



## FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KN BOUIL BASE PAELLA PAS 6X1KG ECO EB ES

REFERENCIA: 11052302

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Caldo concentrado para preparar paella.

**Ingredientes:** Grasa y aceite vegetales (grasa de palma, aceite de girasol), sal, hortalizas (15,7%)(tomate\*, cebolla, ajo), CAMARÓN (8%), almidón modificado de patata, potenciador del sabor (glutamato monosódico), almidón de tapioca, pimentón, fécula de patata, extractos de CANGREJO y BOGAVANTE (3,8%), acidulante (ácido cítrico), aromas, especias, colorante (riboflavina), extracto de levadura. Puede contener moluscos, pescado y apio.\*Elaborado con tomates cultivados de forma sostenible.

**Modo de Preparacion:** Poner en una paellera la Base para Paella, el agua, el aceite y llevar a ebullición. Añadir el arroz y remover. Dejar hervir 5 min. A fuego lento y terminar de cocer en el horno a 220-250 °C.

| Dosificación recomendada  |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Ingredientes (4 raciones) | Cantidad aprox. |
| Base para paella Knorr    | 30 g            |
| Agua                      | 1 litro         |
| Arroz redondo extra       | 320 g           |
| Aceite de oliva           | 25 ml           |

Fecha: Spec. 02/08/2014

### VALORES NUTRICIONALES

|                              | por 100g como se vende | Por 100mL una vez preparado | Por ración ** | % Por ración * |
|------------------------------|------------------------|-----------------------------|---------------|----------------|
| Valor energético (KJ / Kcal) | 1803 / 431             | 90 / 22                     | 230 / 55      | 3              |
| Grasas (g)                   | 31                     | 1,6                         | 4             | 6              |
| de las cuales saturadas (g)  | 18                     | 0,9                         | 2             | 10             |
| Hidratos de carbono (g)      | 25                     | 1,3                         | 3,3           | 1              |
| de los cuales azúcares (g)   | 5,9                    | <0,5                        | 1,2           | 1              |
| Fibra alimentaria (g)        | 3,7                    | <0,5                        | <0,5          | N/A            |
| Proteínas (g)                | 12                     | 0,6                         | 1,5           | 3              |
| Sal (g)                      | 20,5                   | 1                           | 2,5           | 42             |

\*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). \*\* = 250 mL

Fecha: Spec. 02/08/2014

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1.000 g

Conservación y transporte: Mantener el bote bien cerrado. Conservar en lugar fresco y seco

Vida del producto: 18 meses desde su fecha de fabricación

## PARÁMETROS ANALÍTICOS

### PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

| PROPIEDAD          | Mínimo | Máximo | Especificación |
|--------------------|--------|--------|----------------|
| Sal (%)            | 17,1   | 19,1   | 18,1           |
| Actividad del agua |        | 0,65   |                |

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

| PATHOGENS // Unidad de medida        | m   | M        |
|--------------------------------------|-----|----------|
| <i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)       | 100 | 1000     |
| <i>Salmonella</i> (cfu/25g)          |     | 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)                                  |   | 100000 |
| Enterobacteriaceae (cfu/g)                                   |   | 1000   |
| Mohos (cfu/g)  |   | 1000   |
| Levaduras (cfu/g)  |   | 1000   |
| Clostridium sulfito reductores formadores de esporas (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             | SI |                  |             |
| Moluscos y Productos a Base de moluscos                 | -  | SI               |             |
| Huevos y Productos a Base de huevo                      | -  | -                |             |
| Pescado y Productos a Base de pescado                   | -  | SI               |             |
| 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                         | -  | SI               |             |
| 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.

### MODIFICACION GENETICA ( GMO )

| Propiedad                    | SI | NO | Comentarios |
|------------------------------|----|----|-------------|
| Etiquetado requerido por GMO |    | X  |             |

VERSIÓN 5

LCON 66331509IS / 2  
Fecha LCON: 02/08/2014  
Fecha última revisión: 12/07/2018  
Fecha creación: 26/03/2014

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