



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR SALSA PIMIENTA VERDE CLASIC 660GX6

REFERENCIA: 16947601

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Salsa pimienta verde deshidratada.

Ingredientes: Fécula de patata, grasa y aceite vegetales (palma y girasol), sal, harina de TRIGO, aromas, azúcar, pimienta verde (4,6%), extracto de levadura, cebolla deshidratada (3,8%), maltodextrina, LACTOSA y proteínas de la LECHE, salsa de SOJA (contiene TRIGO), especias (pimienta blanca, pimentón, ajo), extracto de CEBADA malteada, zumo de cebolla concentrado, extracto de carne, zumo de remolacha deshidratado. Contiene trazas de huevo y apio.

Modo de Preparación: Desleír la cantidad necesaria de Salsa Pimienta Verde Knorr en agua caliente o fría, con la ayuda de un batidor manual. Llevar lentamente a ebullición removiendo al mismo tiempo. Dejar hervir durante 3 minutos removiendo de vez en cuando.

Dosificación Recomendada:			
PRODUCTO	AGUA	RENDIM. APROX.	RACIÓN 65ml APROX.
120g	1L	1L	15
660g = 1 envase	5,5L	5,5L	84

Para dosificaciones pequeñas recomendamos remover el contenido del envase, a fin de conseguir una mezcla homogénea de los ingredientes.

Fecha: Spec. 06/10/2015

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende
Valor energético (KJ / Kcal)	1700 / 420
Grasas (g)	20
de las cuales saturadas (g)	12
Hidratos de carbono (g)	49
de los cuales azúcares (g)	13
Fibra alimentaria (g)	3
Proteínas (g)	10
Sal (g)	12

Fecha: Spec. 06/10/2015

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 660 g

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

Vida del producto: 18 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARAMETROS FISICO QUIMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Actividad de agua		0,3	
Agua (%)		6	
Densitat (g/L)	420	450	480
Sal (%)	11	13	12

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)		500000
Enterobacteriaceae (cfu/g)		1000
Coliformes (cfu/g)		1000
Mohos (cfu/g)		1000
Levaduras (cfu/g)		1000
<i>Clostridium</i> 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	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	SI		
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	-	-	
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 8

LCON 66325324IS / 4
Fecha LCON: 06/10/2015
Fecha última revisión: 20/01/2016
Fecha creación: 12/05/2014

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