

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

CREMA DE MARISCO

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/ Condado de Treviño, 35
Pol. Ind. Villalonquejar
BURGOS

4. REGISTRO SANITARIO

26000021/BU

5. N° FABRICANTE

271

6. FORMATO

Estuche 1 kg.



7. PRESENTACIÓN

Caja con 15 estuches de 1kg.



8. CONTENIDO NETO/BOTE

1 kilogramo

9. CONTENIDO NETO/CAJA

15 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

Poner al fuego 13 litros de agua en un recipiente. Al momento de hervir, añade el contenido de este envase diluido en 2 litros de agua fría. Dejar cocer a fuego lento 10 minutos; removiendo de vez en cuando para conseguir una crema homogénea y perfecta.

16. CÓDIGO DE BARRAS

8 412164 000130

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 cremas 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

Harina de trigo, almidón de maíz, sólidos lácteos, sal, grasa vegetal hidrogenada de palma, potenciador de sabor (glutamato monosódico), extracto de levadura, gamba deshidratada, espesante natural (E-410), cebolla, colorante, caramelo (E-150, E-124), crustáceos y especias (cúrcuma).

Puede contener trazas de soja.

19. CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS	Aspecto, aroma y sabor: característicos del producto.	
	Impurezas y contaminaciones: Ausencia.	
ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS	Humedad	<20%
	Cenizas Totales	<60% s.s.s.
	Materia Grasa	<20% s.s.s.
	Proteína	>7%
	Hidratos de Carbono Totales	<60%
	Almidón Cuantitativo	<65%
	Azúcares Totales	<15%
	Nitrógeno Kjendahl	>1,5% s.s.s.
	Nitrógeno Amínico	<15%
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 M^o Sanidad y Consumo o en su defecto, métodos descritos por organizaciones o instituciones reconocidas internacionalmente.