

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

POSTRE CREMOSO SABOR NATA

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 000345

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, dextrosa, almidón modificado, estabilizante (E-450 a III), acidulante (E-263), espesante (E-407), sal y aroma.

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.