



# 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, perejil<sup>1</sup>), aroma de humo. Puede contener apio y mostaza. <sup>1</sup>Cultivado 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																								
<table><tr><th>PROPIEDAD</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th><th>Especificación</th></tr><tr><td>Actividad del agua</td><td></td><td>0,3</td><td></td></tr><tr><td>Sal (%)</td><td>5,5</td><td>7,5</td><td>6,5</td></tr><tr><td>Densidad (g/l)</td><td>430</td><td>490</td><td>460</td></tr></table>				PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación	Actividad del agua		0,3		Sal (%)	5,5	7,5	6,5	Densidad (g/l)	430	490	460					
PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación																					
Actividad del agua		0,3																						
Sal (%)	5,5	7,5	6,5																					
Densidad (g/l)	430	490	460																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																								
<table><tr><th>PATHOGENS // Unidad de medida</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td><i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)</td><td></td><td>1000</td></tr><tr><td><i>Salmonella</i> (cfu/25g)</td><td></td><td>Ausencia</td></tr><tr><td><i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)</td><td></td><td>100</td></tr><tr><td><i>Escherichia coli</i> (cfu/g)</td><td></td><td>10</td></tr></table>				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						
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																						
<table><tr><th>INDICADORES</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Aerobic Plate Count (cfu/g)</td><td></td><td>500000</td></tr><tr><td>Enterobacteriaceae (cfu/g)</td><td></td><td>1000</td></tr><tr><td>Coliformes (cfu/g)</td><td></td><td>1000</td></tr><tr><td>Mohos (cfu/g)</td><td></td><td>1000</td></tr><tr><td>Levaduras (cfu/g)</td><td></td><td>1000</td></tr><tr><td>Clostridium sulfito reductores formadores de esporas(cfu/g)</td><td></td><td>100</td></tr></table>				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
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																																																															
<table><tr><th>PROPIEDAD</th><th>SI</th><th>Contacto cruzado</th><th>Comentarios</th></tr><tr><td>Cereales que contengan gluten y productos derivados</td><td>SI</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Crustáceos y Productos a Base de crustáceos</td><td>-</td><td>-</td><td></td></tr><tr><td>Moluscos y Productos a Base de moluscos</td><td>-</td><td>-</td><td></td></tr><tr><td>Huevos y Productos a Base de huevo</td><td>SI</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Pescado y Productos a Base de pescado</td><td>-</td><td>-</td><td></td></tr><tr><td>Cacahuets y Productos a Base de cacahuets</td><td>-</td><td>-</td><td></td></tr><tr><td>Soja y Productos a Base de soja</td><td>-</td><td>-</td><td></td></tr><tr><td>Leche y sus derivados ( incluida la lactosa )</td><td>SI</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Frutos Secos y derivados</td><td>-</td><td>-</td><td></td></tr><tr><td>Granos de Sésamo y Productos a Base de granos de sés</td><td>-</td><td>-</td><td></td></tr><tr><td>Dióxido de azufre y sulfitos</td><td>-</td><td>-</td><td></td></tr><tr><td>Apio y productos a Base de apio</td><td>-</td><td>SI</td><td></td></tr><tr><td>Mostaza y Productos a Base de mostaza</td><td>-</td><td>SI</td><td></td></tr><tr><td>Altramuces y Productos a Base de Altramuces</td><td>-</td><td>-</td><td></td></tr></table> <p>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.</p>				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	-	-	
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	-	-																																																													
MODIFICACIÓN GENETICA ( GMO )																																																															
<table><tr><th>Propiedad</th><th>SI</th><th>NO</th><th>Comentarios</th></tr><tr><td>Etiquetado requerido por GMO</td><td></td><td>X</td><td></td></tr></table>				Propiedad	SI	NO	Comentarios	Etiquetado requerido por GMO		X																																																					
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																																																															