



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR CREMA DE CHAMPIÑONES 6X700G

REFERENCIA: 18417701

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Crema de champiñones deshidratada.

Ingredientes: Harina de TRIGO, almidón de patata, sal, grasa de palma, potenciador del sabor (glutamato monosódico), maltodextrina, cebolla en polvo (1,7%), LACTOSA, champiñones (0,6%), proteínas de la LECHE, especias (turmerico, raíces de perejil), aroma, extracto de levadura. Puede contener apio, huevo y mostaza.

Instrucciones de Uso: desleir 70g de producto en 1 L de agua fría. Remover constantemente hasta que hierva. Tapar parcialmente y dejar cocer a fuego lento durante 5 minutos, removiendo de vez en cuando con un batidor manual.

Dosificación Recomendada		
Producto	Agua	Rendim. Aproximado
70 g	1 L	1 L
350 g	5 L	5 L
700 g	10 L	10 L

Fecha: Spec. 10/09/2015

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende
Valor energético (KJ / Kcal)	1532 / 367
Grasas (g)	9,9
de las cuales saturadas (g)	5,1
Hidratos de carbono (g)	59
de los cuales azúcares (g)	2
Fibra alimentaria (g)	2,7
Proteínas (g)	8,4
Sal (g)	14,7

Fecha: Spec. 10/09/2015

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 700 g

Conservación y transporte: Conservar en lugar fresco y seco. Mantener el bote bien cerrado.

Vida del producto: 18 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARAMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Sal (%)	12	14	13
Agua (%)		6	
Actividad de Agua		0,3	
Densidad (g/l)	500	560	530

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)		Ausencia
<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)		500000
Enterobacteriaceae (cfu/g)		1000
Coliformes (cfu/g)		1000
Mohos (cfu/g)		1000
Levaduras (cfu/g)		1000
Clostridium sulfito reductores formadores de esporas (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	-	-	
Apio y productos a Base de apio	-	SI	
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.

MODIFICACION GENETICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 9

LCON 66350446IS / 2
Fecha LCON: 10/09/2015
Fecha última revisión: 07/03/2019
Fecha creación: 12/05/2014

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