



## FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR SALSA MARINERA CLASICA 750GX6 REFERENCIA: 11387302

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Preparado deshidratado para salsa marinera.

**Ingredientes:** Almidón modificado de maíz, sal, grasa de palma, marisco y pescado (11%)(CAMARÓN y PESCADO), potenciador del sabor (glutamato monosódico), extracto de levadura, LACTOSA y proteínas de la LECHE, especias, puré de tomate deshidratado\*, maltodextrina, zumo de remolacha concentrado, colorante (extracto de pimentón). Puede contener gluten, huevo, apio y moluscos.

\*elaborado con tomates cultivados de forma sostenible.

**Forma de preparación:** Desleír la cantidad necesaria de Salsa Marinera Knorr en agua, 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. Aconsejable para medallones o supremas de pescado, zarzuelas, calderetas, sopas...

| DOSIFICACIÓN recomendada |            |               |                    |
|--------------------------|------------|---------------|--------------------|
| PRODUCTO                 | AGUA       | REDIM. APROX. | RACIÓN 65ml. APROX |
| 1 bote                   | 8,8 litros | 9 litros      | 138                |
| 85g                      | 1 litro    | 1 litro       | 15                 |

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

Fecha: Spec. 23/01/2015

### VALORES NUTRICIONALES

|                              | por 100g como se vende |
|------------------------------|------------------------|
| Valor energético (KJ / Kcal) | 1509 / 379             |
| Grasas (g)                   | 13                     |
| de las cuales saturadas (g)  | 7,6                    |
| Hidratos de carbono (g)      | 46                     |
| de los cuales azúcares (g)   | 2,4                    |
| Fibra alimentaria (g)        | 1,5                    |
| Proteínas (g)                | 13                     |
| Sal (g)                      | 14,5                   |

Fecha: Spec. 23/01/2015

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 750 g

Conservación y transporte: Mantener el bote bien cerrado. 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 |
|----------------|--------|--------|----------------|
| Densidad (g/L) | 410    | 510    | 460            |
| Sal (%)        | 12     | 14,7   | 13,4           |

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

| PATHOGENS // Unidad de medida          | m | M        |
|--|---|----------|
| <i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)         |   | 1000     |
| <i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g) |   | 100      |
| <i>Salmonella</i> (cfu/25g)            |   | Ausencia |
| <i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)   |   | 100      |

| INDICADORES   | m | M      |
|---|---|--------|
| Aerobic Plate Count (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             | SI |                  |             |
| Moluscos y Productos a Base de moluscos                 | -  | SI               |             |
| Huevos y Productos a Base de huevo                      | -  | SI               |             |
| Pescado y Productos a Base de pescado                   | SI |                  |             |
| 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                         | -  | SI               |             |
| 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 7

LCON 66321905IS / 4  
Fecha LCON: 23/01/2015  
Fecha última revisión: 31/01/2019  
Fecha creación: 17/06/2014

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