

# 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](http://www.caldosdelnorte.com)



## FICHA TÉCNICA

**MARCA COMERCIAL: CALNORT**

### 1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

POSTRE CREMOSO SABOR FRESA

### 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

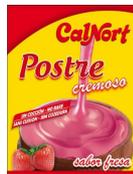
26000021/BU

### 5. 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 (ver tapa)" mes/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 un litro de leche fría en un recipiente y añádale 180 gr. de producto. Bátalo durante un minuto con batidor eléctrico.

Viértalo en copas y dejar reposar 25 minutos.

Una vez hecho se recomienda el consumo en el día.

### 16. CÓDIGO DE BARRAS

8 412164 000284

# 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](http://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, dextrosa, almidón modificado, estabilizante (E-450 a III), acidulante (E-263), espesante (E-407), sal, aroma, colorante artificial autorizado (E-102 y E-124).

Puede contener trazas de trigo, 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.