

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

SOPA DE FIDEOS CON POLLO

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 66 gramos



7. PRESENTACIÓN

Caja expositora con 24 sobres de 66 gramos.



8. CONTENIDO NETO/ESTUCHE

66 gramos

9. CONTENIDO NETO CAJA

1,6 kilogramos

10. EMBALAJE

Cartón; teniendo la resistencia necesaria para garantizar la protección eficaz de los productos.

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

Verter el contenido de este envase en un litro de agua. Cocer durante 15 minutos removiendo de vez en cuando.

16. CÓDIGO DE BARRAS

8 412164 000048

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 sopas 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

Pasta alimenticia (fideos-sémola de trigo duro)(65%), almidón de maíz, sal, potenciador de sabor (glutamato monosódico), grasa vegetal hidrogenada de palma, extractos de levadura, extracto de proteína de soja, azúcar, carne de pollo (1,5%), grasa de pollo (1,85%), aroma, colorante caramelo, cebolla y cúrcuma.

Puede contener trazas de gluten, leche y crustáceos.

19. CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS	Aspecto, aroma y sabor: característicos del producto. Impurezas y contaminaciones: Ausencia.	
ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS		
	Humedad	<10%
	Cenizas Totales	<60% s.s.s.
	Materia Grasa	<7% s.s.s.
	Proteína	>7%
	Hidratos de Carbono Totales	<60%
	Almidón Cuantitativo	<60%
	Azúcares Totales	<15%
	Nitrógeno Kjendahl	>1,1% s.s.s.
	Nitrógeno Amínico	<2%
	Cloruro Sódico	<52% s.s.s.
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.