



## FICHA TÉCNICA

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

**ARTÍCULO:** KNORR SOPA DE POLLO CON FIDEOS 6X750G

**REFERENCIA:** 18480701

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Sopa deshidratada de pollo con pasta alimenticia.

**Ingredientes:** Pasta alimenticia (66%) (sémola de TRIGO duro), sal, fécula de patata, potenciador del sabor (glutamato monosódico), maltodextrina, pollo (2,5%)(grasa de pollo, carne de pollo (37%)), hortalizas (2,5%)(patata, cebolla en polvo (36%)), harina de TRIGO, especias, aromas, antioxidante (extracto de romero). Puede contener leche, huevo, apio, mostaza.

**Instrucciones de Uso:** desleir 75g 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
75 g	1 L	1 L
375 g	5 L	5 L
750 g	10 L	10 L

Fecha: Spec. 10/09/2015

### VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende
Valor energético (KJ / Kcal)	1342 / 321
Grasas (g)	2,9
de las cuales saturadas (g)	0,3
Hidratos de carbono (g)	60
de los cuales azúcares (g)	1,1
Fibra alimentaria (g)	3,1
Proteínas (g)	12
Sal (g)	12,6

Fecha: Spec. 10/09/2015

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 750 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 (%)	9,9	11,9	10,9
Agua (%)		6	
Actividad del agua		0,3	
Densidad (g/l)	570	630	600

### PARÁMETROS 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	-	-	
Cacahuetes y Productos a Base de cacahuetes	-	-	
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.

### MODIFICACIÓN GENÉTICA ( GMO )

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN8

LCON 66349251IS / 2  
Fecha LCON: 10/09/2015  
Fecha última revisión: 23/04/2019  
Fecha creación: 16/06/2014

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