



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR SALSA BECHAMEL CLASICA 715GX6

REFERENCIA: 16699901

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Preparado deshidratado para salsa bechamel.

Ingredientes: Harina de TRIGO, almidón modificado de maíz, grasa de palma, sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), cebolla en polvo, extracto de levadura, especias (fenogreco, pimienta, nuez moscada), espesante (goma guar), hojas de laurel, extracto de vino blanco. Puede contener leche, huevo y apio.

Modo de Preparación: Desleír la cantidad necesaria de Salsa Bechamel Knorr en leche caliente (máx. 80°C) o fría, con la ayuda de un batidor manual. Llevar lentamente a ebullición removiendo al mismo tiempo. Dejar hervir durante tres minutos removiendo de vez en cuando.

DOSIFICACIÓN recomendada

PRODUCTO	LECHE	RENDIM. APROX.	RACIÓN 65ml APROX
1 bote	10,2 litros	10,5 litros	161
70g	1 litro	1 litro	15

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

Fecha: Spec. 04/12/2014

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende	por 100mL una vez preparado	Por ración **	% Por ración
Valor energético (KJ / Kcal)	1697 / 418	330 / 79	215 / 51	3
Grasas (g)	19	3	2	3
de las cuales saturadas (g)	11	1,8	1,2	6
Hidratos de carbono (g)	52	8,7	5,7	2
de los cuales azúcares (g)	0,7	5,2	3,4	4
Fibra alimentaria (g)	2,3	<0,5	<0,5	N/A
Proteínas (g)	8,7	4,2	2,7	5
Sal (g)	14	1,1	0,72	10

**% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). **= 65 mL

Fecha: Spec. 04/12/2014

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 715g

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

Vida del producto: 18 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Sal (%)	11,2	13,2	12,2
Densidad (g/l)	600	660	630

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
Clostridium sulfito reductores formadores de esporas (cfu/g)		100

DECLARACIÓN ALÉRGENOS / INTOLERANCIAS

ALERGENOS 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.

MODIFICACIÓN GENÉTICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 6

LCON 66321986IS / 4
Fecha LCON: 04/12/2014
Fecha última revisión: 15/04/2019
Fecha cración: 18/03/2014

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