



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: HLMNS SLDDRE HONEY MUST 6X1L PBOT - ETQ REFERENCIA: 69589570

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Salsa Mostaza y Miel

Ingredientes: Agua, aceite de nabina, vinagre de alcohol, azúcar, mostaza a la antigua (7%) (vinagre de alcohol, semillas de **MOSTAZA** (27%), agua, sal, vino blanco, azúcar, aroma natural, acidulante (ácido láctico)), miel (4%), mostaza (3%) (agua, semillas de **MOSTAZA** (20%), vinagre de alcohol, sal, aromas, especias), yema de **HUEVO** de gallinas camperas (2,7%), almidón modificado, sal, zumo de manzana concentrado, jarabe de azúcar invertido, cártamo concentrado, espesante (goma xantana), zumo de hibisco concentrado, zumo de limón concentrado, zumo de zanahoria concentrado, antioxidante (EDTA de calcio y disodio), melazas, aromas naturales. Puede contener sésamo.

SIN GLUTEN

Fecha: 27/06/2022

VALORES NUTRICIONALES

	100 ml
Valor energético (KJ / Kcal)	1505/360
Grasas (g)	33
de las cuales saturadas (g)	2,6
Hidratos de carbono (g)	14
de los cuales azúcares (g)	12
Fibra alimentaria (g)	0,8
Proteínas (g)	1,2
Sal (g)	1,7

*** Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kc ** = 30 ml

Fecha: 27/06/2022

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1 L 33 porciones de 30ml

Conservación y transporte: Conservar en un lugar fresco y oscuro a temperatura ambiente. Una vez abierto conservar en el frigorífico y consumir antes de 1 mes.

Vida del producto: 9 meses Consumir preferentemente antes del:

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Sal (%)	1.53	1.83	1.68
Acidez	0,82	0,96	0,89
Materia Seca	47,75	50,75	49,25
Densidad 20°C (g/cm³)	1,095	1,135	1,115
Viscosidad	2,700	3,300	3,000
pH	3,3	3,7	3,5

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medi	m	M
<i>Listeria Monocytogenes</i> (cfu/g)		Ausencia
<i>Staphilococcus aereus</i> (cfu/g)		500
Bacilos aereos (cfu/g)		1000
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)		Ausencia

INDICADORES // Unidad de medi	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		10000
Levaduras (cfu/g)		Ausencia
Mohos (cfu/g)		Ausencia
Lactobacilos (cfu/g)		Ausencia
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)		Ausencia
<i>Enterobacteriaceae</i> (cfu/g)		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	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	-	SI	
Dióxido de azufre y sulfitos	-	-	
Apio y productos a Base de apio	-	-	
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.

MODIFICACIÓN GENÉTICA (GMO)

Propiedad	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO	X	

VERSIÓN 1

CU PIRD: 720000204684/001
Fecha CU PIRD: 27/06/2022
Fecha última revisión: 13/06/2022
Fecha creación: 13/06/2022

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