



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KN DSO CEBOLLA SOPA 6X450G

REFERENCIA: 67596232

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Sopa de cebolla deshidratada.

Ingredientes: Almidón de patata, cebolla (26%), sal, maltodextrina, potenciadores del sabor (glutamato monosódico, inosinato y guanilato disódicos), grasa de palma, extracto de levadura, extracto de carne, aromas (contiene APIO), especias (pimienta, semillas de APIO), salsa de soja (SOJA, TRIGO), zumo de cebolla concentrado. Puede contener leche, huevo y mostaza.

Instrucciones de Uso: Forma de preparación. Desleír 45 g de producto en 1 litro de agua fría. Remover constantemente hasta que hierva. Tapar parcialmente y dejar cocer a fuego lento durante 10 minutos, removiendo de vez en cuando con un batidor manual.

Dosificación recomendada	
Producto	Agua/Rinde Aprox.
45 g	1 L
225 g	5 L
450 g	10 L

Fecha: Spec. 10/09/2015

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende
Valor energético (KJ / Kcal)	1200 / 290
Grasas (g)	4,5
de las cuales saturadas (g)	2,5
Hidratos de carbono (g)	53
de los cuales azúcares (g)	11
Fibra alimentaria (g)	5
Proteínas (g)	8
Sal (g)	21

Fecha: Spec. 10/09/2015

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 450 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

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Sal (%)	18	20	
Agua (%)		6	
Actividad de Agua	0,1	0,3	
Densidad (g/l)	500	560	

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
Salmonella (cfu/25g)		Ausencia
Bacillus cereus (cfu/g)		1000
Escherichia coli (cfu/g)		10
Staphylococcus aureus (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	SI		
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.

MODIFICACIÓN GENETICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 2

LCON 66350444IS / 2
Fecha LCON: 10/09/2015
Fecha última revisión: 19/02/2021
Fecha creación: 15/04/2019

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