

CALDOS DEL NORTE, S.L.

C/ CONDADO DE TREVINO, 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

CalNort



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. Nº FABRICANTE

271

6. FORMATO

Sobre de 125 gramos



7. PRESENTACIÓN

Caja expositora con 24 sobres de 125 gramos.



8. CONTENIDO NETO/ESTUCHE

125 gramos

9. CONTENIDO NETO CAJA

3 kilogramos

10. EMBALAJE

Cajas de cartón.

11. PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE

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

12. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

1 095 días

13. IDENTIFICACIÓN DE LOTES

Marcado en el sobre: 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 sobre en un recipiente seco y añada poco a poco, un litro de leche fría; batiéndola hasta que se disuelva todo el producto. Ponga el recipiente a fuego lento moviéndolo hasta que empiece a hervir. Sáquelo del fuego y vierta en los moldes.

16. CÓDIGO DE BARRAS

8 412164 007009

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

CalNort



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 y colorantes (E-100 y E-160a).

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. Producto fabricado conforme a la legislación vigente española y europea.