

# 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 CREME DE MARISCO	Pag. 1 de 3

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

<b>11.COMPOSIÇÃO QUALITATIVA</b>	Farinha de trigo, amido de milho,sólidos lácteos, sal, gordura vegetal hidrogenada de palma, intensificador de sabor(glutamato monosódico), extracto de levedura camarao desidratado, espessante natural (E-410), corante(caramelo), crustáceos, cebola e especiaria (curcuma). Pode conter traços de: Glúten e leite.
<b>12. CARACTERISTICAS ANALITICAS:</b>	
<b>Especificações Organolépticas</b>	<b>Aparência</b> , aroma e sabor característica do producto Impurezas e contaminação: ausência.
<b>Especificações físico-químicas:</b>	Humidade <20% Cizas totais <60% s.s.s. Gordura <20% s.s.s. Proteína >7% Total carboidratos <60% Amido <60% Açúcares totais <15% Azoto total >1,5% s.s.s. Azoto amoniacal <15% Cloreto de sódio <52% s.s.s.
<b>Especificações microbiológicas:</b>	Pesquisa Salmonella spp (25g): Ausência Saphylococcus aureus: <=1000 (ufc/g) Bacillus Cereus: <=1000 (ufc/g) Clostridium perfringens: <=1000 (ufc/g)
<b>13. MÉTODOS ANALÍTICOS:</b>	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 CREME DE MARISCO	Pag. 3 de 3

<b>14. EMBALAGEM</b>	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).
<b>15. ACONDICIONAMENTO</b>	Caixas de papelão
<b>16. DATA DE DURABILIDADE MINIMA</b>	Marcação: Preferência antes do fim (ver capa) mês/ ano
<b>17. IDENTIFICAÇÃO DO LOTE</b>	ano/ día juliano
<b>18. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</b>	deve ser mantido em um local longe da humidade e fontes de calor
<b>19. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b>	Verta numa caçarola 13 litros de água e ferver em lume brando. Verta o conteúdo deste pacote em 2 litros de água fria, e adicione aos 13 litros de água. Deixe cozer em lume brando durante 10 minutos mexendo de vez em quando.
<b>20. CÓDIGO DE BARRAS</b>	8 412164 000130