



## FICHA TÉCNICA

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

**ARTÍCULO:** KN WSA SUNSHIN CHIL 6X1L BOT EB ES PT GR

**REFERENCIA:** 14413801

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Salsa agridulce picante

**Ingredientes:** agua, azúcar, chile (6%), vinagre de vino, ajo, sal, espesante (goma xantana), pimiento, conservador (sorbato potásico), grasa de palma, aroma.

**Modo de empleo:** Abrir y usar al gusto.

**Características organolépticas:**

**Apariencia:** Salsa viscosa de rojo a naranja con trozos de verdura

**Olor:** típico, picante, como el ajo

**Sabor:** típico, picante, como el ajo, sin sabor

**Textura:** Líquida

Fecha: 10/08/2017

### VALORES NUTRICIONALES

	por 100g	por 100ml	** por ración	%* por ración
Valor energético (KJ / Kcal)	702/168	807/193	807/193	10
Grasas (g)	<0,5	<0,5	<0,5	<1
de las cuales saturadas (g)	0	0	0	<1
Hidratos de carbono (g)	41	47	47	18
de los cuales azúcares (g)	40	45	45	50
Fibra alimentaria	<0,5	<0,5	<0,5	
Sodio	0,82	0,94	0,94	
Proteínas (g)	<0,5	<0,5	<0,5	<1
Sal (g)	2	2,4	2,4	40

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

Fecha: 10/08/2017

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 1 L e

**Conservación y transporte:** Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierta consérvese en frigorífico hasta la fecha de su caducidad

**Vida del producto:** 12 meses desde su fecha de fabricación a temperatura ambiente.

## PARÁMETROS ANALÍTICOS

### PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Sal (%)			19,94
pH (%)	3,4	3,8	0,9
Densidad	1,1	1,2	
Ácido Sórbico		1,3	1,2

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)		100
<i>Echerichia Coli</i> (cfu/g)		10
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)		Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)		10

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)		10000
Enterobacteriaceae (cfu/g)		1000
Mohos (cfu/g)		1000
Levaduras (cfu/g)		1000
Lactobacilos (cfu/g)		1000

# 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	-	-	
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 )	-	-	
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	-	-	
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 5

LCON 66411952IS / 1  
Fecha LCON: 10/08/2017  
Fecha última revisión:16/03/2021  
Fecha creación: 14/06/2017

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