



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: HLMNS TARTAR 1X3L BUC EB ES

REFERENCIA: 67982178

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Salsa Tártara.

Ingredientes: Aceite de girasol, agua, vinagre de alcohol, mostaza (5%) (agua, vinagre de alcohol, semilla de MOSTAZA, corrector de acidez (ácido cítrico), especia), azúcar, yema de HUEVOS de gallinas camperas (3,3%), pepinillos en vinagre (3%) (pepinillos, agua, vinagre de alcohol, sal), sal, jarabe de glucosa-fructosa, cebolla (1,8%), almidón modificado, perejil (0,3%), acidulante (ácido láctico), zumo de limón concentrado, conservador (sorbato potásico), aroma, cebolla en polvo, espesante (goma xantana), aroma natural de MOSTAZA, colorante (extracto de pimentón).

[1] vinagre de alcohol recalculado al 6%

[2] Con yema de huevo de gallinas camperas

Sin gluten

Fecha: Spec. 4.01.2020

VALORES NUTRICIONALES

	por 100ml	por ración	% ración
Valor energético (KJ / Kcal)	1721/417	521/126	6
Grasas (g)	41	12	17
de las cuales saturadas (g)	5,1	1,5	8
Hidratos de carbono (g)	9,6	2,9	1
de los cuales azúcares (g)	7,5	2,3	3
Fibra alimentaria	0,6	<0,5	
Proteínas (g)	1,0	<0,5	<1
Sal (g)	2,4	0,73	12

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

Fecha: Spec. 04.01.2020

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado:

3 L/3,03Kg

Conservación y transporte:

Antes de abrir mantener en ambiente. Una vez abierto consumir antes de 1 mes, conservar en el frigorífico. No debe congelarse.

Vida del producto:

Consumir preferentemente antes del fin de (día/mes/año): 9 meses desde su fecha de fabricación.

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Grasa (%)			41,2
pH	3,26	3,75	3,5
Sal (%)	2,3	3	2,5
Acidez (%)	0,65	0,98	0,81
Consistencia (g)	108	175	140
Densidad (g/cm ³)			1,01

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		3000
<i>Enterobacteriaceae</i> (cfu/g)		ausencia
<i>Lactobacilli</i> (cfu/g)		3000
Mohos (cfu/g)		300
Levaduras (cfu/g)		3000

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	-	-	
Maíz	-	-	

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.

MODIFICACION GENETICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 1

Provisional

CU PIRD 720000177748/000
Fecha CU PIRD: 4.01.2020
Fecha última revisión: 16/03/2021
Fecha creación: 15/11/2019

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