

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

C/ ALFOZ DE BRICIA, 97 - POL. VILLALONQUEJAR

090001 - BURGOS

Tel: +34.947.29.82.48

Fax: +34.947.29.82.58

E-mail: calnort@calnort.es

www.calnort.com

**CalNort**

<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>CREMA DE MARISCO</b>
<b>MARCA COMERCIAL</b>	CALNORT
<b>FABRICANTE</b>	CALDOS DEL NORTE, S.L. C/ Alfoz de Bricia, 97 – Pol. Villalonquejar – 09001 Burgos (nº 271)
<b>Nº REGISTRO SANITARIO</b>	26.000021/BU
<b>INGREDIENTES</b>	Harina de <b>trigo</b> , almidón de maíz, sólidos <b>lácteos</b> , sal, grasa vegetal parcialmente hidrogenada de palma, potenciador de sabor (glutamato monosódico), extracto de levadura, <b>gamba</b> deshidratada (3%), aroma de <b>gamba</b> , pimentón, cebolla, colorantes naturales (E-150d y E-160c), especias (cúrcuma).
<b>ALERGENOS SEGUN REGLAMENTO (UE)1169/2011</b>	Contiene gluten, derivados lácteos y crustáceos. Puede contener trazas de soja y pescado.
<b>CÓDIGO DEL PRODUCTO</b>	8412164000130
<b>VIDA ÚTIL</b>	1460 días
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>	“Consumir preferentemente antes del fin de:” mes/año
<b>LOTEADO</b>	Marcado en tapa: Año/ día juliano / nº amasada
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Conservar en lugar fresco y seco
<b>MODO DE EMPLEO</b>	Poner al fuego 13 litros de agua en un recipiente. Al momento de hervir, añada el contenido de este envase diluido en 2 litros de agua fría. Dejar cocer a fuego lento 10 minutos; removiendo de vez en cuando para conseguir una crema homogénea y perfecta.
<b>RENDIMIENTO</b>	1 kg de crema en polvo para 15 litros de agua.
<b>PROCESO ELABORACIÓN</b>	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.
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS</b>	COLOR: Anaranjado
	SABOR: Característico
	OLOR: Característico
	APARIENCIA Y TEXTURA: En polvo con ausencia de impurezas
<b>CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES</b>	HUMEDAD: < 20%
	CENIZAS TOTALES: < 60%
	MATERIA GRASA: < 20%
	PROTEÍNA: > 7%
	HIDRATOS DE CARBONO: < 65%
	AZÚCARES: < 15%
	NITRÓGENO KJENDAHL: > 1,1%
	CLORURO SÓDICO: < 25%
<b>VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)</b>	VALOR ENERGÉTICO (kJ / kcal) 1408 / 333
	GRASAS 5,2 g
	DE LAS CUALES SATURADAS 3,1 g
	HIDRATOS DE CARBONO 61 g
	DE LOS CUALES AZÚCARES 5,5 g
	PROTEÍNAS 5,2 g
	SAL 11,5 g
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<i>Salmonella</i> : Ausencia en 25 g
	<i>Bacillus Cereus</i> : <= 1000 ufc/g
	<i>Clostridium perfringens</i> : <= 1000 ufc/g
	<i>Staphylococcus coagulasa</i> +: <= 1000 ufc/g
<b>PRESENTACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE ENVASES Y EMBALAJES</b>	ENVASE Y DIMENSIONES: bolsa de poliéster metalizado + polietileno en estuche de cartón 12,5 x 8,5 x 16,5 cm.
	PESO ENVASE: 1 kg. peso neto / 1,07 kg. peso bruto
	EMBALAJE Y DIMENSIONES: Caja de cartón con 15 estuches de 1 kg. de 64,5 x 26 x 19,6 cm.
	PESO CAJA: 15 kg. peso neto / 16,5 kg. peso bruto

FECHA: 13/02/2018 - REVISION 04