



## FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR FUMET PESCADO 6X560G

REFERENCIA: 29180802

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** caldo de pescado deshidratado.

**Ingredientes:** sal, maltodextrina, PESCADO (16%), potenciadores del sabor (glutamato monosódico, inosinato disódico, guanilato disódico), azúcar, fécula de patata, hortalizas (5%)(cebolla, zanahoria), aceite y grasa vegetales (maíz y palma), extracto de levadura, harina de TRIGO, CAMARÓN (0,9%), aromas, espesante (goma guar), especias, extracto de vino blanco. Puede contener leche, huevo, apio y moluscos.

**Modo de empleo:** Agregar el product en agua fría, llevar a ebullición. Remover hasta su total disolución para conseguir un fondo de pescado.

| Dosificación recomendada |      |             |
|--------------------------|------|-------------|
| Producto                 | Agua | Rendimiento |
| 28g                      | 1L   | 1L          |
| 140g                     | 5L   | 5L          |
| 560g                     | 20L  | 20L         |

Fecha: Spec. 07/11/2014

### VALORES NUTRICIONALES

|                              | por 100g como se vende | por 100mL una vez preparado | Por ración** | % Por ración * |
|------------------------------|------------------------|-----------------------------|--------------|----------------|
| Valor energético (KJ / Kcal) | 1192 / 285             | 33 / 8                      | 83 / 20      | 1              |
| Grasas (g)                   | 5,3                    | <0,5                        | <0,5         | <1             |
| de las cuales saturadas (g)  | 1,8                    | <0,1                        | 0,1          | <1             |
| Hidratos de carbono (g)      | 37                     | <0,5                        | 2,5          | <1             |
| de los cuales azúcares (g)   | 9,4                    | <0,5                        | 0,7          | <1             |
| Fibra alimentaria (g)        | 1,7                    | <0,5                        | <0,5         | N/A            |
| Proteínas (g)                | 21                     | 0,6                         | 1,5          | 3              |
| Sal (g)                      | 24,7                   | 0,7                         | 1,8          | 30             |

\*\*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). \*\* = 250 mL

Fecha: Spec. 07/11/2014

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 560 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 |
|-----------|--------|--------|----------------|
| Agua (%)  |        | 6      |                |
| Sal (%)   | 20,3   | 22,3   | 21,3           |

### 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   |
| Bacterias Clostridium Sulfito Reductoras (cfu/g) |   | 100    |

DECLARACIÓN ALÉRGICOS / 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                         | -  | -                |             |
| 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 GENÉTICA ( GMO )**

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

VERSIÓN 6

LCON 66370583IS / 1  
Fecha LCON: 07/11/2014  
Fecha última revisión: 18/03/2019  
Fecha creación: 24/07/2014

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