



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