



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR REBOZADOR 6X1.8KG REFERENCIA: 19909801

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Preparado deshidratado para rebozar

Ingredientes: Harina de **TRIGO**, agentes gasificantes (difosfatos, carbonatos de sodio), fibra de **TRIGO**, sal, acidulante (ácido cítrico), almidón de guisante, colorantes (caramelo amónico, carotenos), cúrcuma. Puede contener almendras, avellanas, cebada, huevo, leche y soja.

Modo de Preparación: No necesita huevosólo agua. Para conseguir un rebozado más crujiente, puede añadir unas gotas de vinagre en tu preparado. Para conseguir un rebozado más crujiente, puede añadir una gotas de vinagre en tu preparado.

| PREPARACIONES | Buñuelos | Masa orly | Tempura |
|---------------|----------|-----------|---------|
| PRODUCTO (g) | 100 | 100 | 100 |
| AGUA (ml) | 100 | 140 | 190 |

Fecha: Spec. 06/12/2021

VALORES NUTRICIONALES

| | por 100g |
|------------------------------|------------|
| Valor energético (KJ / Kcal) | 1462 / 371 |
| Grasas (g) | 1,2 |
| de las cuales saturadas (g) | 0,2 |
| Hidratos de carbono (g) | 77 |
| de los cuales azúcares (g) | 0,5 |
| Fibra alimentaria (g) | 6,5 |
| Proteínas (g) | 11 |
| Sal (g) | 2,7 |

Fecha: Spec. 06/12/2021

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1,8 Kg e

Conservación y transporte: Conservar en un lugar fresco y seco. Para mantener adecuadamente el producto mantener la bolsa bien cerrada.

Vida del producto: 18 meses Consumir preferentemente antes del fin de: ver parte superior del envase.

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------|----------|----------------|-------------------------------|--------|--------|--------------------------------|----------------|------|-----------------------------|-----|----------|---|--|-----|--|--|-----|---------------------------------|--|----|
| PARÁMETROS ANALÍTICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table><tr><td>PROPIEDAD</td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td><td>Especificación</td></tr><tr><td>Densidad (g/L)</td><td>480</td><td>580</td><td>530</td></tr></table> | | | | PROPIEDAD | Mínimo | Máximo | Especificación | Densidad (g/L) | 480 | 580 | 530 | | | | | | | | | | |
| PROPIEDAD | Mínimo | Máximo | Especificación | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Densidad (g/L) | 480 | 580 | 530 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table><tr><td>PATHOGENS // Unidad de medida</td><td>m</td><td>M</td></tr><tr><td><i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)</td><td></td><td>1000</td></tr><tr><td><i>Salmonella</i> (cfu/25g)</td><td></td><td>Ausencia</td></tr><tr><td><i>Coagul. pos. Staphylococci</i> (cfu/g)</td><td></td><td>100</td></tr><tr><td><i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)</td><td></td><td>100</td></tr><tr><td><i>Escherichia coli</i> (cfu/g)</td><td></td><td>10</td></tr></table> | | | | PATHOGENS // Unidad de medida | m | M | <i>Bacillus cereus</i> (cfu/g) | | 1000 | <i>Salmonella</i> (cfu/25g) | | Ausencia | <i>Coagul. pos. Staphylococci</i> (cfu/g) | | 100 | <i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g) | | 100 | <i>Escherichia coli</i> (cfu/g) | | 10 |
| PATHOGENS // Unidad de medida | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Bacillus cereus</i> (cfu/g) | | 1000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Salmonella</i> (cfu/25g) | | Ausencia | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Coagul. pos. Staphylococci</i> (cfu/g) | | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g) | | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Escherichia coli</i> (cfu/g) | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| |
|---------------------------------------|
| DECLARACIÓN ALÉRGENOS / INTOLERANCIAS |
|---------------------------------------|

| ALÉRGENOS ALIMENTARIOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|----|---|-------------|-----------|----|------------------|-------------|---|----|---|--|---|---|---|--|---|---|---|--|------------------------------------|---|----|--|---------------------------------------|---|---|--|---|---|---|--|---------------------------------|---|----|--|---|---|----|--|--------------------------|---|----|--|---|---|---|--|------------------------------|---|---|--|---------------------------------|---|---|--|---------------------------------------|---|---|--|---|---|---|--|
| <table><thead><tr><th>PROPIEDAD</th><th>SI</th><th>Contacto cruzado</th><th>Comentarios</th></tr></thead><tbody><tr><td>Cereales que contengan gluten y productos derivados</td><td>SI</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Crustáceos y Productos a Base de crustáceos</td><td>-</td><td>-</td><td></td></tr><tr><td>Moluscos y Productos a Base de moluscos</td><td>-</td><td>-</td><td></td></tr><tr><td>Huevos y Productos a Base de huevo</td><td>-</td><td>SI</td><td></td></tr><tr><td>Pescado y Productos a Base de pescado</td><td>-</td><td>-</td><td></td></tr><tr><td>Cacahuets y Productos a Base de cacahuets</td><td>-</td><td>-</td><td></td></tr><tr><td>Soja y Productos a Base de soja</td><td>-</td><td>SI</td><td></td></tr><tr><td>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</td><td>-</td><td>SI</td><td></td></tr><tr><td>Frutos Secos y derivados</td><td>-</td><td>SI</td><td></td></tr><tr><td>Granos de Sésamo y Productos a Base de granos de sésamo</td><td>-</td><td>-</td><td></td></tr><tr><td>Dióxido de azufre y sulfitos</td><td>-</td><td>-</td><td></td></tr><tr><td>Apio y productos a Base de apio</td><td>-</td><td>-</td><td></td></tr><tr><td>Mostaza y Productos a Base de mostaza</td><td>-</td><td>-</td><td></td></tr><tr><td>Altramuces y Productos a Base de Altramuces</td><td>-</td><td>-</td><td></td></tr></tbody></table> <p>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.</p> | | | | 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) | - | SI | | Frutos Secos y derivados | - | SI | | 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 | - | - | |
| 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) | - | SI | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Frutos Secos y derivados | - | SI | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | - | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MODIFICACIÓN GENETICA (GMO) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table><thead><tr><th>Propiedad</th><th>SI</th><th>NO</th><th>Comentarios</th></tr></thead><tbody><tr><td>Etiquetado requerido por GMO</td><td></td><td>X</td><td></td></tr></tbody></table> | | | | Propiedad | SI | NO | Comentarios | Etiquetado requerido por GMO | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Propiedad | SI | NO | Comentarios | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Etiquetado requerido por GMO | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| VERSIÓN 7 | | CU PIRD: 720000065415/000 Fecha CU PIRD: 06/12/2021 Fecha última revisión: 16/12/2021 Fecha creación: 17/03/2014 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| El producto cumple con la legislación española y europea en vigor correspondiente a la fecha de la última modificación | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |