



## FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: HELLMANN'S ORIGINAL 2L

REFERENCIA: 17160102

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Mayonesa

**Ingredientes:** Aceite de soja (65%), agua, yema de HUEVO (5%), vinagre de vino blanco, azúcar, sal, almidón modificado de maíz, zumo de limón concentrado, antioxidante (E385), extracto de pimentón, colorante (carotenos).

Fecha: Spec. 30/06/2018

### VALORES NUTRICIONALES

|                              | por 100l | por ración** | %* por ración |
|------------------------------|----------|--------------|---------------|
| Valor energético (KJ / Kcal) | 2311/561 | 347/84       | 4             |
| Grasas (g)                   | 61       | 9,2          | 13            |
| de las cuales saturadas (g)  | 9,7      | 1,5          | 8             |
| Hidratos de carbono (g)      | 2        | <0,5         | <1            |
| de los cuales azúcares (g)   | 1,4      | <0,5         | <1            |
| Proteínas (g)                | 0,7      | <0,5         | <1            |
| Sal (g)                      | 1,1      | 0,17         | 3             |

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

Fecha: Spe. 30/06/2018

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 2.000 ml / 1,9 Kg

**Conservación y transporte:** Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto el cubo, consérvese en el frigorífico durante 13 semanas. No debe congelarse.

**Vida del producto:** 12 meses desde su fecha de fabricación

# PARÁMETROS ANALÍTICOS

## PARAMETROS FISICO QUIMICOS

| PROPIEDAD                     | Mínimo | Máximo | Especificación |
|-------------------------------|--------|--------|----------------|
| Grasa (%)                     | 65     | 67     | 66             |
| pH                            | 3,5    | 3,9    | 3,7            |
| Sal (%)                       | 1,05   | 1,35   | 1,2            |
| Acidez (%)                    | 0,27   | 0,37   | 0,32           |
| Consistencia (g)              | 80     | 120    | 100            |
| Densidad (g/cm <sup>3</sup> ) | 0,905  | 0,945  | 0,925          |

## PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

| INDICADORES                 | m | M        |
|-----------------------------|---|----------|
| Aerobic Plate Count (cfu/g) |   | 10000    |
| Enterobacteriaceae (cfu/g)  |   | 1000     |
| Mohos (cfu/g)               |   | Ausencia |
| Levaduras (cfu/g)           |   | Ausencia |
| Lactobacilli (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                   | -  | -                |             |
| 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.

## MODIFICACION GENETICA ( GMO )

| Propiedad                    | SI | NO | Comentarios |
|------------------------------|----|----|-------------|
| Etiquetado requerido por GMO |    | X  |             |

VERSIÓN 7

LCON 66340382IS / 7  
Fecha LCON: 30/06/2018  
Fecha última revisión: 16/04/2019  
Fecha creación: 16/07/2014

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