

CALDOS DEL NORTE, S.L.

C/ CONDADO DE TREVIÑO, 35
POLÍGONO DE VILLALONQUÉJAR
09001. BURGOS

Tel: +34.947.29.82.48

Fax: +34.947.29.82.58

E-mail: calnort@caldosdelnorte.com

www.caldosdelnorte.com



FICHA TÉCNICA

MARCA COMERCIAL: CALNORT

1. DENOMINACION DEL PRODUCTO

CALDO DE CARNE EN POLVO

2. PROCESO DE ELABORACION

Producto sólido obtenido mediante un proceso de deshidratación controlado de los ingredientes que lo constituyen, que confiere al producto final unas características organolépticas específicas.

3. FABRICANTE

CALDOS DEL NORTE, S.L.
C/ Alfoz de Bricia, 97
Pol. Ind. Villalondejar
BURGOS

4. REGISTRO SANITARIO

26000021/BU

5. N° FABRICANTE

271

6. FORMATO

Bote 1 kg.



7. PRESENTACIÓN

Caja con 15 botes de 1kg.



8. CONTENIDO NETO/BOTE

1 kilogramo

9. CONTENIDO NETO/CAJA

15 kilogramos

10. EMBALAJE

Bote de polipropileno. 15 botes en bandeja de cartón con lámina retráctil

11. PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE

Marcado: "Consumir preferentemente antes de fin de (ver tapa)" mes/año

12. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

1 095 días

13. IDENTIFICACIÓN DE LOTES

Producto terminado: Año / día juliano

14. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Debe conservarse en un lugar alejado de humedades y fuentes de calor.

15. MODO DE EMPLEO

Disuelva 20 gramos en un litro de agua hirviendo y conseguirá un delicioso caldo.

Relación: 1 Bote de 1 kilogramo para 50 litros de agua.

16. CÓDIGO DE BARRAS

8 412164 000215

CALDOS DEL NORTE, S.L.

C/ CONDADO DE TREVIÑO, 35
POLÍGONO DE VILLALONQUÉJAR
09001. BURGOS

Tel: +34.947.29.82.48

Fax: +34.947.29.82.58

E-mail: calnort@caldosdelnorte.com

www.caldosdelnorte.com



FICHA TÉCNICA

MARCA COMERCIAL: CALNORT

17. ENVASADO

Los preparados alimenticios deshidratados para caldos son envasados en materiales adecuados a su naturaleza y acordes a las disposiciones vigentes sobre la materia (no alteran las características organolépticas de los productos y no transmiten sustancias nocivas).

18. COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Sal, fécula de maíz, potenciador del sabor (glutamato monosódico), azúcar, grasa vegetal hidrogenada de palma, extracto de proteínas vegetales de soja, extracto de levadura, aroma de carne, colorante caramelo, verduras (cebolla, perejil, ajo, zanahoria), especias (cúrcuma).

Puede contener trazas de gluten, leche y crustáceos.

19. CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS	Aspecto, aroma y sabor: característicos del producto.	
	Impurezas y contaminaciones: Ausencia.	
ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS	Humedad	<4%
	Cenizas Totales	<60% s.s.s.
	Materia Grasa	<7% s.s.s.
	Proteína	>7%
	Hidratos de Carbono Totales	<30%
	Almidón Cuantitativo	<20%
	Azúcares Totales	<15%
	Nitrógeno Kjendahl	>1,1% s.s.s.
	Nitrógeno Amínico	<2%
Cloruro Sódico	<57% s.s.s.	
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	Investigación Salmonella spp. (25 g):	Ausencia
	Staphylococcus aureus:	<=1000 (ufc/g)
	Bacillus Cereus:	<=1000 (ufc/g)
	Clostridium perfringens:	<=1000 (ufc/g)

20. MÉTODOS ANALÍTICOS

Métodos Oficiales del Mº Sanidad y Consumo o en su defecto, métodos descritos por organizaciones o instituciones reconocidas internacionalmente.