

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

TRIPLE FLAN CON AZÚCAR

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 en caja: "Consumir preferentemente antes de fin de" año

12. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

1 095 días

13. IDENTIFICACIÓN DE LOTES

Marcado en caja: Año / día juliano

14. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Debe conservarse en un lugar alejado de humedades y fuentes de calor.

15. MODO DE EMPLEO

Verter 125 gr. de Triple Flan CALNORT en un recipiente seco y añada, poco a poco, un litro de leche fría, batiéndola a la vez con una cuchara hasta que se disuelvan todos los grumos. Ponga el recipiente a fuego lento, moviéndolo continuamente hasta que comience a hervir, sáquele del fuego y después de batir fuertemente, la crema obtenida, viértala en los moldes, previamente caramelizados. Déjelo enfriar y obtendrá 8 raciones de 125 grs. cada una de Triple Flan "Calnort". Este Flan no espesa al hervir, necesita un cierto tiempo para conseguir una inmejorable perfección.

16. CÓDIGO DE BARRAS

8 412164 000185

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 postres 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

Azúcar, fécula de maíz, espesante (E-407), emulgente (E-410), sal, aroma de vainilla, colorante (E-100, E-160 a(I)).

Puede contener trazas de gluten, leche y soja.

19. CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS	Aspecto, aroma y sabor: característicos del producto.	
	Impurezas y contaminaciones: Ausencia.	
ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS	Residuo seco a100°C.....	>80%
	Cenizas (s.s.s.).....	< 67%
	Féculas y azúcares (s.s.s.).....	< 80%
	Dextrinas y gelatinas (s.s.s.).....	< 1%
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.