



## FICHA TÉCNICA

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

**ARTÍCULO:** KNORR POTATO FLAKES 1X4KG BIB EB EUR

**REFERENCIA:** 67505008

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Puré de patata deshidratado.

**Ingredientes:** atata<sup>1</sup> (99%), emulgente (E471), estabilizante (E450), aromas, antioxidante (METABISULFITO sódico). Puede contener leche.

<sup>1</sup>Cultivadas de forma sostenible.

**Modo de Preparación:** Modo de preparación: 1. Calentar el agua con la sal hasta llegar a ebullición. 2. Retirar del fuego y añadir la leche fría (3,5% grasa). 3. Añadir los copos y remover hasta conseguir una mezcla homogénea. 4. Dejar reposar durante 2-3 minutos y remover de nuevo antes de servir.

Utilizar los copos como un ingrediente versátil, adaptar la cantidad de líquido en función de la consistencia deseada en el plato.

La leche fría puede sustituirse por agua o leche sin lactosa fría para conseguir una preparación sin lactosa.

PRODUCTO	AGUA	LECHE	SAL	PURÉ DE PATATA
100 g	450 ml	200 ml	3	750g
850 g	3,8 L	1,7 L	25g	6,0 Kg

Fecha: Spec. 17/07/2018

### VALORES NUTRICIONALES

	por 100g
Valor energético (KJ / Kcal)	1418/340
Grasas (g)	1,1
de las cuales saturadas (g)	0,7
Hidratos de carbono (g)	65
de los cuales azúcares (g)	3
Fibra alimentaria (g)	7,9
Proteínas (g)	9,1
Sal (g)	0,27

Fecha: Spec. 17/07/2018

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 4 kg

**Conservación y transporte:** Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente

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

## PARÁMETROS ANALÍTICOS

### PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Sugar (%)		3	
Agua (%)	5	8	
Densidad (g/L)	380	420	

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		100000
Coliformes (cfu/g)		100
Mohos (cfu/g)		100
Levaduras (cfu/g)		100
Sulfitos Red. Clos. Espores		100
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	-	-	
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 )	SI	-	
Frutos Secos y derivados	-	-	
Granos de Sésamo y Productos a Base de granos de sésamo	-	-	
Dióxido de azufre y sulfitos	SI	-	
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

LCON 66423482IS/ 1  
Fecha LCON: 17/07/2018  
Fecha última revisión: 16/07/2018  
Fecha creación: 16/07/2018

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