



## FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: MARCA KNORR GARDE D'OR SALSA PIMIENTA VERDE 6X1L BRI      REFERENCIA: 14620605

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Salsa a la Pimienta Verde.

**Ingredientes:** Agua, MANTEQUILLA, almidones modificados (maíz, patata), NATA, puré de tomate, sal, yema de HUEVO, pimientos (0,7%)(pimienta verde (0,5%), pimienta negra (0,2%)), aromas (contiene APIO, LECHE, TRIGO, CEBADA), coñac, extracto de levadura, chalotas, extracto de CEBADA malteada, colorante (caramelo E150c), aroma natural de pimienta, espesante (goma xantana), azúcar, acidulante (ácido cítrico).

**Modo de Preparación:** Salsa Pimienta Verde Knorr Garde d'Or - una deliciosa y versátil salsa lista para usar. La gama de salsas Garde d'Or son excelentes por sí mismas, pero a su vez permiten al chef dar su toque personal. Son un complemento ideal para carnes, aves, pescados, verduras y bocadillos. Adecuadas para preparaciones en caliente en el horno, microondas y baño maría, y para preparaciones en frío.

Fecha: Spec. 16/12/2014

### VALORES NUTRICIONALES

	por 100g	por 100ml	**por ración	/* por ración
Valor energético (KJ / Kcal)	382 / 92	390 / 95	390 / 95	5
Grasas (g)	8	8	8	11
de las cuales saturadas (g)	4,7	5	5	24
Hidratos de carbono (g)	5,1	5,2	5,2	2
de los cuales azúcares (g)	<0,5	0,5	0,5	<1
Fibra alimentaria (g)	0,4	<0,5	<0,5	N/A
Proteínas (g)	0,8	0,8	0,8	2
Sal (g)	1,1	1,2	1,2	20

/\*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). \*\* = 100 ml

Fecha: Spec. 16/12/2014

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** FORMATO BRICK 1 L

**Conservación y transporte:** Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en frigorífico durante 2 días.

**Vida del producto:** 270 días desde su fecha de fabricación

## PARÁMETROS ANALÍTICOS

### PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
pH	4,95	5,45	5,2
Sal (%)			1,15
Densidad (g/cm³)			1,026
Cloruro (mg/l)	55	80	65

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Esterilidad comercial.

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	-	-	
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 6

LCON 66370317IS / 3  
Fecha LCON: 16/12/2014  
Fecha última revisión: 26/03/2021  
Fecha creación: 03/06/2014

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