



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR MM PAELLA 6X900G ECO EB ES

REFERENCIA: 39383501

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Caldo para paella deshidratado.

Ingredientes: Sal, maltodextrina, potenciador del sabor (glutamato monosódico), hortalizas (1%) (cebolla, pure de tomate*, ajo), pescado y marisco (6%) (PESCADO, CAMARÓN, extracto de BOGAVANTE), grasa de palma, extracto de levadura, especias, salsa de soja (SOJA Y TRIGO), almidón de tapioca, fructosa, colorante (riboflavina y carotenos). Puede contener leche, huevo, apio y moluscos.

* Tomates cultivados de forma sostenible.

Modo de Preparación:

Para preparar una paella para 4 porciones (cantidad de arroz recomendada 250g):

1. Preparar la paella de forma habitual.
2. Agregar el agua caliente en la preparación (750 ml), y desleír 25 gr de caldo (1 cucharada colmada).
3. Continuar la preparación de la paella de forma habitual.

Para caldo:

Añadir la cantidad de producto recomendada (25g/L), y dejar bullir 2-3 minutos agitando ocasionalmente.

Dosificación Recomendada para paella:		
Producto	Agua	Raciones
25 g	750 ml	4
900 g	27 L	144

Fecha: Spec.04/08/2017

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende
Valor energético (KJ / Kcal)	964 / 230
Grasas (g)	3,3
de las cuales saturadas (g)	1,7
Hidratos de carbono (g)	34
de los cuales azúcares (g)	5,9
Fibra alimentaria (g)	1,9
Proteínas (g)	15
Sal (g)	36,5

Fecha: Spec. 04/08/2017

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 900 g

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

Vida del producto: 18 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Actividad del agua (%)	0,1	0,3	
Sal (%)	29	33	31

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		500000
<i>Enterobacteriaceae</i> (cfu/g)		1000
Mohos (cfu/g)		1000
Levaduras (cfu/g)		1000
Coliformes (cfu/g)		1000
<i>Clostridium</i> 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	SI		
Moluscos y Productos a Base de moluscos	-	SI	
Huevos y Productos a Base de huevo	-	SI	
Pescado y Productos a Base de pescado	SI		
Cacahuets y Productos a Base de cacahuets	-	-	
Soja y Productos a Base de soja	SI		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	SI	
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	-	SI	
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 9

LCON 66374745IS / 2
Fecha LCON: 03/12/2015
Fecha última revisión: 18703/2015
Fecha creación: 03/12/2015

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