



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR SALSA DEMI GLACE CLASICA 900GX6      REFERENCIA: 67596217

LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Salsa demiglace deshidratada.

**Ingredientes:** Harina de TRIGO, grasa y aceite vegetales (palma, girasol), sal, azúcar, fécula de patata, potenciadores del sabor (glutamato monosódico, guanilato e inosinato disódico), hortalizas deshidratadas (5,3%) (cebolla, tomate), aromas (contiene LECHE), maltodextrina, colorante (caramelo E150c), estabilizante (harina de garrofin), extracto de levadura, salsa de SOJA (contiene TRIGO), zumo de remolacha deshidratado, especias (pimentón, pimienta, clavo), corrector de acidez (ácido cítrico). Contiene trazas de huevo y apio.

**Modo de Preparación:** Desleír la cantidad necesaria de Salsa Demiglace Knorr en agua, con la ayuda de un batidor manual. Llevar lentamente a ebullición removiendo al mismo tiempo. Dejar hervir durante 2-3 minutos removiendo de vez en cuando.

**Dosificación Recomendada:**

PRODUCTO	AGUA	RENDIM. APROX.	RACIÓN 65ml APROX.
100g	1L	1L	15
900g	9L	9L	138

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

Fecha: Spec. 4/11/2015

VALORES NUTRICIONALES

	por 100 ml de producto preparado
Valor energético (KJ / Kcal)	160 / 40
Grasas (g)	1,5
de las cuales saturadas (g)	0,8
Hidratos de carbono (g)	5
de los cuales azúcares (g)	1,5
Fibra alimentaria (g)	0,3
Proteínas (g)	0,0
Sal (g)	0,5

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

Fecha: Spec. 4/11/2015

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 900 g e

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

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

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Sal (%)	12	14	13
Agua (%)		6	
Densidad (g/l)	570	630	600
Actividad de agua		0,3	

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)		500000
Enterobacteriaceae (cfu/g)		1000
Coliformes (cfu/g)		1000
Mohos (cfu/g)		1000
Espora de <i>Clostridium</i> sulfitos reductores (cfu/g)		100
Levaduras (cfu/g)		1000

# 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	SI		
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 GENETICA ( GMO )

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 5

LCON 66326369IS / 4  
Fecha LCON: 4/11/2015  
Fecha última revisión: 01/12/2021  
Fecha creación: 12/05/2014

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