

CALDOS DEL NORTE, S.L.

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



FICHA TÉCNICA SEMIFRÍO NEUTRO

Denominación Comercial:	Semifrío Neutro Calnort
Denominación Legal:	Preparado en polvo para Semifrío Neutro
Marca:	Calnort
Formato:	Doypack
Ean 13:	8412164008211
Peso Neto:	800 g
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 consituyen, que confiere al producto final unas características organolépticas específicas.
Ingredientes:	Azúcar, dextrosa, almidón modificado de maíz, gelatina (bovino), lactosa , sal.
Alérgenos:	<i>Contiene lactosa.</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:	Mezclar 150 g de semifrío y 200 ml de agua a 20 - 25º C. Incorporar la mezcla a 1000 ml de nata semimontada. Verter en moldes y refrigerar al menos 1 hora antes de servir.
Rendimiento:	10,5 L
Duración una vez abierto:	1 Mes

Valores Nutricionales

Información Nutricional	Por 100 g
Valor energético	1642 kJ / 392 kcal
Grasas	0,0 g
de las cuales saturadas	0,0 g
Hidratos de carbono	94 g
de los cuales azúcares	87 g
Proteínas	4,1 g
Sal	0,2 g
Sodio	80 mg

Características Organolépticas

Aspecto:	En polvo sin impurezas
Apariencia y olor:	Característico
Color:	Blanco

Características Físico - Químicas

Parámetro	Límite	Unidades
Humedad	< 20	%
Cenizas Totales	< 67	%
Materia Grasa	< 4	%
Proteína	> 2	%
Hidratos de Carbono	< 97	%
Azúcares	< 90	%
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

OMG:	No	Fenilcetonuricos:	Apto
Halal:	Si	No tolerantes a la lactosa:	No apto
Origen:	España	Vegetarianos:	No apto
Metales Pesados:	Conforme UE	Veganos:	No apto
Celiacos:	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.