

CALDOS DEL NORTE, S.L.

Calle Alfoz de Bricia, 15 Parcela 97
 Polígono Industrial Villalónquejar
 09001 - Burgos
 España



FICHA TÉCNICA

SALSA DEMI-GLACE

Denominación Comercial:	Salsa Demi-Glace Calnort
Denominación Legal:	Salsa Demi-Glace deshidratada
Marca:	Calnort
Formato:	Doypack
Ean 13:	8412164000963
Peso Neto:	925 g
Unidades Bandeja:	6 doypacks
Fabricante:	Caldos del Norte, S.L. (Nº 271)
Nº Registro sanitario:	26.000021/BU
Descripción del producto:	Producto granulado obtenido mediante un proceso de deshidratación controlado de los ingredientes que lo constituyen, que confiere al producto final unas características organolépticas específicas.
Ingredientes:	Harina de trigo (gluten) , almidón de maíz, suero de leche en polvo (lactosa), sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), hidrolizado de proteína vegetal (con soja), colorantes (E150c y E160c), azúcar, cebolla, aromas artificiales y naturales, aceite de oliva virgen extra (1,4%), especias (pimentón).
Alérgenos:	<i>Contiene gluten, soja, leche y lactosa. Puede contener trazas de pescado, crustáceos, moluscos y mostaza.</i>
Vida útil:	913 días
Fecha de fabricación:	DD/MM/AAAA
Fecha de caducidad:	DD/MM/AAAA
Lote:	Año/ día juliano / nº consecutivo de lotes generados al día
Condiciones almacenamiento:	Conservar en lugar fresco y seco
Modo de empleo:	Agitar antes de usar. 1 - Verter el contenido de esta bolsa en 3 litros de agua y remover hasta su disolución. 2 - Verter la mezcla en 11 litros de agua hirviendo y remover constantemente hasta que vuelva a hervir. 3 - Mantener a fuego lento unos 10 minutos, removiendo esporádicamente.
Rendimiento:	14 L
Duración una vez abierto:	1 Mes

Valores Nutricionales

Información Nutricional	Por 100 g
Valor energético	1347 kJ / 322 kcal
Grasas	3,2 g
de las cuales saturadas	0,7 g
Hidratos de carbono	62 g
de los cuales azúcares	13 g
Proteínas	11 g
Sal	12,2 g
Sodio	4880 mg

Características Organolépticas

Aspecto:	En polvo con ausencia de impurezas
Olor y sabor:	Característico
Color:	Marrón

Características Físico - Químicas

Parámetro	Límite	Unidades
Humedad	< 10	%
Cenizas Totales	< 20	%
Materia Grasa	< 6	%
Proteína	> 9	%
Hidratos de Carbono	< 70	%
Azúcares	< 17	%
Cloruro Sódico	< 20	%

Características Microbiológicas

Parámetro	Límite	Unidades	Método
<i>Salmonella spp</i>	No detectado	/ 25 g	(PNT-LACC/MI015)
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 1000	ufc/g	(PNT-LACC/MI053)
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado	/ 25 g	(PNT-LACC/MI014)
<i>Bacillus Cereus</i>	≤ 1000	ufc/g	(AFNOR V-08-058: Noviembre 1995)
<i>Clostridium perfringens</i>	≤ 1000	ufc/g	(PNT-LACC/MI005)

Información Adicional

OMG:	No	Fenilcetonúricos:	Apto
Halal:	Sí	No tolerantes a la lactosa:	No apto
Origen:	España	Vegetarianos:	Apto
Metales Pesados:	Conforme UE	Veganos:	No apto
Celíacos:	No apto		

Declaración de Alérgenos (Reglamento UE 1169/2011)

Componente Alergénico	Presente		Presencia Involuntaria (1)	
	Si	No	Si	NO
Cereales que contengan gluten y productos derivados	X			
Crustáceos y Productos a Base de crustáceos		X	X	
Moluscos y Productos a Base de moluscos		X	X	
Huevos y Productos a Base de huevo		X		
Pescado y Productos a Base de pescado		X	X	
Cacahuete y Productos a Base de cacahuetes		X		
Soja y Productos a Base de soja	X			
Leche y derivados (incluida lactosa)	X			
Frutos secos y derivados		X		
Granos de Sésamo y Productos a Base de granos de sésamo		X		
Dióxido de azufre y sulfitos		X		
Apio y Productos a Base de apio		X		
Mostaza y Productos a Base de mostaza		X	X	
Altramucos y Productos a Base de altramucos		X		

(1) "Sí"; indica que no es posible evitar su presencia en el producto. Es decir, cuando existe el peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.

Legislación

Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 852/ 2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

Real Decreto 2220/ 2004 de 26 de noviembre por el que se modifica la norma general de etiquetado, publicidad y presentación de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) 1924/2006, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

Real Decreto 2452/ 1998 de 17 de noviembre por el que se aprueba la reglamentación técnico sanitaria para la elaboración, distribución y comercio de caldos, consomés y sopas.

Reglamento (UE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (UE) 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios.