

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	Code: RC.01.01	
	FICHA TECNICA CALDO DE GALINHA	Pag.	1 de 3

1.DESCRICÃO DO PRODUTO	CALDO DE GALINHA
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 DE GALINHA	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, carne e gordura de frango, legumes(cebola, salsa, alho cenoura), especiarias(curcuma). Pode conter traços de:Glúten, leite e custáceos.	
12. CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:		
Especificações Organolépticas:	Aparência, aroma e sabor: característica do produto Impurezas e contaminação: ausência.	
Especificações físico-químicas:	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:	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 DE GALINHA	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 000222

DEPT. CONTROLE DE QUALIDADE

BURGOS, 1 DE MARÇO DE 2012