

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. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

GELATINA SABOR NARANJA

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

Sobre de 85 gramos



7. PRESENTACIÓN

Caja expositora con 24 sobres de 85 gramos.



8. CONTENIDO NETO CAJA

2,04 kilogramos

9. EMBALAJE

Cajas de cartón.

10. PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE

Marcado en el sobre: "Consumir preferentemente antes del fin de " : año

11. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

1 095 días

12. IDENTIFICACIÓN DE LOTES

Marcado en el sobre: Año / día juliano

13. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

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

14. MODO DE EMPLEO

Lenar el recipiente con $\frac{1}{4}$ de litro de agua y cuando empiece a hervir añadir el contenido de este sobre y remover hasta su completa disolución. Retirar del fuego. Añadir $\frac{1}{4}$ de litro de agua fría y remover constantemente. Verter la gelatina en sus correspondientes moldes y dejar reposar en el frigorífico durante 3 horas. Para desmoldar la gelatina sumerja el recipiente unos segundos en agua caliente.

15. CÓDIGO DE BARRAS

8 412164 007139

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

16. ENVASADO

Los preparados alimenticios deshidratados para gelatinas 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).

17. COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Azúcar, gelatina (12%), acidulante (E-330), corrector de acidez (E-331), Vitamina C, aroma, colorante (E-163, E-100).

Puede contener trazas de huevo, trigo, leche y soja

18. 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)

19. MÉTODOS ANALÍTICOS

Métodos Oficiales del Mº Sanidad y Consumo o en su defecto, métodos descritos por organizaciones o instituciones reconocidas internacionalmente. Producto fabricado conforme a la legislación vigente española y europea.