



## FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KN CALDO LIQUIDO CONCENT MARISCO 6X1L

REFERENCIA: 29603001

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Caldo líquido concentrado de marisco

**Ingredientes:** Agua, sal, pasta de tomate, maltodextrina, extracto de levadura, extracto de **BOGAVANTE** (1,7%), aromas, almidón modificado de maíz, zumo concentrado de puerro, zumo concentrado de cebolla, **CAMARONES** deshidratados (0,4%), zumo de remolacha en polvo, espesante (goma xantana), plantas aromáticas, especias. Puede contener moluscos y pescado.

SIN GLUTEN y SIN LACTOSA

**Instrucciones de uso:** 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

Rinde 30 L

Fecha: Spec. 09/03/2022

### VALORES NUTRICIONALES

	por 100g
Valor energético (KJ / Kcal)	349/85
Grasas (g)	<0,5
de las cuales saturadas (g)	0,1
Hidratos de carbono (g)	14
de los cuales azúcares (g)	2
Fibra alimentaria (g)	0,8
Proteínas (g)	5,6
Sal (g)	24,6

Fecha: Spec. 09/03/2022

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 1L e

**Conservación y transporte:** Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en el frigorífico. Si se conserva a temperatura ambiente, consumir antes de 3 meses. Agitar antes de usar.

**Vida del producto:** 12 meses Consumir preferentemente antes del fin de:

## PARÁMETROS ANALÍTICOS

### PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Viscosidad			1,16
pH			5,4
Actividad del agua	0,73	0,77	0,75
Densidad 20°C (g/cm³)			1,6

### 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	SI		
Moluscos y Productos a Base de moluscos	-	SI	
Huevos y Productos a Base de huevo	-	-	
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 )	-	-	
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.

### MODIFICACION GENETICA ( GMO )

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 8

CU PIRD: 720000081195/000  
Fecha CU PIRD: 09/03/2022  
Fecha última revisión: 20/07/2022  
Fecha creación: 06/08/2015

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