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
NATILLAS INSTANTÁNEAS

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. Nº 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
Vierta el contenido de este paquete en un recipiente y añádale 8 litros de leche entera fría. Remueva hasta que quede completamente diluido.

Dejar reposar en frigorífico durante 10–15 min.
Para 1 litro de leche utilizar 125 gr. de producto.

16. CÓDIGO DE BARRAS
8 412164 000314

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, almidón modificado, estabilizante (E-450 a III), (E-415), acidulante E-263, emulgente (E-471), grasa vegetal, proteína de leche, maltodextrina, aromas, canela y colorante (E-100, E-160 a).
Puede contener trazas de gluten y soja.

19. CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS	Aspecto, aroma y sabor: característicos del producto. Impurezas y contaminaciones: Ausencia.
ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS	Residuo seco a100ºC.....>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.