

**CALDOS DEL NORTE, S.L.**

Calle Alfoz de Bricia, 97  
 Polígono Villalonquejar  
 09001 - Burgos  
 España



## FICHA TÉCNICA

### MOUSSE SABOR LIMÓN

Denominación Comercial:	Mousse sabor Limón Calnort
Denominación Legal:	Preparado deshidratado para Mousse sabor Limón
Marca:	Calnort
Formato:	Doypack
Ean 13:	8412164000321
Peso Neto:	1 kg
Unidades caja:	6 doypacks
Fabricante:	Caldos del Norte, S.L. (Nº 271)
Nº Registro sanitario:	26.000021/BU
Descripción del producto:	Producto en polvo obtenido mediante un proceso de deshidratación controlado de los ingredientes que lo constituyen, que confiere al producto final unas características organolépticas específicas.
Ingredientes:	Azúcar, almidón modificado de maíz, <b>lactosa</b> , jarabe de glucosa, aceite vegetal de palmiste, espesante (carragenanos), emulgente (ésteres acéticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), aroma artificial y natural, estabilizador (difosfato tetrasódico), gelatina (bovino), acidulante (ácido cítrico), proteínas de la <b>leche (lactosa)</b> , sal, colorante (curcumina).
Alérgenos:	<i>Contiene <b>leche</b> y <b>lactosa</b>.</i>
Vida útil:	913 días
Fecha de fabricación:	DD/MM/AAAA
Fecha de caducidad:	DD/MM/AAAA
Lote:	Año/ día juliano / nº amasada
Condiciones almacenamiento:	Conservar en lugar fresco y seco
Modo de empleo:	Verter el contenido de esta bolsa en 4 litros de <b>leche entera</b> muy fría. Batir con batidora eléctrica de varillas durante 2 minutos a velocidad lenta y 4 minutos a máxima velocidad. Verter en recipientes y refrigerar al menos 2 horas antes de servir. <b>Recomendación:</b> Para una textura perfecta, dejar reposar en frigorífico al menos 4 horas. Una vez preparado, mantener en el frigorífico y consumir antes de 48 horas.
Rendimiento:	6 L
Duración una vez abierto:	1 Mes

#### Valores Nutricionales

Información Nutricional	Por 100 g
Valor energético	1699 kJ / 406 kcal
Grasas	5,3 g
de las cuales saturadas	4,9 g
Hidratos de carbono	88 g
de los cuales azúcares	67 g
Proteínas	1,3 g
Sal	0,4 g
Sodio	160 mg

#### Características Organolépticas

<b>Aspecto:</b>	En polvo sin impurezas
<b>Apariencia y olor:</b>	Característico
<b>Color:</b>	Amarillo claro

**Características Físico - Químicas**

Parámetro	Límite	Unidades
Humedad	< 20	%
Cenizas Totales	< 67	%
Materia Grasa	< 8	%
Proteína	> 0,5	%
Hidratos de Carbono	< 95	%
Azúcares	< 75	%
Cloruro Sódico	< 3	%

**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**

<b>OMG:</b>	No	<b>Fenilcetonuricos:</b>	Apto
<b>Halal:</b>	Sí	<b>No tolerantes a la lactosa:</b>	No apto
<b>Origen:</b>	España	<b>Vegetarianos:</b>	No apto
<b>Metales Pesados:</b>	Conforme UE	<b>Veganos:</b>	No apto
<b>Celiacos:</b>	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		
Moluscos y Productos a base de moluscos		X		
Huevos y Productos a base de huevo		X		
Pescado y Productos a base de pescado		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		
Altramuces y Productos a base de altramuces		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.