



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR SALSA CARBONARA 6X1KG

REFERENCIA: 16164101

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Salsa Carbonara deshidratada.

Ingredientes: NATA en polvo (25%), QUESO fundido (17%) (QUESO, suero de LECHE), grasa de palma, almidón modificado de maíz, maltodextrina, almidón de patata y guisante, panceta curada ahumada (4%) (panceta, sal, humo), harina de TRIGO, yema de HUEVO (3,5%), sal, aromas (contiene LECHE), extracto de levadura, azúcar, especias (ajo, cúrcuma, perejil¹), aroma de humo. Puede contener apio y mostaza. ¹Cultivado de forma sostenible.

Instrucciones de uso: Desleír 200g de producto en agua caliente (50-75°C), con la ayuda de un batidor manual. Llevar lentamente a ebullición removiendo al mismo tiempo. Dejar hervir durante 1 minuto removiendo de vez en cuando.

Dosificación producto (g)	Dosif. agua (L)	Rendimiento (g)	Rendimiento (L)
200	1	1200	1
600	3	3600	3
1000	5	6000	5

Fecha: Spec. 22/09/2015

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende
Valor energético (KJ / Kcal)	2354 / 567
Grasas (g)	42
de las cuales saturadas (g)	27
Hidratos de carbono (g)	34
de los cuales azúcares (g)	5,7
Proteínas (g)	12
Sal (g)	5,6

Fecha: Spec. 22/09/2015

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1.000 g

Conservación y transporte: Conservar en lugar fresco y seco. Mantener el bote bien cerrado.

Vida del producto: 15 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Actividad del agua		0,3	
Sal (%)	5,5	7,5	6,5
Densidad (g/l)	430	490	460

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)		1000
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)		Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)		100
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)		10

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)		500000
Enterobacteriaceae (cfu/g)		1000
Coliformes (cfu/g)		1000
Mohos (cfu/g)		1000
Levaduras (cfu/g)		1000
Clostridium sulfito reductores formadores de esporas(cfu/g)		100

DECLARACIÓN ALÉRGENOS / INTOLERANCIAS

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

PROPIEDAD	SI	Contacto cruzado	Comentarios
Cereales que contengan gluten y productos derivados	SI		
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)	SI		
Frutos Secos y derivados	-	-	
Granos de Sésamo y Productos a Base de granos de sés	-	-	
Dióxido de azufre y sulfitos	-	-	
Apio y productos a Base de apio	-	SI	
Mostaza y Productos a Base de mostaza	-	SI	
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	

VERSIÓN7

LCON 66322786IS / 4
Fecha LCON: 22/09/2015
Fecha última revisión: 29/01/2019
Fecha creación: 17/06/2014

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