LA·ABUELA CÁNDIDA soluciones gastronómicas	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** *PRODUCT DATASHEET*	COD: 1690 FECHA: 06/02/2024 *DATE: 06/02/2024* REV. 05

DENOMINACIÓN *NAME*	**JUGO ELABORADO A BASE DE CALDO DE VACUNO** *SAUCE MADE FROM BEEF BROTH*
DENOMINACIÓN COMERCIAL *COMMERCIAL NAME*	**JUGO DE TERNERA (Fondo oscuro)** *BROWN BEEF STOCK*

FORMATO DE VENTA *SALES FORMAT*	1400 g en cubo de polipropileno 1400 *g in polypropylene bucket*		
CATEGORÍA *CATEGORY*	Precocinado *Pre-cooked*	**MARCA** *BRAND*	La Abuela Cándida / Otras marcas *Luxury Tapas / Other brands*

INGREDIENTES *INGREDIENTS*	Caldo de vacuno 93% [agua, huesos de vacuno, cebolla, zanahoria, sal, pimienta], almidones modificados, caramelo de azúcar y caldo de carne concentrado [sal, grasa de palma y grasa de palma totalmente hidrogenada, potenciadores del sabor: E-621, E-631, E-627; extracto de levadura, almidón modificado de patata, aromas, colorante: E-150c]. *Beef broth 93% [water, beef bones, onion, carrot, salt, pepper], modified starches, sugar caramel and concentrated meat broth [salt, palm fat and fully hydrogenated palm fat, flavor enhancers: E-621, E-631, E-627; yeast extract, modified potato starch, flavourings, colouring: E-150c].*
ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011) *ALLERGENS* *(EU Regulation 1169/2011)*	No contiene alérgenos. No contiene trazas de alérgenos. *The product doesn't contain allergens.* *The product doesn't contain traces of allergens.*
OMG *GMO*	No está elaborado a partir de ingredientes modificados genéticamente. *The product is not made from genetically modified ingredients.*
POBLACIÓN VULNERABLE *VULNERABLE POPULATION*	Apto para toda la población excepto para personas alérgicas a alguno de los ingredientes indicados. *Suitable for the entire population except for people allergic to any of the indicated ingredients.*
MODO DE EMPLEO SEGÚN USO ESPERADO *INSTRUCTIONS FOR USE ACCORDING TO EXPECTED USE*	Descongelar y calentar. Aplicar como salsa o base para arroces, sopas, consomé, etc. *Defrost and heat. Use as a sauce or base for rice, soups, consommé, etc.*

FABRICACIÓN *MANUFACTURING*	Caldo de huesos de vacuno y verduras cocinadas a altas temperaturas, posteriormente filtrado y espesado con un fondo oscuro. Por último se congela dentro de su propio envase. *Beef bones and vegetable broth cooked at high temperatures, later it is filtered and thickened with a dark sauce. Finally it is frozen inside its own container.*

CADUCIDAD *USE BY*	Consumo preferente de 2 años *Minimum durability of 2 years*		**ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE** *STORAGE AND TRANSPORT*		≤ -18°C
PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS *PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS*	pH = 5,8 Aw = 0,97		**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS** *MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS*	*Listeria monocytogenes* (n = 5)	< 100 ufc/g *< 100 cfu /g*
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS*			**INFORMACIÓN NUTRICIONAL** *NUTRITION DECLARATION*		**/100 G** */100 G*
Color	Color marrón característico, típico de un caldo de vacuno. Ausencia de colores extraños.		Valor energético *Energy*		181 kJ / 43 kcal

Colour	*Characteristic brown color, typical of a beef broth. Absence of abnormal colours.*	Grasas *Fat* de las cuales: *of which*	1.4 g
Olor	Típico de un estofado de vacuno. Ausencia de olores extraños.	ácidos grasos saturados *saturates,*	0.9 g
Smell	*Typical of a beef stew. Absence of strange smells.*	Hidratos de carbono *Carbohydrate* de los cuales: *of which*	4.0 g
Sabor	Característico, típico de un estofado de vacuno. Ausencia de sabores extraños.	azúcares *sugars,*	0.5 g
Taste	*Characteristic, typical of a beef stew. Absence of foreign flavors.*	Fibra alimentaria *Fibre*	1.0 g
Textura	Líquida tras la regeneración.	Proteínas *Protein*	3.5 g
Texture	*Liquid texture after regeneration.*	Sal *Salt*	1.9 g

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS *LOGISTIC SPECIFICATIONS*		**GTIN13**	**GTIN14 / GS1-128**
CÓDIGO 1690 *CODE 1690*	2 cubos x caja *2 buckets per box* 14 cajas base x 11 cajas altura *14 boxes per layer x 11 layers* TOTAL: 154 cajas (308 cubos) *TOTAL: 154 boxes (308 buckets)* Atura total palet: 1´80 m *Pallet total height: 1,80 m* Peso total palet: 520 kg *Pallet total weight: 520 kg*	8436597670388	98436597670381 (01)GTIN14(15)AAMMDD(10)Lote *(01)GTIN14(15)YYMMDD(10)Batch* AAMMDD: Fecha consumo preferente *YYMMDD: Best before date*

LEGISLACIÓN APLICABLE
APPLICABLE LEGISLATION

Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español; y posteriores modificaciones.
R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas; y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones; y posteriores modificaciones.
Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro, y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) no 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente; y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) no 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE; y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los alimentos; y posteriores modificaciones.
Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal; y posteriores modificaciones.
Reglamento 854/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano; y posteriores modificaciones.
Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos; y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y ANEXOS asociados; y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) 2073/2005, de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios; y posteriores modificaciones.
REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo; y posteriores modificaciones.
Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.; y posteriores modificaciones.
Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición; y posteriores modificaciones.
R.D. 191/2011, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos; y posteriores modificaciones.
Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; y posteriores modificaciones.

Decree 2484/1967, of September 21, approving the text of the Spanish Food Code; and subsequent modifications.
R.D. 3484/2000, which establishes hygiene standards for the preparation, distribution and trade of prepared meals; and subsequent modifications.
Regulation (CE) 178/2002, of the European Parliament and of the Council of January 28, 2002, which establishes the principles and general requirements of food legislation, creates the European Food Safety Authority and sets the procedures relating to food safety and subsequent modifications; and subsequent modifications.
Royal Decree 3/2023, of January 10, which establishes the criteria technical-sanitary aspects of the quality of drinking water, its control and supply, and subsequent modifications.
Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of September 22, 2003 on genetically modified food and feed; and subsequent modifications.
Regulation (EC) No. 1830/2003 of the European Parliament and of the Council, of September 22, 2003, on the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed produced from them, and by the amending Directive 2001/18 / EC; and subsequent modifications.
Regulation (CE) 852/2004, of the European Parliament and of the Council of April 29, 2004, relative to the hygiene of the foods; and subsequent modifications.
Regulation 853/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific hygiene rules for food of animal origin; and subsequent modifications.
Regulation 854/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific rules for the organization of official controls of products of animal origin destined for human consumption; and subsequent modifications.
Regulation 1935/2004, on materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.
Regulation (CE) nº 396/2005 of the European Parliament and of the Council, of February 23, 2005 relative to the maximum limits of pesticide residues in food and feed of plant and animal origin and that modifies Directive 91/414 / CEE of the Council and associated ANNEXES; and subsequent modifications.
Regulation (CE) 2073/2005, of the commission of November 15, 2005, relative to the microbiological criteria applicable to food products; and subsequent modifications.
Regulation (CE) 1881/2006, of December 19, 2006, which fixes the maximum content of certain contaminants in food products; and subsequent modifications.
Regulation (CE) 1333/2008, of the European Parliament and of the Council, of December 16, 2008, on food additives; and subsequent modifications.
ROYAL DECREE 1801/2008, of November 3, which establishes rules regarding nominal quantities for packaged products and the control of their effective content; and subsequent modifications.
Regulation 10/2011, on plastic materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.
Law 17/2011, of July 5, on food safety and nutrition; and subsequent modifications.
R.D. 191/2011, on the general health registry of food companies and food; and subsequent modifications.
Regulation (EU) 1169/2011, of the European Parliament and of the Council, on the food information provided to the consumer; and subsequent modifications.

DIRECCIÓN *CEO*	**RESPONSABLE DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA** *QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGER*
Jose Manuel Huertas Muñoz	 Cristina Vivar Cano