

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

Calle Alfoz de Bricia, 15 Parcela 97

Polígono Industrial Villalonquejar

09001 - Burgos

España

**FICHA TÉCNICA  
PANNA COTTA**

Denominación Comercial:	Panna Cotta Calnort
Denominación Legal:	Preparado en polvo para Panna Cotta
Marca:	Calnort
Formato:	Doypack
Ean 13:	8412164000444
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, dextrosa, maltodextrina, estabilizador (difosfato tetrasódico), gelificante (carragenanos), aroma artificial y natural, sal.
Alérgenos:	<i>Puede contener trazas de <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 2 litros de <b>leche entera</b> y remover hasta su completa disolución. Verter en un recipiente 6 litros de <b>leche entera</b> y calentar a fuego lento hasta que comiencen a hervir. Añadir los 2 litros de la mezcla y remover constantemente hasta que vuelva a hervir. Retirar del fuego sin dejar de remover durante 1 minuto. Verter en moldes individuales y refrigerar al menos 3 horas antes de servir. <i>Una vez preparado mantener en el frigorífico y consumir antes de 48 horas.</i>
Rendimiento:	8 L
Duración una vez abierto:	1 Mes

**Valores Nutricionales**

Información Nutricional	Por 100 g
Valor energético	1592 kJ / 380 kcal
Grasas	0,0 g
de las cuales saturadas	0,0 g
Hidratos de carbono	95 g
de los cuales azúcares	90 g
Proteínas	0,1 g
Sal	0,2 g
Sodio	80 mg

**Características Organolépticas**

<b>Aspecto:</b>	En polvo sin impurezas
<b>Olor y sabor:</b>	Característico
<b>Color:</b>	Blanco

**Características Físico - Químicas**

Parámetro	Límite	Unidades
Humedad	< 20	%
Cenizas Totales	< 67	%
Materia Grasa	< 2	%
Proteína	< 2	%
Hidratos de Carbono	< 98	%
Azúcares	< 92	%
Cloruro Sódico	< 1	%

**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>	Si	<b>No tolerantes a la lactosa:</b>	No apto
<b>Origen:</b>	España	<b>Vegetarianos:</b>	Apto
<b>Metales Pesados:</b>	Conforme UE	<b>Veganos:</b>	Apto
<b>Celíacos:</b>	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) "Si"; 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.