	X			
Altramuz y productos a base de altramuces.	X			
Moluscos y productos a base de moluscos.			X	
<b>(*): Alérgenos pueden estar presentes en el producto de forma no intencionada debido a contaminación cruzada</b>				
<b>(A):</b> es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas				
<b>(B):</b> es decir almendras ( <i>Amigdalus communis L.</i> ), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces de nogal ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoiesis (Wangenh)K.Koch</i> ], castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos o alfóncigos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces de macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> )				
<b>(C):</b> en caso de positivo por favor indicar la concentración expresada como mg/kg o ml/l expresado como SO2				

#### Información específica para celíacos:

##### Cereales conteniendo gluten (A) y derivados

Presencia en la fábrica		Presencia en la línea		Adecuado para celíacos	
SI	NO	SI	NO	SI	NO
X			X	X	

	TECHNICAL CENTER	
	AVECREM CARNE SIN GLUTEN 1 KG x 10	
Nombre doc : 530212 Avecrem Carne S/Gluten 1KG	Cod SAP P.A: 530212	Código SAP Fórmula: 530128
Fecha : 08/08/2022	Versión: 01	Aprobado por: F. Mateos

## 5. INFORMACIÓN DE PRODUCCIÓN:

5.a. **Fábrica:** Sant Joan Despí

5.b. **Mercado de destino:** España

5.c. **Formato fecha de producción:** AAAA/MM/DD F

AAAA: año

MM: mes

DD: día

5.d. **Formato de lote:** AXXX

A: último dígito del año

XXX: día juliano en que se envasa el producto

5.e. **Formato Fecha Consumo Preferente:** MM/AAAA

AAAA: año

MM: mes

5.f. **Vida comercial:** 24 meses

5.g. **Descripción envase:**

Formato	Cantidad neta
Bote	1 kg

	Descripción	Tamaño
<b>Envase primario</b>	Bote amarillo en polipropileno de 1 kg	Diámetro 110 x 172 mm

	Descripción	Ud / Envase	Tamaño
<b>Envase secundario</b>	Caja	10	560 x 230 x 190 mm

	Tamaño	Envases por piso	Número alturas
<b>Palatización</b>	1200 x 800 x 1584 mm	7	8

## 6. PARÁMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Si se requieren parámetros analíticos, adjuntar una copia imprimida de la Especificación de Producto Acabado como anejo. Las instrucciones para obtener esta copia imprimida se pueden consultar en [IT-COHO.001E](#).

## 7. DECLARACIÓN OMG / PRODUCTOS IRRADIADOS

En cumplimiento de las Políticas de Calidad de GBfoods, ninguno de los ingredientes utilizados ni el producto final obtenido han sido producidos a partir de Organismos Modificados Genéticamente (OMGs) ni han sido sometidos a ningún tipo de tratamiento irradiación.