



## FICHA TÉCNICA

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

**ARTÍCULO:** CALDO LÍQUIDO CONCENTRADO DE POLLO 6X1L

**REFERENCIA:** 11512901

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Caldo líquido concentrado de pollo

**Ingredientes:** Agua, sal, extracto de levadura (contiene CEBADA<sup>1</sup>), azúcar, extracto de pollo (5,6%), grasa de pollo (5%), aromas (contiene CEBADA<sup>1</sup>), almidón modificado de maíz, acidulante (ácido cítrico), jarabe de caramelo. <sup>1</sup>Sin gluten

**Modo de Preparación:** PREPARACIÓN: Se diluye fácilmente en caliente y en frío. BASE DE CALDO: Añadir un litro de caldo líquido concentrado por cada 29 litros de agua. SAZONADOR: Añadir como sazonador. Se recomienda añadir 5ml/g por porción

Fecha: 22/08/201

### VALORES NUTRICIONALES

	por 100ml
Valor energético (KJ / Kcal)	644/154
Grasas (g)	7,4
de las cuales saturadas (g)	2,3
Hidratos de carbono (g)	12
de los cuales azúcares (g)	9,2
Fibra alimentaria (g)	0,7
Proteínas (g)	9,6
Sal (g)	22

Fecha: 03/01/2019

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 1 L

**Conservación y transporte:** Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, consumir antes de 3 meses. No es necesario conservar en frío

**Vida del producto:** 18 meses desde su fecha de fabricación

# PARÁMETROS ANALÍTICOS

## PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Sal (%)	17,9	19,9	18,9
Actividad del agua (%)		0,77	
pH	3,9	4,3	4,2
Densidad (g/cm³)			1,22
Grados Brix	44,5	46,5	45,5

## PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)	10	1000
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)		Ausencia

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)	100	1000
Mohos (cfu/g)		10
Levaduras(cfu/g)		10

# DECLARACIÓN ALÉRGENOS / INTOLERANCIAS

## ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

PROPIEDAD	SI	Contacto cruzado	Comentarios
Cereales que contengan gluten y productos derivados	SI	-	*Sin gluten (<20ppm)
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 9

LCON 66318811IS / 3  
Fecha LCON: 25/01/2017  
Fecha última revisión: 11/01/2019  
Fecha creación: 01/07/2014

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