



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KN DSO DOBLE CALDO CARNE 6x900G ECO EB E

REFERENCIA: 13275205

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Caldo de carne deshidratado.

Ingredientes: Sal, maltodextrina, potenciadores del sabor (glutamato monosódico, guanilato e inosinato disódicos), azúcar, cebolla (3,1%), extracto de carne de vacuno (2,6%), grasa de palma, aromas, extracto de levadura, especias. Puede contener gluten, huevo, leche, apio y mostaza.

Modo de Empleo: 1. Calentar el agua hasta que hierva. 2. Añadir la cantidad de producto recomendada (ver lateral). 3. Remover constantemente hasta llevar nuevamente a ebullición. Sazonar: Añadir la cantidad deseada para potenciar y rectificar el sabor.

Dosificación recomendada	
Producto	Agua
16 g	1 litro
80 g	5 litros
900 g	56 litros

Fecha: Spec. 10/03/2016

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende
Valor energético (KJ / Kcal)	730 / 174
Grasas (g)	3
de las cuales saturadas (g)	1,7
Hidratos de carbono (g)	26
de los cuales azúcares (g)	8,8
Fibra alimentaria (g)	0,6
Proteínas (g)	9,5
Sal (g)	53,7

Fecha: Spec. 10/03/2016

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 900 g

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

Vida del producto: 18 meses desde su fecha de fabricación

Draft

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Sal (%)	48	52	50

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)	1000	100000
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)	Ausencia	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	100	1000
<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	100	10000
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)	10	100

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)	10000	100000
Levaduras (cfu/g)	100	1000
Mohos (cfu/g)	100	1000

Draft

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	-	SI	
Mostaza y Productos a Base de mostaza	-	SI	
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 4

LCON 66332005IS / 3
Fecha LCON: 10/03/2016
Fecha última revisión: 29/12/2015
Fecha creación: 20/06/2014

Draft

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