



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR PROFESION SALSA DEMI GLACE 1,05kg

REFERENCIA: 10419902

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Preparado deshidratado salsa Demi Glace

Ingredientes: Grasa de palma, almidón modificado de maíz, maltodextrina, sal, aromas (contiene APIO, LECHE), azúcar, potenciadores del sabor (glutamato monosódico, inosinato y guanilato disódicos), puré de tomate* (3,5%), gelatina de cerdo, colorante (E150c), almidón de arroz, cebolla (1,5%), puerro, extracto de levadura, LACTOSA, extracto de vino tinto, proteínas de la LECHE, zumos concentrados de vegetales (contiene APIO), ajo, pimienta, tomillo, aceite de girasol, dextrosa, aroma de humo. Puede contener gluten y huevo.

* Tomates cultivados de forma sostenible.

Modo de preparación: Verter el producto en agua hirviendo. Cocer lentamente durante 2 minutos removiendo de vez en cuando. Estable al baño maría y congelación.

| Dosificación | |
|--------------|-------|
| Producto | Agua |
| 1050 g | 7L |
| 500 g | 3,3 L |
| 200 g | 1,3 L |
| 100 g | 0,7 L |

Fecha: Spec. 22/10/2014

VALORES NUTRICIONALES

| | por 100g como se vende | por 100mL una vez preparado | por ración ** | % por ración * |
|------------------------------|------------------------------|--------------------------------|---------------|-------------------|
| Valor energético (KJ / Kcal) | 2000 / 470 | 290 / 70 | 290 / 70 | 3 |
| Grasas (g) | 27 | 4 | 4 | 6 |
| de las cuales saturadas (g) | 16 | 2,5 | 2,5 | 13 |
| Hidratos de carbono (g) | 46 | 7 | 7 | 3 |
| de los cuales azúcares (g) | 11 | 1,5 | 1,5 | 2 |
| Fibra alimentaria (g) | 1,0 | 0,2 | 0,2 | N/A |
| Proteínas (g) | 9 | 1,5 | 1,5 | 3 |
| Sal (g) | 9,0 | 1,4 | 1,4 | 23 |

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

Fecha: Spec. 22/10/2014

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1.050 g e

Conservación y transporte: Conservar en lugar fresco y seco

Vida del producto: 15 meses desde su fecha de fabricación a temperatura ambiente

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

| PROPIEDAD | Mínimo | Máximo | Especificación |
|--------------------|--------|--------|----------------|
| Actividad del agua | | 0,3 | |
| Grasas (%) | 27 | 32 | |
| Sal (%) | 6,8 | 8,8 | |

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

| PATHOGENS // Unidad de medida | m | M |
|--------------------------------------|---|----------|
| <i>Bacillus cereus</i> (cfu/g) | | 1000 |
| <i>Salmonella</i> (cfu/25g) | | Ausencia |
| <i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g) | | 100 |
| <i>Escherichia coli</i> (cfu/g) | | 10 |

| INDICADORES | m | M |
|--|---|--------|
| Aerobic Plate Count (cfu/g) | | 500000 |
| Enterobacteriaceae (cfu/g) | | 1000 |
| Coliformes (cfu/g) | | 1000 |
| Mohos (cfu/g) | | 1000 |
| Levaduras (cfu/g) | | 1000 |
| Clostridium sulfito reductores formadores de esporas (cfu/g) | | 100 |

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 | SI | | |
| 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 | |

VERSIÓN 6

LCON 66381134IS / 2
Fecha LCON: 22/10/2014
Fecha última revisión: 16/03/2021
Fecha creación: 23/07/2014

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