



## FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: SALSA DE TOMATE DESHIDRATADA

REFERENCIA: 18701602

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Salsa de tomate deshidratada.

**Ingredientes:** Puré de tomate<sup>1</sup> deshidratado (52%), azúcar, almidón de guisante y patata, sal, aceite de girasol, extracto de levadura, cebolla<sup>1</sup> (1,1%), zumo de remolacha deshidratado, ajo<sup>1</sup> (0,6%), plantas aromáticas (0,2%) (orégano, tomillo) y pimienta.

<sup>1</sup>Cultivados de forma sostenible

**Modo de preparación:** Desleír 125 g de producto en un litro de agua caliente o fría, con la ayuda de un batidor manual. Llevar lentamente a ebullición removiendo al mismo tiempo, dejar hervir durante 1 minuto. Dejar reposar.

Dosificación producto (g)	Dosif. Agua (L)	Rendimiento (g)	Rendimiento (L)
125	1	1125	1
500	4	4500	4
875	7	7875	7

Fecha: Spec. 27/07/2017

### VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende
Valor energético (KJ / Kcal)	1412/335
Grasas (g)	4,4
de las cuales saturadas (g)	0,4
Hidratos de carbono (g)	61
de los cuales azúcares (g)	40
Fibra alimentaria (g)	8,7
Proteínas (g)	10
Sal (g)	5,8

\*\*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). \*\* = 120g = 100mL

Fecha: Spec 27/07/2017

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 875 g

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

**Vida del producto:** 15 meses desde su fecha de fabricación

# PARÁMETROS ANALÍTICOS

## PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Actividad del agua	0,1	0,3	
Sal (%)	5,9	7,2	6,5
Densidad (g/l)	390	490	440

## PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

<b>PATOGENS // Unidad de medida</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)		1000
<i>Listeria Monocytogenes</i> (cfu/25g)		Ausencia
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)		Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)		100
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)		10

<b>INDICADORES</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
Aerobic Plate Count (cfu/g)		5000000
Mohos (cfu/g)		1000
Levaduras (cfu/g)		1000
Lactobacilli (cfu/g)		10000

# 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 3

LCON 66410347IS/2  
Fecha LCON: 31/05/2017  
Fecha última revisión: 17/04/2019  
Fecha creación:31/1/2017

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