

CALDOS DEL NORTE , S.L.

C/. CONDADO DE TREVIÑO, 35

POLIGONO DE VILLALONQUEJAR

09001 – BURGOS – SPAIN – E- mail: calnort@caldosdelnorte.com

Teléfonos: +34 947.29.82.48 /29.87.30

Fax: 947.29.82.58 – Pagina Web: WWW.caldosdelnorte.com



CalNort

CALNORT	QUALIDADE REGISTO	Code: RC.01.01	
	FICHA TECNICA CALDO SABOR CARNE	Pag.	1 de 3

1.DESCRICÃO DO PRODUTO	CALDO SABOR CARNE
2.PROCESSO DE ELABORAÇÃO	Produto sólido obtido por um processo de desidratação controlado dos ingredientes que o constituem, o que dá ao produto final características organolépticas específicas.
3. FABRICANTE:	CALDOS DEL NORTE, S.L. C/ Condado de Treviño, 35 Pol. Ind. Villalonquejar BURGOS
4. nº VETERINÁRIO	2600021/BU
5. Nº FABRICANTE	271
6. MARCA:	CALNORT
7. FORMATOS:	Pote 1 kg. 
8. APRESENTAÇÃO	Caixa com 15 pote 1 kg.
9. CONTEÚDO LÍQUIDO/POTE	1 kilograma
10. CONTEÚDO LÍQUIDO/CAIXA	15 kilogramas

CALDOS DEL NORTE , S.L.

C/. CONDADO DE TREVIÑO, 35

POLIGONO DE VILLALONQUÉJAR

09001 – BURGOS – SPAIN – E- mail: calnort@caldosdelnorte.com

Teléfonos: +34 947.29.82.48 /29.87.30

Fax: 947.29.82.58 – Pagina Web: WWW.caldosdelnorte.com



CalNort

CALNORT	QUALIDADE REGISTO	Código: RC.01.01		
	FICHA TECNICA CALDO SABOR CARNE	Pag.	2	de 3

11. COMPOSIÇÃO QUALITATIVA:	Sal, amido de milho, intensificador de sabor(glutamato monosódico), açúcar gordura vegetal hidrogenada de palma, extracto de proteínas vegetais de soja extracto de levedura,aroma de carne, legumes(cebola, salsa, alho, cenoura), corante(caramelo), especiarias(curcuma). Pode conter traços de: glúten, leite, e crustáceos																						
12. CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:																							
Especificações Organolépticas:	Aparência, aroma e sabor: característica do produto Impurezas e contaminação: ausência.																						
Especificações físico-químicas:	<table><tr><td>Humidade</td><td><4%</td></tr><tr><td>Cinzas totais</td><td><60% s.s.s.</td></tr><tr><td>Gordura</td><td><7% s.s.s.</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>>7%</td></tr><tr><td>Total carboidratos</td><td><30%</td></tr><tr><td>Amido</td><td><20%</td></tr><tr><td>Açúcares totais</td><td><15%</td></tr><tr><td>Azoto total</td><td>>1,1%s.s.s.</td></tr><tr><td>Azoto amoniacal</td><td><2%</td></tr><tr><td>Cloreto de sódio</td><td><52%s.s.s.</td></tr></table>			Humidade	<4%	Cinzas totais	<60% s.s.s.	Gordura	<7% s.s.s.	Proteína	>7%	Total carboidratos	<30%	Amido	<20%	Açúcares totais	<15%	Azoto total	>1,1%s.s.s.	Azoto amoniacal	<2%	Cloreto de sódio	<52%s.s.s.
Humidade	<4%																						
Cinzas totais	<60% s.s.s.																						
Gordura	<7% s.s.s.																						
Proteína	>7%																						
Total carboidratos	<30%																						
Amido	<20%																						
Açúcares totais	<15%																						
Azoto total	>1,1%s.s.s.																						
Azoto amoniacal	<2%																						
Cloreto de sódio	<52%s.s.s.																						
Especificações microbiológicas:	<table><tr><td>Pesquisa Salmonella spp (25g):</td><td>Ausência</td></tr><tr><td>Saphylococcus aureus:</td><td><=1000 (ufc/g)</td></tr><tr><td>Bacillus Cereus:</td><td><=1000 (ufc/g)</td></tr><tr><td>Clostridium perfringens:</td><td><=1000 (ufc/g)</td></tr></table>			Pesquisa Salmonella spp (25g):	Ausência	Saphylococcus aureus:	<=1000 (ufc/g)	Bacillus Cereus:	<=1000 (ufc/g)	Clostridium perfringens:	<=1000 (ufc/g)												
Pesquisa Salmonella spp (25g):	Ausência																						
Saphylococcus aureus:	<=1000 (ufc/g)																						
Bacillus Cereus:	<=1000 (ufc/g)																						
Clostridium perfringens:	<=1000 (ufc/g)																						
13. MÉTODOS ANALÍTICOS:	Métodos oficiais do Ministério de saúde e defesa do consumidor ou então, métodos descritos por organizações ou instituições reconhecidas internacionalmente.																						

CALDOS DEL NORTE , S.L.

C/. CONDADO DE TREVIÑO, 35

POLIGONO DE VILLALONQUÉJAR

09001 – BURGOS - SPAIN - E- mail: calnort@caldosdelnorte.com

Teléfonos: +34 947.29.82.48 /29.87.30

Fax: 947.29.82.58 - Pagina Web: WWW.caldosdelnorte.com



CalNort

CALNORT	QUALIDADE REGISTO	Código: RC.01.01
	FICHA TECNICA CALDO SABOR CARNE	Pag. 3 de 3

14. EMBALAGEM	Preparações alimentícias desidratadas para sopas são embaladas em materiais apropriados à sua natureza em conformidade com as disposições existentes sobre o assunto (não altera as características organolépticas dos produtos e não transmite substâncias nocivas).
15. ACONDICIONAMENTO	Caixas de papelão.
16.DATA DE DURABILIDADE MINIMA	Marcação: Preferência antes do fim (ver capa) mês/ ano
17.IDENTIFICAÇÃO DO LOTE	ano/ dia juliano
18.CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO	deve ser mantido em um local longe da humidade e fontes de calor
19. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	20 gr. para 1 litro de água. 1 kg para 50 litros de água.
20. CÓDIGO DE BARRAS	8 412164 000215