



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR BASE PIZZA GASTRO

REFERENCIA: 387134

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: 18 Bases para Pizza

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, aceite de nabina, levadura, sal, azúcar, extracto de CEBADA malteada, acidulantes (ácido láctico, ácido acético), espesante (goma guar), emulgente (E472), harina de TRIGO malteada, harina de maíz. Puede contener huevo.

Modo de Preparación: Si utiliza un horno de convección, programar la cocción con un poco de vapor. Si es un horno normal, puede humedecer ligeramente la base con un poco de agua y cubrirla hasta los bordes con el tomate.

Fecha: Spec. 03/09/2014

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g	**por ración	/* por ración
Valor energético (KJ / Kcal)	1373 / 326	947 / 225	11
Grasas (g)	8,7	6	9
de las cuales saturadas (g)	0,8	0,6	3
Hidratos de carbono (g)	52	36	14
de los cuales azúcares (g)	2,5	1,7	2
Fibra alimentaria (g)	3,2	2,2	N/A
Proteínas (g)	8,1	5,6	11
Sal (g)	2,2	1,5	25

/* Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). ** = 69 g

Fecha: Spec. 03/09/2014

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 9,9Kg

Conservación y transporte: Una vez abierta la bolsa interior, la base de la pizza debe conservarse en el frigorífico. Conservar en lugar fresco y seco.

Vida del producto: 12 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Agua (%)	25	29	27

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		1000
Enterobacteriaceae (cfu/g)		10
Mohos (cfu/g)		10
Levaduras (cfu/g)		10

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)	-	-	
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 GENÉTICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 9

LCON 66368032IS / 1
Fecha LCON: 03/09/2014
Fecha última revisión: 26/04/2019
Fecha creación: 28/07/2014

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