



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR TABOULE 6X625 GR

REFERENCIA: 8117253

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Taboulé deshidratado: Pasta alimenticia con verduras y hortalizas deshidratadas con 1,6% de aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes: Pasta alimenticia (cuscus) (81%)(semolina de TRIGO duro), verduras y hortalizas (11%)(tomate*, cebolla, calabacín, guisantes, judías verdes, pimiento rojo), sal, aceite de oliva virgen extra, almidón de patata, potenciador del sabor (glutamato monosódico), especias (0,8%) (hierbabuena, cebollino), aromas (contiene CEBADA), acidulante (ácido cítrico). Puede contener huevo, leche, apio, mostaza. * 66% del tomate cultivado de forma sostenible.

Modo de Empleo: Verter el contenido del bote en un bol. Añadir 1 litro de agua fría y 0,1 lit. de aceite de oliva. (más o menos 10 cucharadas soperas). Mezclar bien y reservar en el frigorífico una hora como mínimo. Antes de servir desgranar con la ayuda de un tenedor.

SUGERENCIA:

Servir frío aderezado con un poco de zumo de limón.

RECOMENDACIÓN

Es aconsejable utilizar todo el contenido del envase para conseguir una preparación más homogénea.

Fecha: Spec. 27/08/2015

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g	por ración	%* por ración
Valor energético (KJ / Kcal)	1401 / 532	434 / 165	5 / 8
Grasas (g)	2,7	0,8	1
de las cuales saturadas (g)	0,4	0,1	<1
Hidratos de carbono (g)	71	22	8
de los cuales azúcares (g)	5,1	1,6	2
Fibra alimentaria (g)	8,7	2,7	N/A
Proteínas (g)	12	3,7	7
Sal (g)	3,1	0,96	16

*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). ** = 31 g

Fecha: Spec. 27/08/2015

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 625 g

Conservación y transporte: Conservar en lugar fresco y seco

Vida del producto: 18 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARAMETROS FISICO QUIMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Sal (%)	1,8	3,8	2,8

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)	1000	100000
<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	100	10000
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)	Ausencia	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	100	1000
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)	10	100

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)	10000	100000
Mohos (cfu/g)	100	1000
Levaduras (cfu/g)	100	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	-	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.

MODIFICACIÓN GENÉTICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN7

LCON 66365213IS / 3
Fecha LCON: 27/08/2015
Fecha última revisión: 17/04/2019
Fecha creación: 12/05/2014

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