



## FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: HLMNS BBQ SAUCE 6x792ML BOT EB ES

REFERENCIA: 67565796

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Salsa barbacoa

**Ingredientes:** Puré de tomate y tomate concentrado (152 g de tomate para elaborar 100g de salsa barbacoa), azúcar, vinagre de alcohol, cebolla caramelizada (5%) (cebolla, azúcar, acidulante (ácido cítrico)), pimiento rojo, pepino, sal, almidón modificado de maíz, puré de mango concentrado, zumo de limón concentrado, acidulante (ácido cítrico), especias, aroma de humo, conservadores (sorbato potásico, benzoato sódico).

SIN GLUTEN

Fecha: 21/06/2022

### VALORES NUTRICIONALES

	por 100 ml	** por ración	%* por ración
Valor energético (KJ / Kcal)	818/196	123/29	1
Grasas (g)	<0,5	<0,5	<1
de las cuales saturadas (g)	<0,1	<0,1	<1
Hidratos de carbono (g)	44	6,7	3
de los cuales azúcares (g)	11	6,1	7
Fibra alimentaria	<0,5	<0,5	
Proteínas (g)	1,9	<0,5	1
Sal (g)	3,3	0,50	8

\*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). \* 15 ml

Fecha: 21/06/2022

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 792 ml e. 53 raciones

**Conservación y transporte:** Conservar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz. Una vez abierto, consumir antes de 4 semanas a temperatura ambiente u 8 semanas en el frigorífico

**Vida del producto:** 12 meses Consumir preferentemente antes del fin de: ver envase

## PARÁMETROS ANALÍTICOS

### PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
pH	3,3	3,7	3,5
Sal (%)	2,5	3,2	2,8
Viscosidad (mPas)	7000	13000	9000
Densidad (g/cm³)			1,2
Acidez (%)	1,2	1,6	1,4

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
Salmonella (25g)		Ausencia
Staphylococcus aureus (cfu/g)		100

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)	100	10000
Enterobacteriaceae (cfu/g)	10	100
Mohos (cfu/g)	10	100
Levaduras (cfu/g)	10	100
Escherichia coli (cfu/g)		10

## 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 5

CU PIRD 720000128551/001  
Fecha CU PIRD: 21/06/2022  
Fecha última revisión: 20/06/2022  
Fecha creación: 28/05/2018

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