



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/cm³) | 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

ALERGENOS 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.

MODIFICACIÓN GENÉTICA (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