



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: HELLMANN'S SALSA CÉSAR 1L ES UFS REFERENCIA: 68424572

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Salsa César

Ingredientes: Agua, aceite de girasol, vinagre de alcohol, **QUESO** curado italiano (3,2%), **LECHE** desnatada en polvo, yema de **HUEVO** de gallinas camperas (2,3%), ajo (2,2%), almidón modificado de maíz, sal, zumo de limón concentrado, azúcar, **ANCHOAS** (0,25%), conservador (sorbato potásico), espesante (goma xantana), pimienta negra, antioxidante (EDTA de calcio y disodio), jarabe de azúcar invertido, cártamo concentrado. Puede contener sésamo y mostaza.

Fecha: 14/08/2018

VALORES NUTRICIONALES

| | 100 ml |
|------------------------------|----------|
| Valor energético (KJ / Kcal) | 1137/273 |
| Grasas (g) | 27 |
| de las cuales saturadas (g) | 3,8 |
| Hidratos de carbono (g) | 4,8 |
| de los cuales azúcares (g) | 3,2 |
| Fibra alimentaria | <0,5 |
| Proteínas (g) | 2,8 |
| Sal (g) | 1,6 |

*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000k ** = 30 ml

Fecha: 14/08/2018

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1 L 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: 9 meses Consumir preferentemente antes del:

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

| PROPIEDAD | Mínimo | Máximo | Especificación |
|-----------------------|--------|--------|----------------|
| Sal (%) | 1.5 | 1.85 | 1.7 |
| Acidez | 1.01 | 1.15 | 1.08 |
| Materia Seca | 36 | 39 | 37,5 |
| Viscosidad | 2,100 | 2,600 | 2,300 |
| Densidad 20 ° (g/cm³) | 0.982 | 1.022 | 1.002 |
| pH | 3.6 | 4 | 3.8 |

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

| PATHOGENS // Unidad de med | m | M |
|---------------------------------------|---|----------|
| <i>Listeria Monocytogenes</i> (cfu/g) | | Ausencia |
| <i>Staphilococcus aereus</i> (cfu/g) | | 500 |
| <i>Bacilos aereos</i> (cfu/g) | | 1000 |
| <i>Salmonella</i> (cfu/25g) | | Ausencia |

| INDICADORES // Unidad de me | m | M |
|------------------------------------|---|----------|
| Aerobios mesófilos totales (cfu/g) | | 10000 |
| Levaduras (cfu/g) | | 1000 |
| Mohos (cfu/g) | | 1000 |
| Lactobacilos (cfu/g) | | 1000 |
| <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 | SI | - | |
| Pescado y Productos a Base de pescado | SI | - | |
| Cacahuets y Productos a Base de cacahuets | - | - | |
| 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 | - | 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 | NO | Comentarios |
|------------------------------|----|-------------|
| Etiquetado requerido por GMO | X | |

VERSIÓN 1

CU PIRD: 720000204439/000
Fecha CU PIRD: 16/11/2020
Fecha última revisión: 20/11/2020
Fecha creación: 20/11/2020

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