

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

CALDO DE POLLO – PASTILLA 10 GR.

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. Villalondejar
BURGOS

4. REGISTRO SANITARIO

26000021/BU

5. N° FABRICANTE

271

6. FORMATO

Estuche 36 pastillas de 10 gr.



7. PRESENTACIÓN

Caja de 32 estuches de 36 pastillas.



8. CONTENIDO NETO/ESTUCHE

360 gramos.

9. CONTENIDO NETO/CAJA

11,52 kilogramos

10. CONTENIDO BRUTO/CAJA

12,65 kilogramos

11. EMBALAJE

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

12. PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE

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

13. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

1 095 días

14. IDENTIFICACIÓN DE LOTES

Marcado en el estuche: Año / día juliano

15. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

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

16. MODO DE EMPLEO

Diluir 2 pastillas en 1 litro de agua.

17. CÓDIGO DE BARRAS

8 412164 000628

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

18. ENVASADO

Los preparados alimenticios deshidratados para caldos 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).

19. COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Sal, fécula de maíz, potenciador de sabor (glutamato monosódico), azúcar, grasa vegetal hidrogenada de palma, extracto de proteínas vegetales de soja, extracto de levadura, carne y grasa de pollo (4,1%), verduras (cebolla, perejil, ajo, zanahoria), especias (cúrcuma)

Puede contener trazas de gluten, leche y crustáceos.

20. CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS	Aspecto, aroma y sabor: característicos del producto.	
	Impurezas y contaminaciones: Ausencia.	
ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS	Humedad	<4%
	Cenizas Totales	<60% s.s.s.
	Materia Grasa	<7% s.s.s.
	Proteína	>7%
	Hidratos de Carbono Totales	<30%
	Almidón Cuantitativo	<20%
	Azúcares Totales	<15%
	Nitrógeno Kjendahl	>1,1% s.s.s.
	Nitrógeno Amínico	<2%
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	Cloruro Sódico	<52% s.s.s.
	Investigación Salmonella spp. (25 g):	Ausencia
	Staphylococcus aureus:	<=1000 (ufc/g)
	Bacillus Cereus:	<=1000 (ufc/g)
	Clostridium perfringens:	<=1000 (ufc/g)

21. MÉTODOS ANALÍTICOS

Métodos Oficiales del Mº Sanidad y Consumo o en su defecto, métodos descritos por organizaciones o instituciones reconocidas internacionalmente.