



## FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: MAIZENA 2,5 KG

REFERENCIA: 15103501

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Harina fina de maíz

**Ingredientes:** Almidón de maíz

**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...

Fecha: Spec.22/09/2015

### 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          |
| Fibra alimentaria (g)       | 1          |
| Proteínas (g)               | <0,5       |
| Sal (g)                     | <0,01      |

Fecha: Spec.22/09/2015

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 2.500 g

**Conservación y transporte:** Conservar en lugar fresco y seco

**Vida del producto:** 36 meses desde su fecha de fabricación

# 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 |
| <i>Bacterias sulfitorreductoras</i> (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.

## MODIFICACION GENETICA ( GMO )

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

VERSIÓN 8

LCON : 66377343IS / 2  
Fecha LCON: 22/09/2015  
Fecha última revisión: 07/01/2016  
Fecha creación: 25/04/2014

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