



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR PROFESIONAL VELOUTÉ DE PESCADO 1KG

REFERENCIA: 10420502

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Salsa Velouté de pescado. Salsa de pescado deshidratada

Ingredientes: Grasa de palma, almidón modificado de maíz, maltodextrina, PESCADO (5,8%), sal, jarabe de glucosa, proteínas de la LECHE, almidón (arroz, guisante), potenciador del sabor (glutamato monosódico), salsa de soja (SOJA, TRIGO), azúcar, extracto de vino blanco, especias, acidulante (ácido cítrico), colorante (E150c), aromas (contiene LECHE).

Puede contener huevo, apio, mostaza, moluscos y crustáceos.

Modo de preparación: Verter el producto en agua hirviendo. Cocer lentamente durante 2 minutos removiendo de vez en cuando.

Dosificación recomendada	
Producto	Agua
1000 g	5 L
500 g	2,5 L
200 g	1 L
100 g	0,5 L

Fecha: Spec. 06/02/2017

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g	por 100g una vez preparado	por 100ml una vez preparado	por ración **	% por ración *
Valor energético (KJ / Kcal)	2498/600	416/100	499/120	499/120	6
Grasas (g)	48	8	9,6	9,6	14
de las cuales saturadas (g)	29	4,8	5,7	5,8	29
Hidratos de carbono (g)	34	6	6,9	7,2	3
de los cuales azúcares (g)	1,6	<0,5	<0,5	<0,5	<1
Fibra alimentaria (g)	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	NA
Proteínas (g)	7,4	1,2	1,5	1,4	3
Sal (g)	5,4	0,38	0,99	0,46	8

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

Fecha: Spec. 06/02/2017

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1.000 g

Conservación y transporte: Conservar en lugar fresco y seco

Vida del producto: 18 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Grasas (%)	44	49	
Sal (%)	5	7	
Actividad del agua		0,3	

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)		100000
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	-	SI	
Moluscos y Productos a Base de moluscos	-	SI	
Huevos y Productos a Base de huevo	-	SI	
Pescado y Productos a Base de pescado	SI		
Cacahuets y Productos a Base de cacahuets	-	-	
Soja y Productos a Base de soja	SI		
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	SI	-	<10 ppm
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 66379619IS / 2
Fecha LCON: 28/11/2016
Fecha última revisión: 06702/2019
Fecha creación: 25/07/2014

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