



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: Knorr Caldo Sabor Carne 1KG ES UFS **REFERENCIA:** 68340762

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Caldo sabor carne deshidratado

Ingredientes: Sal, potenciador del sabor (glutamato de monosódico), aromas, extracto de levadura, azúcar, aceite de girasol, cebolla deshidratada, especias

Modo de Empleo: Calentar el agua hasta que hierva.
Añadir la cantidad de producto recomendada
Remover constantemente hasta llevar nuevamente a ebullición

Rendimiento 62 L

Dosificación recomendada		
Producto	Agua	Caldo
19 g	1 litro	1 litro
1 kg	62 litros	62 litros

Fecha: Spec. 16/08/2020

VALORES NUTRICIONALES

	por 100ml una vez preparado
Valor energético (KJ / Kcal)	17/4
Grasas (g)	<0,5
de las cuales saturadas (g)	<0,1
Hidratos de carbono (g)	<0,5
de los cuales azúcares (g)	<0,5
Fibra alimentaria (g)	<0,5
Proteínas (g)	<0,5
Sal (g)	1,1

Fecha: Spec. 16/08/2020

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1 Kg.

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

Vida del producto: 18 meses Consumir preferentemente antes del fin de:

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARAMETROS FISICO QUIMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Sal (%)	54,02	66,03	60,03
Acidez del agua	0,1	0,3	
Agua (%)		6	
Densidad 20°C (g/cm ³)			3,5089

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)		500.000
Levaduras (cfu/g)		1000
Mohos (cfu/g)		1000
Enterobacteriaceae		1000
Coliforms		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	-	-	
Cacahuets y Productos a Base de cacahuets	-	-	
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	-	-	
Dióxido de azufre y sulfitos	-	-	
Apio y productos a Base de apio	-	-	
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.

MODIFICACIÓN GENÉTICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 1

Prov

CU PIRD: 720000192891/000
Fecha CU PIRD: 16/08/2020
Fecha última revisión: 18/01/2021
Fecha creación: 18/01/201

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