



## FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR ROUX CLARO 1KG X 6

REFERENCIA: 20009902

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** oux Claro 6x1Kg. Preparado alimenticio deshidratado. Ingrediente base para ligar salsas, cremas, estofados y guisos. Fácil dosificación y disolución instantánea en caliente. Respeta el sabor de los ingredientes y aporta espesor y brillo.

**Ingredientes:** harina de TRIGO y grasa de palma.

**Preparación:** Diluir el Roux en un líquido hirviendo. Remover con un batidor y llevar nuevamente a ebullición. Dejar hervir lentamente durante 1 minutos removiendo de vez en cuando. Sazonar al gusto.

**Dosificaciones:** La cantidad de Roux a utilizar depende del espesor deseado en su receta. Sugerimos las siguientes dosificaciones:

Salsas espesas (bechamel)	90 g por litro (aprox.)
Salsas claras	70 g por litro (aprox.)
Cremas	50 g por litro (aprox.)

Fecha: Spec. 29/01/2019

### VALORES NUTRICIONALES

	por 100g
Valor energético (KJ / Kcal)	2481 / 599
Grasas (g)	41
de las cuales saturadas (g)	30
Hidratos de carbono (g)	49
de los cuales azúcares (g)	<0,5
Fibra alimentaria (g)	2,7
Proteínas (g)	6,8
Sal (g)	<0,01

Fecha: Spec. 29/01/2019

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**ANTES DE LA PREPARACIÓN:** Producto de color crema, libre de gránulos

**DESPUÉS DE LA PREPARACIÓN:**

**Apariencia:** Color crema claro

**Olor:** Ligeramente tostado

**Sabor:** Graso y ligeramente tostado

**Textura:** Suave, cremoso, bien espeso, no gel consistente (probar con una cuchara)

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 1 kg

**Conservación y transporte:** Conservar en un lugar fresco y seco

**Vida del producto:** 18 meses desde su fecha de fabricación

## PARÁMETROS ANALÍTICOS

### PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Densidad (g/l)	400	430	
Valor de Peróxido (meq/g)		1	
Grasa (%)	38	40	
Actividad del agua		0,3	
Agua (%)	3,5	4	
Viscosidad (mPas)	140	180	

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)	-	100
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)	-	Ausencia
Coagul. Pos. Staphylococci (cfu/g)	-	100
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)	-	10

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)	-	10000
Enterobacteriaceae (cfu/g)	-	100
Coliformes (cfu/g)	-	100
Mohos (cfu/g)	-	100
Levaduras (cfu/g)	-	100
Clostridium sulfito reductores formadores de esporas (cfu/g)	-	10

## 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	-	-	
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 )	-	-	
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 7

LCON 66321776IS / 7  
Fecha LCON: 09/11/2017  
Fecha última revisión: 06/02/2019  
Fecha creación: 25/04/2014

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