



## FICHA TÉCNICA

Unilever España S.A.  
C/ Tecnología, 19.  
08840 Viladecans (Barcelona)

ARTÍCULO: KNORR TORTELLINI MEAT 1X3KG BOX EB ES

REFERENCIA: 15925702

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Pasta alimenticia al huevo rellena con carne.

**Ingredientes:** pasta alimenticia al huevo (72%): sémola de TRIGO duro, HUEVO (17%), agua; Relleno (28%): pan de TRIGO rallado, carne de cerdo (31%), manteca de cerdo, carne de bovino (4%), sal, aromas, aceite de oliva virgen extra, especias, QUESO.

**Modo de preparación:** Verter los Tortellini en agua hirviendo salada. Llevar de nuevo a ebullición y dejar hervir durante 14 minutos. A continuación, apagar el fuego y esperar 3 minutos antes de escurrir. Una vez escurridos servir condimentados al gusto.

Fecha: Spec. 01/07/2015

### VALORES NUTRICIONALES

	por 100g	**por ración	%* por ración
Valor energético (KJ / Kcal)	1703 / 404	1703 / 404	19
Grasas (g)	11	11	14
de las cuales saturadas (g)	4,1	4,1	20
Hidratos de carbono (g)	62	62	22
de los cuales azúcares (g)	1,8	1,8	<1
Fibra alimentaria (g)	2,9	2,9	N/A
Proteínas (g)	14	14	28
Sal (g)	2,4	2,4	38

\*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). \*\* = 100 g

Fecha: Spec. 01/07/2015

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 3.000 g

**Conservación y transporte:** Conservar en lugar fresco y seco.

**Vida del producto:** 12 meses desde su fecha de fabricación.

## PARÁMETROS ANALÍTICOS

### PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Grasas (%)	8,5	12,5	10,5
Proteínas (%)	12	16	14
Agua (%)		12,5	12

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
<i>Listeria Monocytogenes</i> (cfu/25g)	10	110
<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	10	1000
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)	Ausencia	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	10	100
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)	10	10

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)	20000	300000
Enterobacteriaceae (cfu/g)	100	1000
Mohos (cfu/g)	500	1000
Levaduras (cfu/g)	500	1000

## DECLARACIÓN ALÉRGENOS / INTOLERANCIAS

### ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

PROPIEDAD	SI	Contacto cruzado	Comentarios
Cereales que contengan gluten y productos derivados	SI		
Crustáceos y Productos a Base de crustáceos	-	-	
Moluscos y Productos a Base de moluscos	-	-	
Huevos y Productos a Base de huevo	SI		
Pescado y Productos a Base de pescado	-	-	
Cacahuets y Productos a Base de cacahuets	-	-	
Soja y Productos a Base de soja	-	-	
Leche y sus derivados ( incluida la lactosa )	SI		
Frutos Secos y derivados	-	-	
Granos de Sésamo y Productos a Base de granos de sésamo	-	-	
Dióxido de azufre y sulfitos	-	-	
Apio y productos a Base de apio	-	-	
Mostaza y Productos a Base de mostaza	-	-	
Altramuces y Productos a Base de Altramuces	-	-	

Declaración de alérgenos de acuerdo al Reglamento 1169/2011

La información de este documento ha sido preparada usando datos actualizados al momento de su publicación. Si en el envase del producto encuentra diferencias, este hecho puede ser debido a pequeños cambios en la receta, o procesos de fabricación. En estos casos, siempre tome como referencia la información impresa en el envase.

### MODIFICACION GENETICA ( GMO )

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN3

LCON 66397048IS / 1  
Fecha LCON: 01/07/2015  
Fecha última revisión: 07/03/2019  
Fecha creación: 26/01/2016

El producto cumple con la legislación española y europea en vigor correspondiente a la fecha de la última modificación