

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

SOPA DE CEBOLLA

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. Villalonguejar
BURGOS

4. REGISTRO SANITARIO

26000021/BU

5. N° FABRICANTE

271

6. FORMATO

Estuche 750 gr.



7. PRESENTACIÓN

Caja con 15 estuches de 750 gr.



8. CONTENIDO NETO/BOTE

750 gramos

9. CONTENIDO NETO/CAJA

11,25 kilogramos

10. EMBALAJE

Cajas de cartón.

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

Verter el contenido de este envase en 15 litros de agua. Dejar cocer a fuego lento durante 15 minutos, removiendo de vez en cuando.

16. CÓDIGO DE BARRAS

8 412164 000406

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 sopas 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

Cebolla (30%), almidón de maíz, sal, potenciador de sabor (glutamato monosódico), grasa vegetal hidrogenada de palma, extracto de levadura, extracto de proteínas de soja, azúcar, colorante caramelo, cebolla en polvo y 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	<10%
	Cenizas Totales	<60% s.s.s.
	Materia Grasa	<7% s.s.s.
	Proteína	>7%
	Hidratos de Carbono Totales	<60%
	Almidón Cuantitativo	<60%
	Azúcares Totales	<15%
	Nitrógeno Kjendahl	>1,1% s.s.s.
	Nitrógeno Amínico	<2%
Cloruro Sódico	<52% 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.