



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