



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: HLMNS MAYO 1X9L BUC EB ES. REFERENCIA: 67444789

LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Mayonesa

**Ingredientes:** Aceite de soja<sup>2</sup> (76%), agua, yema de **HUEVO** (5%), vinagre de vino blanco, azúcar, sal, aromas, zumo de limón concentrado, antioxidante (E385), extracto de pimentón. <sup>2</sup>Cultivado de forma sostenible.

SIN GLUTEN

Fecha: Spec.06/05/2021

VALORES NUTRICIONALES

	por 100ml
Valor energético (KJ / Kcal)	2748/657
Grasas (g)	73
de las cuales saturadas (g)	12
de las cuales monoinsaturadas (g)	19
de las cuales poliinsaturadas (g)	42
de las cuales Omega 6 (AL)	38
de las cuales Omega 3 (AAL)	4,0
Hidratos de carbono (g)	1,3
de los cuales azúcares (g)	1,3
Fibra alimentaria	<0,5
Proteínas (g)	0,8
Sal (g)	1

\*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). \*\* = 15 g

Fecha: Spec. 06/05/2021

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 9 L/8,55Kg. e 666 usos

**Conservación y transporte:** Una vez abierto el cubo, consérvese en el frigorífico y consumir antes de 12 semanas. No debe congelarse

**Vida del producto:** 270 días Consumir preferentemente antes del: ver lateral superior del cubo

# PARÁMETROS ANALÍTICOS

## PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
pH	3.6	3,8	3,7
Sal (%)	1,03	1,17	1,1
Acidez (%)	0,24	0,34	0,3
Densidad (g/cm³)			0,945
Grasas (%)	76	79	
Consistencia stevens (Plummed) (cm)	2	3	
Consistencia stevens (24 h) (g)	150	210	
Consistencia stevens (direct) (g)	80	120	

## PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)		1000
<i>Listeria Monocytogenes</i> (cfu/g)		Ausencia
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)		Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)		500
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)		Ausencia

  

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)		10000
Enterobacteriaceae (cfu/g)		1000
Mohos (cfu/g)		Ausencia
Levaduras (cfu/g)		Ausencia
Lactobacilli (cfu/g)		Ausencia

DECLARACIÓN ALÉRGENOS / INTOLERANCIAS

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

PROPIEDAD	SI	Contacto cruzado	Comentarios
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-	-	
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 )	-	-	
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.

MODIFICACIÓN GENETICA ( GMO )

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 4

CU PIRD 720000102942/001  
Fecha CU PIRD: 06/05/2021  
Fecha última revisión:06/10/2021  
Fecha creación: 17/08/2018

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