



## FICHA TÉCNICA

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

**ARTÍCULO:** HLMNS classic Dre 6x1L PBOT EB - ETQ

**REFERENCIA:** 69589572

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Salsa vinagreta

**Ingredientes:** Agua, aceite de nabina (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, plantas aromáticas (0,2%) (orégano, mejorana, 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.

SIN GLUTEN y SIN LACTOSA

Fecha: 28/05/2022

### VALORES NUTRICIONALES

	100 ml
Valor energético (KJ / Kcal)	1354/324
Grasas (g)	33
de las cuales saturadas (g)	2,5
Hidratos de carbono (g)	4,5
de los cuales azúcares (g)	2,6
Proteínas (g)	0,8
Sal (g)	1,7

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

Fecha: 28/05/2022

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 1 L e 33 porciones de 30ml

**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:** 6 meses Consumir preferentemente antes del:

## PARÁMETROS ANALÍTICOS

### PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Sal (%)	1,53	1,83	1,68
Acidez	0,94	1,05	0,98
Materia Seca	40	43	41,5
Densidad 20°C	0,956	1,012	0,984
Viscosidad	1100	1500	1300
pH	3,25	3,65	3,45

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
<i>Listeria Monocytogenes</i> (cfu/g)		Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)		500
Bacilos aereos (cfu/g)		1000
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)		Ausencia

INDICADORES // Unidad de medida	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		10000
Levaduras (cfu/g)		Ausencia
Mohos (cfu/g)		Ausencia
Lactobacilos (cfu/g)		Ausencia
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)		Ausencia
<i>Enterobacteriaceae</i> (cfu/g)		1000

## 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 GENÉTICA ( GMO )

Propiedad	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO	X	

VERSIÓN 1

CU PIRD: 720000204126/001  
Fecha CU PIRD: 28/05/2022  
Fecha última revisión: 14/06/2022  
Fecha creación: 14/06/2022

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