

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

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



## FICHA TÉCNICA

### SOPA JARDINERA

Denominación Comercial:	Sopa Jardinera Calnort
Denominación Legal:	Sopa Jardinera deshidratada
Marca:	Calnort
Formato:	Doypack
Ean 13:	8412164000246
Peso Neto:	925 g
Unidades Bandeja:	6 doypacks
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:	Pasta alimenticia (60%) (conchitas): sémola de <b>trigo (gluten)</b> duro, sal, almidón de maíz, potenciador del sabor (glutamato monosódico), verduras (8%) (patata, zanahoria, chirivía, puerro, col verde), hidrolizado de proteína vegetal (con <b>soja</b> ), extracto de levadura, cebolla, aroma, artificial y natural, aceite de oliva virgen extra (1,3%), ajo, colorante: E150d, especias (cúrcuma).
Alérgenos:	Contiene <b>gluten</b> y <b>soja</b> . Puede contener trazas de <b>leche</b> , <b>lactosa</b> , <b>pescado</b> , <b>crustáceos</b> y <b>moluscos</b> .
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:	Agitar antes de usar. Verter el contenido de esta bolsa en 3 litros de agua y remover hasta su disolución. Verter la mezcla en 11 litros de agua hirviendo y remover constantemente hasta que vuelva a hervir. Mantener a fuego lento unos 10 minutos, removiendo esporádicamente.
Rendimiento:	14 L
Duración una vez abierto:	1 Mes

#### Valores Nutricionales

Información Nutricional	Por 100 g
Valor energético	1322 kJ / 316 kcal
Grasas	2,5 g
de las cuales saturadas	0,5 g
Hidratos de carbono	58 g
de los cuales azúcares	3,6 g
Proteínas	14 g
Sal	12,7 g
Sodio	5080 mg

#### Características Organolépticas

<b>Aspecto:</b>	Granulado con pasta conchitas y verduras en trozos
<b>Olor y sabor:</b>	Característico
<b>Color:</b>	Marrón claro con trozos verdes-naranjas-beige

**Características Físico - Químicas**

Parámetro	Límite	Unidades
Humedad	< 10	%
Cenizas Totales	< 20	%
Materia Grasa	< 7	%
Proteína	> 7	%
Hidratos de Carbono	< 60	%
Azúcares	< 10	%
Cloruro Sódico	< 30	%

**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>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	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 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.