



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KN SALSA VINO TINTO 6X935G

REFERENCIA: 67596216

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Salsa al vino tinto deshidratada

Ingredientes: Maltodextrina, harina de TRIGO, hortalizas (12,6%) ((cebolla, tomate, chalota)¹(92%) y remolacha), grasa de palma, almidón modificado de maíz, aromas (contiene TRIGO, CEBADA), azúcar, jarabe de caramelo, extracto de levadura, sal, correctores de acidez (acetatos de sodio, lactato cálcico), extracto de vino tinto (0,8%), extracto de vino blanco, acidulantes (ácido cítrico, ácido láctico), caldo de vacuno en polvo. Puede contener leche, huevo, mostaza, soja y apio. ¹Cultivadas de forma sostenible.

Preparación: Desleír la cantidad necesaria de salsa al Vino Tinto Knorr en agua caliente o fría, con la ayuda de un batidor manual. Llevar lentamente a ebullición removiendo al mismo tiempo. Dejar hervir durante 3 minutos removiendo de vez en cuando.

Dosificación Recomendada:

PROD.	AGUA	RENDIM. APROX.	RACIÓN 65 ml APROX
1 bote	5,5 litros	6 litros	92
170 g	1 litro	1,1 litros	17

Para dosificaciones pequeñas recomendamos remover el contenido del envase, a fin de conseguir una mezcla homogénea de los ingredientes.

Fecha: Spec. 09/04/2009

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende
Valor energético (KJ / Kcal)	1712/403
Grasas (g)	9,8
de las cuales saturadas (g)	6,8
Hidratos de carbono (g)	68
de los cuales azúcares (g)	12
Fibra alimentaria (g)	2,6
Proteínas (g)	6,6
Sal (g)	5,3

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

Fecha: Spec. 09/04/2019

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 935 g

Conservación y transporte: Conservar en lugar fresco y seco. Mantener el bote bien cerrado.

Vida del producto: 12 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Sal (%)	3,5	5,5	4,5
Agua (%)		6	
Densidad (g/L)	470	530	500
Actividad del agua		0,3	

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
Enterobacteriaceae (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	-	-	
Apio y productos a Base de apio	-	SI	
Mostaza y Productos a Base de mostaza	-	SI	
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	

VERSIÓN1

Provisional

LCON 720000069791
Fecha LCON: 31/07/2017
Fecha última revisión: 06/05/2019
Fecha creación: 06/05/2019

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