



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR BASE SALSA ESPAÑOLA 4X3KG BAG EB

REFERENCIA: 18672602

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: preparado deshidratado para salsa española.

Ingredientes: Almidón modificado de patata, aromas, maltodextrina, sal, azúcar, aceite de girasol, cebolla tostada deshidratada, tomate deshidratado, espesante (goma xantana), jarabe de azúcar caramelizado, caldo de vacuno en polvo

Instrucciones de Uso: 1. Mezclar el producto en agua fría durante 1 minuto con una batidora eléctrica. Una vez preparado conservar por debajo de 3°C y consumir en las siguientes 72 horas. Antes de servir, calentar la salsa por encima de 72°C.

Modo de preparación inmediata

2. Mezclar el producto en agua fría o caliente, con la ayuda de una varilla o una batidora eléctrica, y llevar a ebullición.

Dosificación Recomendada:

	65g	3kg	12kg
Producto deshidratado			
Agua	1L	46L	184L

Fecha: Spec. 17/01/2019

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende	por 100ml como se vende	% por ración *	% por ración *
Valor energético (KJ / Kcal)	1372/326	89/21	89/21	1
Grasas (g)	4,7	<0,5	<0,5	<0,1
de las cuales saturadas (g)	1	<0,1	<0,1	<0,1
Hidratos de carbono (g)	58	3,9	3,9	2
de los cuales azúcares (g)	11	0,7	0,7	<0,1
Fibra alimentaria (g)	3,3	<0,5	<0,5	N/A
Proteínas (g)	11	0,6	0,6	1
Sal (g)	16	1,1	1,1	18

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

Fecha: Spec. 17/01/2019

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 3.000 g

Conservación y transporte: Conservar en 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	500	450
Actividad del agua	0,1	0,3	
Sal (%)	14,3	17,5	15,9

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)		Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> (cfu/g)		Ausencia
<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)		100
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)		1000

INDICADORES	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		100000
<i>Escherichia Coli</i>		100
<i>Lactobacilli</i> (cfu/g)		10000
Mohos (cfu/g)		1000
Levaduras (cfu/g)		1000

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)	-	-	
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.

MODIFICACIÓN GENÉTICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN8

Draft

LCON 66422446IS/2

Fecha LCON: 09/10/2018

Fecha última revisión: 03/12/2018

Fecha creación: 27/06/2014

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