



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: HELLMANN'S VINAGRETA 3L ES UFS REFERENCIA: 68354235

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Salsa vinagreta

Ingredientes: Agua, aceite de girasol (32%), vinagre de vino blanco, mostaza (10%) (agua, semillas de **MOSTAZA**, vinagre de alcohol, sal, aromas, especias), azúcar, vinagre de alcohol, especias, sal, aceite de oliva virgen extra (1%), almidón modificado de maíz, plantas aromáticas (0,2%) (orégano, majorana, albahaca, romero), zumo de limón concentrado, espesante (goma xantana), jarabe de azúcar invertido, zumo de zanahoria concentrado, cártamo concentrado, extracto de levadura, aroma natural, antioxidante (EDTA de calcio y disodio). Puede contener sésamo

Fecha: Spec. 24/07/2020

VALORES NUTRICIONALES

	por 100ml
Valor energético (KJ / Kcal)	1334/320
Grasas (g)	33
de las cuales saturadas (g)	3.8
Hidratos de carbono (g)	4,5
de los cuales azúcares (g)	2,6
Fibra alimentaria	0,8
Proteínas (g)	0,8
Sal (g)	1,7

*** Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). ** = 30 ml

Fecha: Spec. 24/07/2020

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 3l. 100 usos

Conservación y transporte: Conservar en un lugar fresco y oscuro a temperatura ambiente. Una vez abierto conservar en el frigorífico y consumir antes de 1 mes.

Vida del producto: 180 días Consumir preferentemente antes del:

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
pH	3,25	3,65	3,45
Sal (%)	1,53	1,83	1,68
Acidez (%)	0,94	1,05	0,98
Extracto seco (%)	40	43	41,5
Viscosidad (mPas)	1100	1500	1300
Densidad (g/cm³)	0,956	1,012	0,984

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
Listeria Monocytogenes (cfu/g)		Ausencia
Salmonella (cfu/25g)		Ausencia
Bacillus cereus (cfu/g)		1000
Escherichia coli (cfu/g)		Ausencia
Staphylococcus aureus (cfu/g)		500

INDICADORES	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		10000
Enterobacteriaceae (cfu/g)		1000
Mohos (cfu/g)		Ausencia
Levaduras (cfu/g)		Ausencia
Lactobacilli (cfu/g)		Ausencia

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	-	SI	
Dióxido de azufre y sulfitos	-	-	
Apio y productos a Base de apio	-	-	
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 1

CU PIRD: 720000193632/000
Fecha CU PIRD: 24/07/2020
Fecha última revisión: 13/11/2020
Fecha creación: 13/11/2020

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