

CALDOS DEL NORTE, S.L.

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



FICHA TÉCNICA

SEMIFRÍO SABOR LIMÓN

| | |
|-----------------------------|--|
| Denominación Comercial: | Semifrío sabor Limón Calnort |
| Denominación Legal: | Preparado en polvo para Semifrío sabor Limón |
| Marca: | Calnort |
| Formato: | Doypack |
| Ean 13: | 8412164090094 |
| 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, aroma artificial y natural, dextrosa, almidón modificado de maíz, gelatina (bovino), maltodextrina, acidulante (ácido cítrico), sal. |
| Alérgenos: | <i>Puede contener trazas de leche y 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 200 g de semifrío y 250 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: | 8 L |
| Duración una vez abierto: | 1 Mes |

Valores Nutricionales

| Información Nutricional | Por 100 g |
|-------------------------|--------------------|
| Valor energético | 1585 kJ / 379 kcal |
| Grasas | 0,0 g |
| de las cuales saturadas | 0,0 g |
| Hidratos de carbono | 91 g |
| de los cuales azúcares | 74 g |
| Proteínas | 3,7 g |
| Sal | 0,3 g |
| Sodio | 120 mg |

Características Organolépticas

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

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 | 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.