



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR CALDO LIQ CONCENT VERDURA 6X1L      REFERENCIA: 11513601

LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Caldo líquido concentrado de vegetales  
**Ingredientes:** Agua, sal, zumo concentrado de zanahoria<sup>1</sup> (9%), extracto de levadura, azúcar, aromas, zumo concentrado de cebolla<sup>1</sup> (1,4%), zumo concentrado de puerro<sup>1</sup> (1,2%), chirivía<sup>1</sup> (1%), almidón modificado de maíz, acidulante (ácido cítrico), espesante (goma xantana), ajo en polvo<sup>1</sup> (0,1%), aceite de girasol. <sup>1</sup>Procedente de agricultura sostenible.  
  
Sin gluten  
**Aplicaciones:** Agitar antes de usar. 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 5 ml/g por porción.

Fecha: Spec. 06/11/2021

VALORES NUTRICIONALES

	por 100ml
Energía (KJ/Kcal)	347 / 83
Grasas (g)	<0,5
de las cuales saturadas (g)	0,1
Carbohidratos (g)	15
de los cuales azúcares (g)	12
Fibra (g)	1,1
Proteínas (g)	4,6
Sal (g)	26,5

Fecha: Spec. 06/11/2021

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 1 L e. Riende: 30 L  
  
**Conservación y transporte:** Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en el frigorífico. Si se conserva a temperatura ambiente, consumir antes de 3 meses  
  
**Vida del producto:** 12 meses Consumir preferentemente antes del fin de:

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Density 20 °C (g/cm³)			1,24
pH			4,1
Actividad de agua	0,73	0,77	0,75
Viscosidad (mPas)			280

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida		m	M
<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)			1000
<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)			1000
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)			Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)			100

INDICADORES		m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)			100000
Enterobacteriaceae (cfu/g)			100
Mohos (cfu/g)			1000
Levaduras(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	-	-	
Cacahuetes y Productos a Base de cacahuetes	-	-	
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 GENETICA ( GMO )

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 8

CU PIRD: 720000083956/000  
Fecha CU PIRD: 06/11/2021  
Fecha última revisión: 30/11/2021  
Fecha creación: 13/06/2014

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