



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR RAVIOLI CARNE 1X3X1KG

REFERENCIA: 13099004

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Pasta alimenticia al huevo rellena de carne con un 0,18% de aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes: Pasta alimenticia al huevo (70%): sémola de TRIGO duro, HUEVO (17%); Relleno (30%): pan de TRIGO rallado, carne de cerdo (31%), manteca de cerdo, carne de bovino (4%), sal, aromas, aceite de oliva virgen extra (0,18%), especias, QUESO.

Modo de Preparación: Verter los Raviolis en agua hirviendo salada. Llevar de nuevo a ebullición y dejar hervir durante 14 minutos. A continuación, apagar el fuego y esperar 3 minutos antes de escurrir. Una vez escurridos servir condimentados al gusto.

Fecha: Spec. 07/08/2015

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g	**por ración	*** por ración
Valor energético (KJ / Kcal)	1703/404	1362/323	16
Grasas (g)	11	8,8	13
de las cuales saturadas (g)	4,1	3,3	16
Hidratos de carbono (g)	62	50	19
de los cuales azúcares (g)	1,8	1,4	2
Fibra alimentaria (g)	2,9	2,3	NA
Proteínas (g)	14	11	22
Sal (g)	2,4	1,9	32

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

Fecha: Spec. 07/08/2015

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 3.000 g

Conservación y transporte: Conservar en lugar fresco y seco

Vida del producto: 12 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Grasas (%)	8,5	12,5	10,5
Proteínas (%)	12	16	14
Agua (%)		12,5	12

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
<i>Listeria Monocytogenes</i> (cfu/25g)	10	110
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)	Ausencia	Ausencia
<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	10	1000
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	10	100
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)	10	10

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)	20000	300000
Enterobacteriaceae (cfu/g)	100	1000
Mohos (cfu/g)	500	1000
Levaduras (cfu/g)	500	1000

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	-	-	
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	-	-	
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.

MODIFICACION GENETICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 3

LCON 663971044S / 2
Fecha LCON: 10/06/2015
Fecha última revisión: 07/03/2019
Fecha creación: 31/08/2015

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