

# 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](http://www.caldosdelnorte.com)

**CalNort**



## FICHA TÉCNICA

### MARCA COMERCIAL: CALNORT

#### 1. DENOMINACION DEL PRODUCTO

CALDO DE POLLO 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. Villalonquejar  
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 000222

# 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](http://www.caldosdelnorte.com)

**CalNort**



## 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, carne y grasa de pollo, 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.