



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR TORTELLINI QUESO 1X3KG

REFERENCIA: 15925603

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Pasta alimenticia al huevo rellena con queso.

Ingredientes: pasta alimenticia al huevo (72%): sémola de TRIGO duro, HUEVO (17%), agua; Relleno (28%): pan de TRIGO rallado, QUESOS (15%) [(Gorgonzola (DOP) (33%), Ricotta (33%), Provolone (20%), Parmigiano Reggiano (DOP) (14%)], grasa de palma, aromas (contiene TRIGO y LECHE), suero de LECHE en polvo, sal, QUESO fundido (3%), fibra de TRIGO, pimienta, antioxidante (E339).

Modo de Preparación: Verter los Tortellini en agua hirviendo salada. Llevar de nuevo a ebullición y dejar hervir durante 14 minutos. A continuación, apagar el fuego y esperar 3 minutos antes de escurrir. Una vez escurridos servir condimentados al gusto.

Fecha: Spec. 01/07/2015

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g	**por ración	%* por ración
Valor energético (KJ / Kcal)	1667 / 396	1667 / 396	19
Grasas (g)	10	10	14
de las cuales saturadas (g)	5,1	5,1	25
Hidratos de carbono (g)	61	61	22
de los cuales azúcares (g)	3,2	3,2	1
Fibra alimentaria (g)	2,8	2,8	N/A
Proteínas (g)	14	14	26
Sal (g)	3	3	38

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

Fecha: Spec. 01/07/2015

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 3.000 g

Conservación y transporte: 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
Agua (%)		12,5	12
Cenizas		4,6	3,6
Sal (%)		3,6	3
Grasas (%)	8	12	10

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)	Ausencia	Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> (cfu/g)	10	110
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)	10	10
<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	10	1000
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	10	100

INDICADORES	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)	20000	300000
<i>Enterobacteriaceae</i> (cfu/g)	100	1000
Mohos (cfu/g)	500	1000
Levaduras (cfu/g)	500	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	-	-	
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 2

LCON 66397396IS / 1
Fecha LCON: 1/07/2015
Fecha última revisión: 07/03/2019
Fecha creación: 31/08/2015

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