CALDOS DEL NORTE, S.L.
Calle Alfoz de Bricia, 97
Polígono Villalonquejar
09001 - Burgos
España

FICHA TÉCNICA
CALDO SABOR CARNE

Denominación Comercial:	Caldo Sabor Carne Calnort
Denominación Legal:	Caldo Sabor Carne deshidratado
Marca:	Calnort
Formato:	Bote 1 kg
Ean 13:	8412164000215
Peso Neto:	1 kg
Unidades Bandeja:	15 Botes
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:	Sal, almidón de maíz, potenciador del sabor (glutamato monosódico), azúcar, grasa de palma, hidrolizado de proteína vegetal (con **soja**), extracto de levadura, cebolla, aroma artificial y natural, colorantes (E150d y E160c), aceite de oliva virgen extra, especias (cúrcuma), antioxidante (extracto de romero).
Alérgenos:	*Contiene **soja**. Puede contener trazas de **leche**, **lactosa**, **pescado**, **crustáceos** y **moluscos**.*
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:	Disolver 20 gramos en un litro de agua. 1Kg para 50 litros.
Rendimiento:	50 L
Duración una vez abierto:	1 Mes

Valores Nutricionales

Información Nutricional	Por 100 g
Valor energético	801 kJ / 191 kcal
Grasas	5,6 g
de las cuales saturadas	3,5 g
Hidratos de carbono	29 g
de los cuales azúcares	9,4 g
Proteínas	6,4 g
Sal	55,5 g
Sodio	22200 mg

Características Organolépticas

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

Caraterísticas Fisico - Químicas

Parámetro	Límite	Unidades
Humedad	< 5	%
Cenizas Totales	< 60	%
Materia Grasa	< 10	%
Proteína	> 5	%
Hidratos de Carbono	< 32	%
Azúcares	< 15	%
Cloruro Sódico	< 57	%

Características Microbiológicas

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

Información Adicional

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

Declaración de Alérgenos (Reglamento UE 1169/2011)

	Presente		Presencia Involuntaria (1)	
Componente Alergénico	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	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 Produtos 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 criterior microbiológicos aplicables a los producto 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.