



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: HELLMANN'S MAYO REAL 198X10ML

REFERENCIA: 67682357

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Hellmanns REAL mayonnaise

Ingredientes: Aceite de soja (78%), HUEVOS de gallinas camperas (6,8%), vinagre de alcohol, agua, yema de HUEVO de gallinas camperas (2,1%), azúcar, sal, zumo de limón concentrado, antioxidante (E385), aromas, extracto de pimentón.

Fecha: Spec. 03/04/2019

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g	por 100ml	por ración	%* por ración
Valor energético (KJ / Kcal)	2969/709	2746/656	275/66	3
Grasas (g)	79	73	7,3	11
de las cuales saturadas (g)	12	11	1,1	6
Hidratos de carbono (g)	1,7	1,6	<0,5	<1
de los cuales azúcares (g)	1,6	1,4	<0,5	<1
Proteínas (g)	1,2	1,1	<0,5	<1
Sal (g)	1,2	1,2	0,12	2

*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal).** = 10 ml

Fecha: Spec. 03/04/2019

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 198 bolsas 9,2g e/10 ml e

Conservación y transporte: Conservar en lugar fresco y seco. No congelar.

Vida del producto: 9 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
pH	3,4	3,8	3,6
Sal (%)	1,17	1,37	1,27
Acidez(%)	0,4	0,5	0,45
Consistencia (stivens direct)	90	145	118
Consistencia (stivens 24h)	115	165	140
Grasas	78	80	79

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
Bacillus Cereus		1000
Salmonela		Ausencia
Listeria Monocytogenes (cfu/25g)		Ausencia
Staphylococcus aureus (cfu/g)		500

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)		10000
Enterobacteriaceae (cfu/g)		100
Mohos (cfu/g)		100
Levaduras (cfu/g)		100
Escherichia coli (cfu/g)		0

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	-	-	
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 4

LCON 66425261IS/3
Fecha LCON: 03/04/2019
Fecha última revisión: 27/07/2022
Fecha creación: 18/02/2019

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