



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR POTATO FLAKES 1X20KG BAG EL ES/GR REFERENCIA: 67520282

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Puré de patata deshidratado

Ingredientes: Patata (99%), emulgente (E471), estabilizantes (E450, E330), antioxidantes (METABISULFITO sódico, E320), aromas.

Modo de Preparación: Modo de preparación: 1. Calentar el agua con la sal hasta llegar a ebullición.2. Retirar del fuego y añadir la leche fría (3,5% grasa). 3. Añadir los copos y remover hasta conseguir una mezcla homogénea.4. Dejar reposar durante 2-3 minutos y remover de nuevo antes de servir.

Utilizar los copos como un ingrediente verstátil, adaptar la cantidad de líquido en función de la consistencia deseada en el plato.

La leche fría puede sustituirse por agua o leche sin lactosa fría para conseguir una preparación sin lactosa.

COPOS	AGUA	LECHE	SAL	PURÉ DE PATATA
1 Kg	4,5 L	2L	30 g	7,5 Kg

Fecha: Spec. 14/07/2018

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g producto como se vende	por 100g producto preparado
Valor energético (KJ / Kcal)	1421/341	260/62
Grasas (g)	1,1	1,1
de las cuales saturadas (g)	0,7	0,7
Hidratos de carbono (g)	66	9,9
de los cuales azúcares (g)	3	1,7
Fibra alimentaria (g)	7,9	1,1
Proteínas (g)	9	2,1
Sal (g)	0,09	0,43

Fecha: Spec. 14/07/2018

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 20 kg

Conservación y transporte: Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente

Vida del producto: 15 meses Consumir preferentemente antes de

PARÁMETROS ANALÍTICOS																								
PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS																								
<table><tr><th>PROPIEDAD</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th><th>Especificación</th></tr><tr><td>Sugar (%)</td><td></td><td>3</td><td></td></tr><tr><td>Agua (%)</td><td>5</td><td>8</td><td></td></tr><tr><td>Densidad (g/L)</td><td>380</td><td>420</td><td></td></tr></table>				PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación	Sugar (%)		3		Agua (%)	5	8		Densidad (g/L)	380	420						
PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación																					
Sugar (%)		3																						
Agua (%)	5	8																						
Densidad (g/L)	380	420																						
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																								
<table><tr><th>PATHOGENS // Unidad de medida</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Salmonella (cfu/25g)</td><td></td><td>Ausencia</td></tr><tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva (cfu/g)</td><td></td><td>100</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus (cfu/g)</td><td></td><td>100</td></tr><tr><td>Bacillus cereus (cfu/g)</td><td></td><td>1000</td></tr><tr><td>Escherichia coli (cfu/g)</td><td></td><td>10</td></tr></table>				PATHOGENS // Unidad de medida	m	M	Salmonella (cfu/25g)		Ausencia	Staphylococcus coagulasa positiva (cfu/g)		100	Staphylococcus aureus (cfu/g)		100	Bacillus cereus (cfu/g)		1000	Escherichia coli (cfu/g)		10			
PATHOGENS // Unidad de medida	m	M																						
Salmonella (cfu/25g)		Ausencia																						
Staphylococcus coagulasa positiva (cfu/g)		100																						
Staphylococcus aureus (cfu/g)		100																						
Bacillus cereus (cfu/g)		1000																						
Escherichia coli (cfu/g)		10																						
<table><tr><th>INDICADORES</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Aerobios mesófilos totales (cfu/g)</td><td></td><td>100000</td></tr><tr><td>Coliformes (cfu/g)</td><td></td><td>100</td></tr><tr><td>Mohos (cfu/g)</td><td></td><td>100</td></tr><tr><td>Levaduras (cfu/g)</td><td></td><td>100</td></tr><tr><td>Sulfitos Red. Clos. Espores</td><td></td><td>100</td></tr><tr><td>Clostridium sulfito reductores formadores de esporas (cfu/g)</td><td></td><td>100</td></tr></table>				INDICADORES	m	M	Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		100000	Coliformes (cfu/g)		100	Mohos (cfu/g)		100	Levaduras (cfu/g)		100	Sulfitos Red. Clos. Espores		100	Clostridium sulfito reductores formadores de esporas (cfu/g)		100
INDICADORES	m	M																						
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		100000																						
Coliformes (cfu/g)		100																						
Mohos (cfu/g)		100																						
Levaduras (cfu/g)		100																						
Sulfitos Red. Clos. Espores		100																						
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	-	-	
Moluscos y Productos a Base de moluscos	-	-	
Huevos y Productos a Base de huevo	-	-	
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	SI	-	
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 3

LCON 66424264IS/ 1
Fecha LCON: 13/07/2018
Fecha última revisión: 28/04/2021
Fecha creación: 16/07/2018

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