



## FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: HLMNS GARLIC SAUCE 6X860G BOT EB ES

REFERENCIA: 67890677

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Salsa con ajo

**Ingredientes:** Agua, aceite de girasol, vinagre de alcohol, ajo (7%) (trozos (57%) y puré) (contiene SULFITOS), azúcar, almidón modificado de maíz, sal, aceite de oliva virgen extra (1,3%), yema de HUEVO, acidulante (ácido cítrico), conservador (sorbato potásico), espesante (goma xantana), zumo de limón concentrado, laurel, antioxidante (E385)..

Fecha: 14/11/2019

### VALORES NUTRICIONALES

	por 100 ml	** por ración	/* por ración
Valor energético (KJ / Kcal)	1435/343	215/51	3
Grasas (g)	33	4,9	7
de las cuales saturadas (g)	3,9	0,6	3
Hidratos de carbono (g)	11	1,7	<1
de los cuales azúcares (g)	6,2	0,9	1
Fibra alimentaria	0,8	<0,5	
Proteínas (g)	1,1	<0,5	1
Sal (g)	1,9	0,29	5

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

Fecha: 14/11/2019

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 850ml

**Conservación y transporte:** Conservar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz. Una vez abierto, consumir antes de 4 semanas a temperatura ambiente u 8 semanas en el frigorífico

**Vida del producto:** 9 meses desde su fecha de fabricación

## PARÁMETROS ANALÍTICOS

### PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
pH	3,5	3,8	3,7
Sal (%)	1,6	1,9	1,8
Viscosidad (mPas)	9000	18000	13000
Densidad (g/cm <sup>3</sup> )			1,02
Acidez (%l)	0,6	1	0,8

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
Listeria monocitogenes		Ausencia
Salmonela (25g)		Ausencia
Staphylococcus aureus (cfu/g)		10

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)	100	10000
Enterobacteriaceae (cfu/g)	10	100
Mohos (cfu/g)	10	100
Levaduras (cfu/g)	10	100
Escherichia coli (cfu/g)		10

# 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	SI	-	
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	

VERSIÓN2

Provisional

CU PIRD 720000128500/000  
Fecha CU PIRD: 13/03/2019  
Fecha última revisión:30/04/2020  
Fecha creación: 18/02/2019

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