



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: HLMNS RYL 66% Mayonnaise 1x2L BUCK EB ES

REFERENCIA: 68782865

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Mayonesa

Ingredientes: Aceite de soja³ (65%), agua, vinagre de vino blanco, yema de **HUEVO** (5%), azúcar, sal, almidón modificado, aroma, zumo de limón concentrado, antioxidante (E385), extracto de pimentón, colorante (carotenos). ³Cultivado de forma sostenible.

Sin gluten

Fecha: Spec. 22/09/2021

VALORES NUTRICIONALES

	por 100ml
Valor energético (KJ / Kcal)	2315/554
Grasas (g)	61
de las cuales saturadas (g)	9,7
Hidratos de carbono (g)	2,2
de los cuales azúcares (g)	1,4
Proteínas (g)	0,8
Sal (g)	1,1

*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). ** = 15 ml

Fecha: Spec. 22/09/2021

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1,85 kg/2 l. 133 porciones por envase

Conservación y transporte: Una vez abierto el cubo, consérvese en el frigorífico un máximo de 13 semanas. No debe congelarse.

Vida del producto: 12 meses. Consumir preferentemente antes del: ver lateral superior del cubo.

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Grasa (%)	65	67	66
pH	3,5	3,9	3,7
Sal (%)	1,05	1,35	1,2
Acidez (%)	0,27	0,37	0,32
Consistencia (g)	80	120	100
Densidad (g/cm ³)	0,905	0,945	0,925

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)		1000
<i>Listeria Monocytogenes</i> (cfu/g)		Ausencia
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)		Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)		500
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)		Ausencia

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)		10000
Enterobacteriaceae (cfu/g)		1000
Mohos (cfu/g)		Ausencia
Levaduras (cfu/g)		Ausencia
Lactobacilli (cfu/g)		Ausencia

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	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)	-	-	
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 1

CU PIRD: 720000229293/000
Fecha CU PIRD: 22/09/2021
Fecha última revisión: 14/02/2022
Fecha creación: 14/02/2022

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