



## FICHA TÉCNICA

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

**ARTÍCULO:** HELLMANN'S SALSA BRAVA 250ML BOCABAJO

**REFERENCIA:** 29675102

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Salsa brava

**Ingredientes:** agua, aceite de soja (25%), puré de tomate (8,7%), vinagre de alcohol, almidón modificado, sambal oelek (chile, agua, sal, vinagre de alcohol, almidón modificado), azúcar, yema de **HUEVO**, mostaza (agua, semillas de **MOSTAZA**, vinagre de alcohol, sal, aromas, especias), sal, pimiento rojo, ajo, extracto de levadura, chile, extracto de pimentón.

SIN GLUTEN

Fecha: Spec. 22/04/2022

### VALORES NUTRICIONALES

	por 100g	**por ración	%* por ración
Valor energético (KJ / Kcal)	1127/269	169/ 40	2
Grasas (g)	26	3,9	6
de las cuales saturadas (g)	4,2	0,6	3
Hidratos de carbono (g)	7,0	1,1	<1
de los cuales azúcares (g)	3,6	0,5	<1
Fibra alimentaria	<0,5	<0,5	
Proteínas (g)	0,9	<0,5	<1
Sal (g)	1,9	0,29	5

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

Fecha: Spec. 22/04/2022

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 250 ml e. 17 raciones por envase

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

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

## PARÁMETROS ANALÍTICOS

### PARAMETROS FISICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Grasa (%)	24,8	26,8	25,8
pH	3,65	3,85	3,75
Sal (%)	1,75	2,05	1,9
Acidez (%)	0,58	0,68	0,63
Consistencia (cm/30s)	3,5	6,5	5
Densidad (g/cm <sup>3</sup> )	1	1,4	1,02

### PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		10000
<i>Enterobacteriaceae</i> (cfu/g)		1000
<i>Lactobacilli</i> (cfu/g)		Ausencia
Mohos (cfu/g)		Ausencia
Levaduras (cfu/g)		Ausencia

## DECLARACIÓN ALÉRGENOS / INTOLERANCIAS

### ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

PROPIEDAD	SI	Contacto cruzado	Comentarios
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-	-	
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 )	-	-	
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.

### MODIFICACIÓN GENÉTICA ( GMO )

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 12

CU PIRD: 720000071235/003  
Fecha CU PIRD: 22/04/2022  
Fecha última revisión: 02/06/2022  
Fecha creación: 13/03/2014

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