



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR PROFES SALSA CHAMPIÑONES 1.08KG

REFERENCIA: 10419502

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Preparado deshidratado para salsa de champiñones

Ingredientes: Grasa de palma, almidón modificado de maíz, sal, setas (5,6%) (champiñones (80,4%), boletus edulis (12,5%), boletus luteus (7,1%)), LACTOSA, proteínas de la LECHE, potenciadores del sabor (glutamato monosódico, inosinato y guanilato disódicos), almidón (arroz, guisante), azúcar, extracto de levadura, aromas (contiene CEBADA, LECHE y SOJA), colorantes (E150c, E160c), especias, ajo, extracto de vino blanco, acidulante (ácido cítrico). Puede contener huevo y apio.

Forma de preparación: verter el producto en agua hirviendo. Cocer lentamente durante 2 minutos removiendo de vez en cuando.

Dosificación	
Producto (g)	Agua (L)
1080	6
500	2,8
200	1,1
100	0.55

Fecha: Spec. 19/07/2017

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende	por 100mL una vez preparado	por ración **	% por ración *
Valor energético (KJ / Kcal)	2474 / 598	450 / 110	450 / 110	6
Grasas (g)	49	9	9	13
de las cuales saturadas (g)	29	5	5	25
Hidratos de carbono (g)	34	6	6	2
de los cuales azúcares (g)	6,3	1,5	1,5	2
Fibra alimentaria (g)	0,7	0,1	0,1	N/A
Proteínas (g)	5,4	1	1	2
Sal (g)	6,5	1,2	1,2	20

*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). ** = 100 mL

Fecha: Spec. 19/07/2017

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1.080 g

Conservación y transporte: Conservar en lugar fresco y seco

Vida del producto: 15 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Actividad del agua		0,3	
Grasas (%)	45	50	
Sal (%)	6	8	

PARAMETROS 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 coagulasa positiva</i> (cfu/g)		100

INDICADORES	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		100000
<i>Enterobacteriaceae</i> (cfu/g)		1000
Coliformes (cfu/g)		1000
Mohos (cfu/g)		1000
Levaduras (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	-	-	
Moluscos y Productos a Base de moluscos	-	-	
Huevos y Productos a Base de huevo	-	SI	
Pescado y Productos a Base de pescado	-	-	
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	SI	-	< 10 ppm
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 7

LCON 66337456IS / 3
Fecha LCON: 10/04/2017
Fecha última revisión: 25/04/2019
Fecha creación: 25/07/2014

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