



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO:

KNORR DOB CALDO CARNE 18X1KG

REFERENCIA:

13220103

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Caldo sabor carne deshidratado.

Ingredientes: Sal, grasa de palma y grasa de palma totalmente hidrogenada, potenciadores del sabor (glutamato monosódico, inosinato y guanilato disódicos), extracto de levadura, almidón modificado de patata, aromas, colorante (caramelo E150c).

Modo de Preparación:

- Para caldos o sopas, incorporar la cantidad requerida cuando el agua esté hirviendo
- Remuévase durante 3 min., comprobando que el producto se haya disuelto.

IMPORTANTE

Este preparado contiene sal, suficiente para su uso en caldos y sopas. Cuando condimente sus guisos, paellas, zarzuelas, asados, croquetas, etc. con Doble Caldo, incorpore la sal al final, disminuyendo la cantidad que usa normalmente.

Dosificación recomendada

Producto	Agua
20 g	1 litro
100 g	5 litros
1 paneto	25 litros

Fecha: Spec 22/08/2017

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende
Valor energético (KJ / Kcal)	981 / 237
Grasas (g)	20
de las cuales saturadas (g)	13
Hidratos de carbono (g)	5,2
de los cuales azúcares (g)	<0,5
Fibra alimentaria (g)	<0,5
Proteínas (g)	9,4
Sal (g)	57,9

Fecha: Spec 22/08/2017

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado:

1Kg

Conservación y transporte:

Conservar en lugar fresco y seco

Vida del producto:

24 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARAMETROS FISICO QUIMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Actividad del agua		0,65	

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)	-	Ausencia
<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)	100	1000
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)	10	100
<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	Ausencia	10
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	100	1000

INDICADORES	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)	-	100000
<i>Enterobacteriaceae</i> (cfu/g)	-	1000
Bacterias sulfito reductoras (cfu/g)	-	100
Mohos (cfu/g)	-	1000
Levaduras (cfu/g)	-	1000

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	-	SI	
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 9

LCON 66359816IS/ 4
Fecha LCON: 02/12/2015
Fecha última revisión: 25/02/2019
Fecha creación: 13/10/2014

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