



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR POTATO FLAKES 4X2KG POU EB ES

REFERENCIA: 67559330

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Puré de patata deshidratado

Ingredientes: Patatas¹ (99%), emulgente (E471), estabilizante (E450), aromas, antioxidante (**METABISULFITO** sódico). Puede contener cereales que contengan gluten, huevo, apio y leche. ¹Cultivadas de forma sostenible.

Modo de Preparación:

1. Calentar el agua con la sal hasta llegar a ebullición.
 2. Retirar del fuego y añadir la leche fría.
 3. Añadir el producto 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 versátil, adaptar la cantidad de líquido en función de la consistencia deseada en el plato.
La leche fría puede sustituirse por agua fría.

COPOS	AGUA	LECHE	SAL	PURÉ DE PATATA
1 Kg	4,5 L	2L	30g	7,5Kg
2 Kg	9 L	4L	60g	15 Kg

Fecha: Spec. 16/06/2021

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g producto preparado
Valor energético (KJ / Kcal)	261/62
Grasas (g)	1,1
de las cuales saturadas (g)	0,7
Hidratos de carbono (g)	9,9
de los cuales azúcares (g)	1,7
Fibra alimentaria (g)	1
Proteínas (g)	2,1
Sal (g)	0,45

Fecha: Spec.16/06/2021

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 2 Kg e

Conservación y transporte: Conservar en un lugar fresco y seco.

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

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Agua (%)	6	8	

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

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

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)	-	SI	
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	-	SI	
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 5

CU PIRD: 720000125199/001
Fecha CU PIRD: 16/06/2021
Fecha última revisión:09/11/2021
Fecha creación: 18/06/2018

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