



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

Conservación y transporte: Conservar en lugar fresco y seco

Vida del producto: 18 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	-	-	
Cacahuetes y Productos a Base de cacahuetes	-	-	
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.

MODIFICACIÓN GENETICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 6

LCON 66381134IS / 1
Fecha LCON: 22/10/2014
Fecha última revisión: 18/01/2019
Fecha creación: 23/07/2014

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