



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR CREMA MARISCO 6x650g ECO EB REFERENCIA: 18655801

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Crema de marisco deshidratada.

Ingredientes: Harina de TRIGO, almidón de patata, sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), CAMARÓN en polvo (8%), grasa de palma, maltodextrina, hortalizas (4%) (tomate deshidratado, cebolla en polvo), LACTOSA, colorantes (E160c, E150c), proteínas de la LECHE, especias (turmerico, raiz de perejil), aromas (contiene APIO), extracto de levadura. Puede contener moluscos, pescados y otros crustáceos.

Instrucciones de Uso: Desleír 65 g de producto en 1L de agua fría. Remover constantemente hasta que hierva.Tapar parcialmente y dejar cocer a fuego lento durante 5 minutos, removiendo de vez en cuando con un batidor manual.

Dosificación recomendada		
Producto	Agua	Rendim. Aproximado
65 g	1 L	1 L
325 g	5 L	5 L
650 g	10 L	10 L

Fecha: Spec. 09/09/2015

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende
Valor energético (KJ / Kcal)	1400 / 340
Grasas (g)	7
de las cuales saturadas (g)	3,5
Hidratos de carbono (g)	54
de los cuales azúcares (g)	3
Fibra alimentaria (g)	2,5
Proteínas (g)	12
Sal (g)	16

Fecha: Spec. 09/09/2015

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 650 g

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

Vida del producto: 18 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Sal (%)	12,3	14,3	13,3
Actividad de Agua		0,3	
Densidad (g/l)	430	530	480

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		100000
Enterobacteriaceae (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

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	-	-	
Pescado y Productos a Base de pescado	SI	-	
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 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.

MODIFICACIÓN GENETICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 9

LCON 66350990IS / 2
Fecha LCON: 20/10/2014
Fecha última revisión: 29/01/2019
Fecha creación: 16/06/2014

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