



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR SALSA 4 FORMAGGI 6X775G

REFERENCIA: 16695603

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Salsa de cuatro quesos deshidratada.

Ingredientes: Almidón modificado de patata, queso fundido deshidratado (15%) (QUESO azul, QUESO curado, QUESO fresco y suero de LECHE), QUESO Roquefort deshidratado (11%), grasa de palma, NATA en polvo (grasa de LECHE, LECHE desnatada, antioxidantes (E304I, E307), almidón de patata, extracto de levadura, sal, LACTOSA, aromas (contiene LECHE, TRIGO, CEBADA), proteínas de la LECHE, maltodextrina, especias (0,2%) (pimienta y perejil). Puede contener trazas de huevo y apio.

Instrucciones de Uso: Desleír la cantidad necesaria de producto en agua caliente (50-75°C), con la ayuda de un batidor manual. Llevar lentamente a ebullición removiendo al mismo tiempo. Dejar hervir durante 3 minutos, removiendo de vez en cuando.

DOSIFICACIÓN			
Producto (g)	Agua (ml)	Rendimiento (g)	Rendimiento (L)
130	1000	1130	1
500	3850	4350	4
775	5960	6740	6

Fecha: Spec 29/01/2019

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende
Valor energético (KJ / Kcal)	2100 / 500
Grasas (g)	31
de las cuales saturadas (g)	19
Hidratos de carbono (g)	42
de los cuales azúcares (g)	4,0
Fibra alimentaria (g)	0,1
Proteínas (g)	13
Sal (g)	6,8

Fecha: Spec. 29/01/2019

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 775 g

Conservación y transporte: Conservar en lugar fresco y seco. Mantener el bote bien cerrado.

Vida del producto: 15 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Sal (%)	6	8	7
Agua (%)		6	
Actividad de Agua		0,3	
Densidad (g/l)	400	460	430

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		500000
Enterobacteriaceae (cfu/g)		1000
Coliformes (cfu/g)		1000
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	-	-	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI		
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	-	SI	
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 7

LCON 66391215IS / 2
Fecha LCON: 11/05/2017
Fecha última revisión: 29/04/2019
Fecha creación: 21/11/2014

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