



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR BASE PARA PAELLA 6X1KG

REFERENCIA: 11052302

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Caldo concentrado para preparar paella.

Ingredientes: Grasa y aceite vegetales (grasa de palma, aceite de girasol), sal, hortalizas (15,7%)(tomate*, cebolla, ajo), CAMARÓN (8%), almidón modificado de patata, potenciador del sabor (glutamato monosódico), almidón de tapioca, pimentón, fécula de patata, extractos de CANGREJO y BOGAVANTE (3,8%), acidulante (ácido cítrico), aromas, especias, colorante (riboflavina), extracto de levadura. Puede contener moluscos, pescado y apio.*Elaborado con tomates cultivados de forma sostenible.

Modo de Preparación: Poner en una paellera la Base para Paella, el agua, el aceite y llevar a ebullición. Añadir el arroz y remover. Dejar hervir 5 min. A fuego lento y terminar de cocer en el horno a 220-250 °C.

Dosificación recomendada	
Ingredientes (4 raciones)	Cantidad aprox.
Base para paella Knorr	30 g
Agua	1 litro
Arroz redondo extra	320 g
Aceite de oliva	25 ml

Fecha: Spec. 02/08/2014

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende	Por 100mL una vez preparado	Por ración **	% Por ración *
Valor energético (KJ / Kcal)	1803 / 431	90 / 22	230 / 55	3
Grasas (g)	31	1,6	4	6
de las cuales saturadas (g)	18	0,9	2	10
Hidratos de carbono (g)	25	1,3	3,3	1
de los cuales azúcares (g)	5,9	<0,5	1,2	1
Fibra alimentaria (g)	3,7	<0,5	<0,5	N/A
Proteínas (g)	12	0,6	1,5	3
Sal (g)	20,5	1	2,5	42

*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). ** = 250 mL

Fecha: Spec. 02/08/2014

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1.000 g

Conservación y transporte: Mantener el bote bien cerrado. 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
Sal (%)	17,1	19,1	18,1
Actividad del agua		0,65	

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)		100000
Enterobacteriaceae (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	-	-	
Crustáceos y Productos a Base de crustáceos	SI		
Moluscos y Productos a Base de moluscos	-	SI	
Huevos y Productos a Base de huevo	-	-	
Pescado y Productos a Base de pescado	-	SI	
Cacahuets y Productos a Base de cacahuets	-	-	
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	-	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 GENÉTICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 7

LCON 66331509IS / 2
Fecha LCON: 02/08/2014
Fecha última revisión: 17/04/2019
Fecha creación: 26/03/2014

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