



## FICHA TÉCNICA

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

**ARTÍCULO:** HELL BURGER 8X250ML SQE EB ES HU GR

**REFERENCIA:** 19628102

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Salsa.

**Ingredientes:** tomate (46%), aceite de soja (20%), vinagre de alcohol, azúcar, mostaza (5%) (agua, semillas de **MOSTAZA**, vinagre de alcohol, sal, aromas, especias), almidón modificado, salsa Worcester (agua, jarabe de glucosa, azúcar, vinagre de **CEBADA** malteada, sal, aromas, extracto de cebolla, **ANCHOAS**, zumo de limón concentrado, especias, plantas aromáticas, aceite de girasol, ajo en polvo), yema de **HUEVO**, especias (cebolla en polvo, ajo en polvo), sal, aromas, espesante (goma xantana), antioxidante (E385), colorante (carotenos).

**Instrucciones de Uso:** 1. Desenroscar el tapón. 2. Retirar el aluminio de seguridad.

Fecha: Spec.25/01/2022

### VALORES NUTRICIONALES

	por 100ml	**por ración	/* por ración
Valor energético (KJ / Kcal)	1033/247	155/37	2
Grasas (g)	22	3,3	5
de las cuales saturadas (g)	3,4	0,5	3
Hidratos de carbono (g)	12	1,7	<1
de los cuales azúcares (g)	7,2	1,1	1
Fibra alimentaria	0,6	<0,5	
Proteínas (g)	1,1	<0,5	<1
Sal (g)	1,4	0,21	4

/\* Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). \*\* = 15 mL

Fecha: Spec 25/01/2022

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 250 ml e. 16 raciones por envase

**Conservación y transporte:** Una vez abierto, consérvese en frigorífico

**Vida del producto:** 12 meses Consumir preferentemente antes del fin de:

# PARÁMETROS ANALÍTICOS

## PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
pH	3,6	3,9	3,75
Sal (%)	1,36	1,52	1,44
Grasas (%)	19,5	23	21,2
Densidad (g/cm <sup>3</sup> )	1,022	1,062	1,042
Consistencia Bostwick direct(cm/30s)	3,5	6,5	5
Acidez (%)	0,75	1	0,85

## PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

<b>PATHOGENS // Unidad de medida</b>	m	M
<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)		1000
<i>Listeria monocytogenes</i> (cfu/g)		Ausencia
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)		Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)		500

<b>INDICADORES</b>	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)		10000
Enterobacteriaceae (cfu/g)		1000
Mohos (cfu/g)		Ausencia
Levaduras (cfu/g)		Ausencia
Lactobacilli (cfu/g)		Ausencia
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)		Ausencia

## 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	SI	-	
Cacahuetes y Productos a Base de cacahuetes	-	-	
Soja y Productos a Base de soja	-	-	
Leche y sus derivados ( incluida la lactosa )	-	-	
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	-	-	
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.

VERSIÓN 2

CU PIRD: 720000071224/002  
Fecha CU PIRD: 25/01/2022  
Fecha última revisión: 03/02/2022  
Fecha creación: 04/03/2021

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