



## FICHA TÉCNICA

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

**ARTÍCULO:** KNORR SALSA HOLANDESA CLASICA 825GX6

**REFERENCIA:** 16699801

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Preparado deshidratado para preparar Salsa Holandesa.

**Ingredientes:** LECHE desnatada (42%), almidón modificado de maíz, maltodextrina, sal, yema de HUEVO (4,2%), aceite de maíz, cebolla, acidulante (ácido cítrico), zumo de limón (0,6%), aromas, espesante (goma guar), especias, colorante (carotenos). Puede contener gluten, apio y mostaza.

**Preparación:** Desleír la cantidad necesaria de Salsa Holandesa Knorr en agua caliente o fría, 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. Añadir la mantequilla en trocitos, remover para ligarla a la salsa

### Dosificación recomendada

PRODUCTO	AGUA	MANTEQUILLA	REDIMIENTO APROX	RACIÓN 65ML aprox.
1 bote	5 L	2500 g	8 L	123
165 g	1 L	500 g	1,5 L	23

Para dosificaciones pequeñas recomendamos remover el contenido del envase, a fin de conseguir una mezcla homogénea de los ingredientes.

Fecha: Spec. 27/08/2015

### VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende
Valor energético (KJ / Kcal)	1533 / 365
Grasas (g)	5,5
de las cuales saturadas (g)	1,3
Hidratos de carbono (g)	61
de los cuales azúcares (g)	25
Fibra alimentaria (g)	0,9
Proteínas (g)	16
Sal (g)	7,6

Fecha: Spec. 27/08/2015

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 825g

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

**Vida del producto:** 18 meses desde su fecha de fabricación

# PARÁMETROS ANALÍTICOS

## PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Actividad de agua		0,3	
Agua (%)		6	
Densidad (g/L)	490	550	520
Sal (%)	8,5	10,5	9,5

## PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)		500000
Enterobacteriaceae (cfu/g)		1000
Coliformes (cfu/g)		1000
Mohos (cfu/g)		1000
Levaduras (cfu/g)		1000
<i>Clostridium</i> 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	-	-	
Cacahuetes y Productos a Base de cacahuetes	-	-	
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	-	SI	
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 8

LCON 66325187IS / 4  
Fecha LCON: 27/08/2015  
Fecha última revisión: 13/03/2019  
Fecha creación: 25/04/2014

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