

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1>	Unilever España S.A. C/ Tecnología, 19. 08840 Viladecans (Barcelona)																																				
ARTÍCULO:	HLMNS TARTAR 1X3L BUC EB ES	REFERENCIA: 67982178																																				
LISTA DE INGREDIENTES																																						
<p>Descripción: Salsa Tártara.</p> <p>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).</p> <p>[1] vinagre de alcohol recalculado al 6%</p> <p>[2] Con yema de huevo de gallinas camperas</p> <p>Sin gluten</p> <p>Fecha: Spec. 4.01.2020</p>																																						
VALORES NUTRICIONALES																																						
	<table><tr><th></th><th>por 100ml</th><th>por ración</th><th>% ración</th></tr><tr><td>Valor energético (KJ / Kcal)</td><td>1721/417</td><td>521/126</td><td>6</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>41</td><td>12</td><td>17</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas (g)</td><td>5,1</td><td>1,5</td><td>8</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono (g)</td><td>9,6</td><td>2,9</td><td>1</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares (g)</td><td>7,5</td><td>2,3</td><td>3</td></tr><tr><td>Fibra alimentaria</td><td>0,6</td><td><0,5</td><td></td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>1,0</td><td><0,5</td><td><1</td></tr><tr><td>Sal (g)</td><td>2,4</td><td>0,73</td><td>12</td></tr></table>		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	
	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/cm³)			1,01

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		3000
Enterobacteriaceae (cfu/g)		ausencia
Lactobacilli (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.

MODIFICACIÓN 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