



## FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: MAIZENA STARCH 4X2.5KG BOX EW ES

REFERENCIA: 68761777

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Almidón de maíz

**Ingredientes:** Almidón de maíz

SIN GLUTEN

**Instrucciones de uso:** Para masas; rebozados; sopas y cremas; salsas y jugos de carne, ave o pescado; postres; natillas, cremas de relleno y chocolate a la taza, etc...

#### DOSIFICACIONES

##### ESPELANTE/ 1 L volumen g

Salsas ligeras 40

Salsa bechamel 60

Espesar guisos 40-60

##### REBOZADOS/ 1 KG HARINA TRIGO

Rebozados 1/4

Croquetas 1/2

Empanados 1/3

##### REPOSTERÍA/1 L leche g

Cremas de relleno 80

Flan 80

Natillas 40-50

##### MASAS/ 1 KG HARINA TRIGO

Bizcocho 1/2

Magdalenas 1/3

Galletas 1/3

### VALORES NUTRICIONALES

	por 100g
Energía (KJ / Kcal)	1487 / 355
Grasas (g)	<0,5
de las cuales saturadas (g)	<0,1
Carbohidratos (g)	86
de los cuales azúcares (g)	<0,5
Fibra alimentaria (g)	1,0
Proteínas (g)	<0,5
Sal (g)	<0,01

Fecha: Spec.10/12/2020

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 2,5 Kg

**Conservación y transporte:** Consérvese en sitio fresco, seco y aislado del suelo

**Vida del producto:** 36 meses Consumir preferentemente antes del fin de:

## PARÁMETROS ANALÍTICOS

### PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Agua (%)	10,5	13,5	
pH	4	7	
Viscosidad (mPas)	450	700	

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		10000
Bacterias sulfitorreductoras (cfu/g)		100
Mohos (cfu/g)		100
Coliformes (cfu/g)		100
Levaduras (cfu/g)		100

## 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	

VERSIÓN 2

CU PIRD: 720000062996/001  
Fecha CU PIRD: 13/07/2022  
Fecha última revisión: 11/07/2022  
Fecha creación: 07/09/2021

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