



## FICHA TÉCNICA

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

**ARTÍCULO:** Knorr Caldo Sabor Carne 1KG ES UFS

**REFERENCIA:** 68340762

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Caldo sabor carne deshidratado

**Ingredientes:** Sal, potenciador del sabor (glutamato de monosodio), aromas, extracto de levadura, azúcar, cebolla deshidratada, especias.

Sin gluten y Sin lactosa

**Modo de Empleo:** Calentar el agua hasta que hierva.

Añadir la cantidad de producto recomendada.

Remover constantemente hasta llevar nuevamente a ebullición.

También se puede incorporar directamente en tus preparaciones.

Rendimiento 62 L

Dosificación recomendada		
Producto	Agua	Caldo
16 g	1 litro	1 litro
1 kg	62 litros	62 litros

Fecha: Spec. 17/03/2022

### VALORES NUTRICIONALES

	por 100g
Valor energético (KJ / Kcal)	448/130
Grasas (g)	2,2
de las cuales saturadas (g)	0,3
Hidratos de carbono (g)	5,2
de los cuales azúcares (g)	3,7
Fibra alimentaria (g)	<0,5
Proteínas (g)	23
Sal (g)	67,8

Fecha: Spec. 17/03/2022

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 1 Kg e

**Conservación y transporte:** MANTENER EL BOTE BIEN CERRADO  
CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO

**Vida del producto:** 18 meses Consumir preferentemente antes del fin de:

## PARÁMETROS ANALÍTICOS

### PARAMETROS FISICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Sal (%)	54,02	66,03	60,03
Acidez del agua	0,1	0,3	
Agua (%)		6	
Densidad 20°C (g/cm³)			3,5089

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)		500.000
Levaduras (cfu/g)		1000
Mohos (cfu/g)		1000
Enterobacteriaceae		1000
Coliforms		1000

## 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	-	-	
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 3

CU PIRD: 720000192891/002  
Fecha CU PIRD: 17/03/2022  
Fecha última revisión: 28/03/2022  
Fecha creación: 18/01/201

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