



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR CALDO POLLO PAST PROFESION 18X1KG

REFERENCIA: 13290003

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Caldo de pollo deshidratado.

Ingredientes: sal, potenciadores del sabor (glutamato monosódico, inosinato y guanilatos disódicos), grasas y aceite vegetales (grasa de palma, grasa de palma totalmente hidrogenada, aceite de girasol), extracto de levadura, pollo (3,5%) (grasa de pollo y carne de pollo (17%), cebolla (1,7%)), almidón de patata, aromas (contiene HUEVO), especias, salsa de soja (SOJA,TRIGO), colorante (caramelo E150c), zumo de cebolla concentrado, antioxidante (extracto de romero).

Modo de Preparación: Para caldos o sopas, incorporar la cantidad requerida cuando el agua esté hirviendo. Remuévase durante 3 min., comprobando que el producto se haya disuelto.

IMPORTANTE. Este preparado contiene sal, suficiente para su uso en caldos y sopas. Cuando condimente sus guisos, paellas, zarzuelas, asados, croquetas, etc. con Caldo de Pollo, incorpore la sal al final, disminuyendo la cantidad que usa normalmente.

Fecha: Spec. 28/12/2015

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende
Valor energético (KJ / Kcal)	1100 / 270
Grasas (g)	23
de las cuales saturadas (g)	14
Hidratos de carbono (g)	3,5
de los cuales azúcares (g)	0,8
Fibra alimentaria (g)	0,4
Proteínas (g)	11
Sal (g)	55

Fecha: Spec. 28/12/2015

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1.000 g

Conservación y transporte: Conservar en lugar fresco y seco

Vida del producto: 24 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARAMETROS FISICO QUIMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Sal (%)	47	51	49,1
Actividad del agua	-	0,65	0,4

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)	100	1000
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)		Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	100	1000
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)	10	100

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)		100000
Mohos (cfu/g)		1000
Levaduras(cfu/g)		1000
Clostridium sulfito reductores formadores de esporas (cfu/g)		100

DECLARACIÓN ALÉRGENOS / INTOLERANCIAS

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

PROPIEDAD	SI	Contacto cruzado	Comentarios
Cereales que contengan gluten y productos derivados	SI		
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	SI		
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 3

LCON 66335451IS / 3
Fecha LCON: 28/12/2015
Fecha última revisión: 13/03/2019
Fecha creación: 12/06/2015

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