



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: HLMN 1000 Islands Dre 6x1L PBOT EB - ETQ

REFERENCIA: 69589573

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Salsa Mil Islas

Ingredientes: Puré de tomate² (26%), aceite de nabina, vinagre de alcohol, **NATA** ácida (13%), azúcar, pepinillos, yema de **HUEVO** de gallinas camperas (1,8%), sal, almidón modificado, pimiento rojo deshidratado² (0,85%), semilla de **MOSTAZA**, espesante (goma xantana), cebollino, cebolla deshidratada, zumo de zanahoria concentrado, zumo de rábano concentrado, pimentón, extracto de levadura, especias, jarabe de azúcar invertido, zumo de grosella negra concentrado, aromas. Puede contener apio y sésamo. ²Cultivado de forma sostenible.

SIN GLUTEN

Fecha: 25/06/2022

VALORES NUTRICIONALES

	100 ml
Valor energético (KJ / Kcal)	1148/275
Grasas (g)	23
de las cuales saturadas (g)	3,4
Hidratos de carbono (g)	14
de los cuales azúcares (g)	13
Proteínas (g)	1,2
Sal (g)	1,8

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

Fecha: 25/06/2022

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 (%)	1,75	2,05	1,9
Acidez	1,18	1,32	1,25
Materia Seca	39,5	42,5	41
Densidad 20°C			0,998
Viscosidad	3100	3900	3500
pH	3,3	3,7	3,5

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	SI	-	
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)	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	-	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	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO	X	

VERSIÓN 1

CU PIRD: 720000204523/002
Fecha CU PIRD: 25/06/2022
Fecha última revisión: 13/06/2022
Fecha creación: 13/06/2022

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