

FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: HLMNS SLDDRE BALSAMICO 6X1L PBOT EB ES REFERENCIA: 68422852

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Salsa vinagre balsámico

Ingredientes: Agua, "aceto balsamico di Modena I.G.P." (30%) (vinagre de vino, mosto de uva), azúcar, almidón modificado de maíz, sal, zumo de uva concentrado. Puede contener sésamo y mostaza.

Fecha: 15/11/2020

VALORES NUTRICIONALES

| | 100 ml |
|------------------------------|--------|
| Valor energético (KJ / Kcal) | 343/85 |
| Grasas (g) | <0,5 |
| de las cuales saturadas (g) | <0,1 |
| Hidratos de carbono (g) | 19 |
| de los cuales azúcares (g) | 16 |
| Fibra alimentaria | <0,5 |
| Proteínas (g) | <0,5 |
| Sal (g) | 1,8 |

^{*%} Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). Ración= 30ml.

Fecha: 15/11/2020

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1 L 33 porciones de 30ml

Conservación y transporte:

Conservar en un lugar fresco y oscuro a temperatura ambiente. Una vez abierto conservar en el frigorífico y consumir antes de 1 mes.

Vida del producto:9 meses Consumir preferentemente antes del:

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

| PROPIEDAD | Mínimo | Máximo | Especificación |
|---------------|--------|--------|----------------|
| Sal (%) | 1,58 | 1,88 | 1,73 |
| Acidez | 1,13 | 1,27 | 1,2 |
| Materia Seca | 8,4 | 11,4 | 10,9 |
| Densidad 20°C | 1,063 | 1,103 | 1,083 |
| Viscosidad | 250 | 550 | 400 |
| pН | 2,9 | 3,3 | 3,1 |

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

| PATHOGENS // Unidad de medida | m | M |
|--------------------------------|---|----------|
| Listeria Monocytogenes (cfu/g) | | Ausencia |
| Staphilococcus aereus (cfu/g) | | 500 |
| Bacilos aereos (cfu/g) | | 1000 |
| Salmonella (cfu/25g) | | Ausencia |

| INDICADORES // Unidad de medie | m | M |
|------------------------------------|---|----------|
| Aerobios mesófilos totales (cfu/g) | | 10000 |
| Levaduras (cfu/g) | | Ausencia |
| Mohos (cfu/g) | | Ausencia |
| Lactobacilos (cfu/g) | | Ausencia |
| Escherichia coli (cfu/g) | | Ausencia |
| Enterobacteriaceae (cfu/g) | | 1000 |

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 | - | - | |
| Pescado y Productos a Base de pescado | - | - | |
| Cacahuetes y Productos a Base de cacahuetes | - | - | |
| 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 | - | SI | |
| 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 | - | - | |

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

VERSIÓN 1

CU PIRD:720000204311/000 Fecha CU PIRD: 15/11/2020 Fecha última revisión: 12/04/2021 Fecha creación: 23/11/2020

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