

caldo concentrado



Son productos líquidos claros y poco espesos, obtenidos:

1. Cociendo con agua alguno de los siguientes ingredientes: cloruro sódico, grasas comestibles, extractos de carne, y, en su caso, vegetales, productos pesqueros, hidrolizados proteicos, condimentos, aromas y especias y sus extractos o destilados naturales u otros productos alimenticios para mejorar su sabor y los aditivos autorizados por la legislación vigente.

2. Reconstituyendo una mezcla equivalente de ingredientes deshidratados, de acuerdo con las instrucciones de uso o utilización



Características de los ingredientes

- Los requisitos de composición del extracto de carne de vacuno, estarán referidos a un extracto seco con un 60% de materia seca, excluida la sal. La cantidad mínima de creatinina (por materia seca, excluida la sal) será de un 8,5%. La variación del contenido de materia seca implicará un cambio del contenido de creatinina y, por consiguiente, de la cantidad de extracto de carne de vacuno que ha de utilizarse.

- El caldo y el consomé de carne se prepararán utilizando carne de vacuno y, en su caso, extracto de carne de vacuno, con o sin la utilización de otras carnes o extractos de carnes que no sean de vacuno:

1) El caldo de carne contendrá por cada litro: carne de vacuno, expresada como carne fresca: 10 g como mínimo o extracto de carne: 0,67 g como mínimo (35 mg creatinina, como mínimo). Cloruro sódico: 12,5 g como máximo.

2) El consomé de carne contendrá por cada litro: Carne de vacuno, expresada como carne fresca: 15 g como mínimo o extracto de carne: 1 g como mínimo (52 mg creatinina, como mínimo). Cloruro sódico: 12,5 g como máximo.

3) El caldo de ave se preparará usando carne de ave, grasa de ave, canales evisceradas frescas de ave o extracto de carne de ave. El caldo de ave contendrá por cada litro: Nitrógeno total: 100 mg como mínimo. Cloruro sódico: 12,5 g como máximo.

Etiquetado

Cuando los caracteres de gusto y aroma se deban a la acción de los agentes aromáticos y saborizantes deberá expresarse esta circunstancia en el envase mediante la expresión "caldo de sabor" o "consomé de sabor".

Información nutricional

<http://www.nutriplato.com/ingredients/view/178>