

Especificação Técnica do Produto *Product Technical Specification*



1. PRODUTO / PRODUCT

CALDO GALINHA NESTLE PROFESSIONAL

2. DESCRIÇÃO / DESCRIPTION

Mistura para caldo de galinha / Mixture for chicken bouillon

3. CÓDIGOS PRODUTO / PRODUCT CODES

FERT

12320781 MAGGI Caldo de Galinha NPro 6x1,01kg BR

HALB

43050093 MAGGI FS Base Caldo Galinha

4. LOCAL DE FABRICAÇÃO / PRODUCTION PLANT

Linha Bosch 3 / Line Bosch 3

Fábrica de São José do Rio Pardo – Brasil / São José do Rio Pardo Factory - Brazil

5. ESPECIFICAÇÕES / SPECIFICATIONS

5.1) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS		5.1) PHYSICAL PROPERTIES
Aparência: Pó homogêneo de coloração amarelo claro		Appearance: Homogeneous powder with white yellow color.
5.2) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		5.2) PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES
Umidade máxima – 3,0%		Max. moisture – 3,0%
5.3) NORMAS MICROBIOLÓGICAS / EXAMES ESPECIAIS		5.3) MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS / SPECIAL EXAMINATIONS
Análises (mensal)/Tests (30 days)	Primeira Análise/ First Test	Repetição/ Repetition
Coliformes a 45°C	-	Conforme RDC nº 12 Item 12d
EB	Conforme MI-51.007 Categoria2	Conforme MI-51.007 Categoria2
Aerobic mesophilic	Conforme MI-51.007 Categoria2	Conforme MI-51.007 Categoria2
B. Cereus	-	Conforme RDC nº 12 Item 12d
Salmonella	-	Neg/ 25g N=5 C=0
S. Coagulase Positiva	-	Conforme MI-51.007 Categoria2
*A repetição deve ser efetuada, se algum resultado da primeira análise constar fora do limite. **Pelo menos uma vez por ano deve-se realizar a repetição.		
5.4) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS		5.4) SENSORIAL PROPERTIES
Pó homogêneo de coloração amarelo claro com sabor e aroma de galinha		Homogeneous light yellow powder with chicken flavor and odor
5.5) PRAZO DE VALIDADE		5.5) SHELF LIFE
12 meses		12 months

6. ROTULAGEM/ LABELLING

6.1 LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENT LIST

Sal, amido, açúcar, gordura de galinha, condimento preparado de galinha, condimento preparado de cebola, salsa, carne de galinha, realçadores de sabor glutamato de sódio e inosinato dissódico e corante natural cúrcuma. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE OVO, SOJA, TRIGO, CEVADA E AIPO. PODE CONTER LEITE E MOSTARDA.**

Salt, starch, sugar, chicken fat, chicken condiment, onion condiment, parsley, chicken meat, flavor enhancer sodium glutamate and disodium inosinate and tumeric natural color. **CONTAINS GLUTEN. ALLERGENICS: CONTAINS DERIVATIVES OF EGG, SOY, WHEAT, BARLEY AND CELERY. IT CAN CONTAIN MILK AND MUSTARD.**

6.2 CONSIDERAÇÕES ESPECIAIS AO CONSUMIDOR / SPECIAL CONSIDERATIONS TO THE CONSUMER

Após aberto, o produto conserva-se bom para consumo no prazo máximo de 30 dias. Guardar bem fechado em lugar fresco e seco.

After opening the package, the product can be consumed up to 30 days. Keep the package closed and in fresh and dry place.

6.3 TABELA NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 5,25 g ** (1/4 colher de sopa)/ Serving size of 5,25g ** (1/4 soup spoon)		
Quantidade por porção/ Quantity per serving size		% VD (*)/ % DV (*)
Valor Energético/ Calories	9 kcal = 38 kJ	0%
Carboidratos/ Carbohydrates	1,8 g	1%
Proteínas/ Protein	0 g	0%
Gorduras Totais/ Total Fat	0 g	0%
Gorduras Saturadas/ Saturated Fat	0 g	0%
Gorduras Trans/ Trans Fat	0 g	**
Fibra Alimentar/ Dietary Fiber	0 g	0%
Sódio/ Sodium	921 mg	38%

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas/ % daily values are based on a 2.000 kcal or 8.400kJ diet. Your percent daily values can be different (bigger or smaller) depending on your daily calories needs.

(**) VD não estabelecido./ Non established values.

(**) Quantidade suficiente para o preparo de 250ml/ Quantity for a 250ml preparation.

6.4 CONTEÚDO LÍQUIDO / NET CONTENT

1 UE (*Shipping Unit*) = 1 UV (*Selling Unit*) = 6 *sachet* x 1kg/*sachet*

7. ARMAZENAMENTO E EXPEDIÇÃO / STORAGE AND SHIPPING

7.1 ESQUEMA DE PALETIZAÇÃO/ PALETIZATION SCHEME

16 caixa/camada / *case/layer*

6 camada/pallet / *layer/load*

96 caixa/pallet / *case/load*

7.2 TEMPERATURA E UMIDADE / TEMPERATURE AND HUMIDITY

Temperatura ambiente / *Ambient temperature*

Local fresco e seco / *Fresh and dry place*

7.3 CUIDADOS ESPECIAIS/ SPECAIL REQUIREMENTS

Não aplicável/ *Not applicable*

8. CARACTERES ESPECIAIS/ SPECAIL CHARACTERS

Sache/Sachet: 01 09 05 16:04 L50971228N	Caixa de Expedição/ Shipping Case Val: 01 09 05 L50971228NXX
---	--

Legenda / Caption:

[01 09 05]: Data de Validade, arredondada para o primeiro dia do mês / *Validity date rounded to the first day of the month.*

[16:04]: Horário de fabricação / *Manufacturing time*

[L:50961228]: L (*Lote/Batch*); 5 (*Ano fabricação / Manufacturing year*); 097 (*Dia fabricação Calendario Juliano / Manufacturing date julianus calendar*); 1228 (*Codigo Globe para Rio Pardo / Globe Code for Rio Pardo*)

[N] = Máquina / *Machine*

[XX]=Nº Pallet

9. MERCADOS/ MARKETS

Brasil/ *Brazil*

10. REGISTRO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ AGRICULTURE DEPARTMENT REGISTRATION

Não aplicável/ *Not applicable*

11. RESPONSÁVEL TÉCNICO/ TECHNICAL RESPONSIBLE

Mariana Gradnauer Martini – CRQ 436553.9

Gerente de Garantia da Qualidade – Fábrica Rio Pardo/ *Quality Assurance Manager – Rio Pardo Factory*

12. INFORMAÇÕES SOBRE O PREPARO DO PRODUTO/ PRODUCT PREPARATION INFORMATIONS

12.1 MODO DE PREPARO/ PREPARING:

Como base para caldos: dissolva 21 g de produto em 1 Litro de água fervente.

Como base para sopas e como tempero: utilize 21 g de produto para cada 1 kg de alimento.

Dica: utilize o **Caldo de Carne MAGGI®** em substituição de parte do sal e do óleo. Assim, para 1 Kg (5 xícaras de chá) de arroz, utilize 40 g (2 colheres de sopa) de **Caldo de Carne MAGGI®**, 20 g (1 colher de sopa rasa) de sal e reduza pela metade a quantidade de óleo.

As a base for bouillon: dissolve 21 g of product in 1 liter of boiling water.

As a base for soups and like seasoning: use 21 g of product per 1 kg of food.

Tip: Use the **Meat Bouillon MAGGI®** in salt and oil replacement. Then, for 1 kg (5 cups of tea) of rice, use 40 g (2 soup spoons) of Meat **Bouillon MAGGI®**, 20 g (1 shallow soup spoon) of salt and reduce by half the amount of oil.

12.2 RENDIMENTO DO PACOTE/ PACKAGE INCOME:

48 L de caldo/ 48 L of bouillon