



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: HELLMA SLDDRE MOSTAZA Y MIEL 6X1L

REFERENCIA: 29216401

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Salsa Mostaza y Miel.

Ingredientes: Agua, aceite de girasol, miel (13%), mostaza Maille a la antigua (7%) (vinagre de alcohol, semillas de MOSTAZA, agua, sal, vino blanco, azúcar, aroma, acidulante (ácido láctico)), vinagre de CEBADA malteada, vinagre de alcohol, mostaza (3%) (agua, semilla de MOSTAZA, vinagre de alcohol, sal, especias, aromas), yema de HUEVO, almidón modificado de maíz, azúcar, sal, puré de manzana concentrado, extracto de cártamo, aromas, azúcar líquido invertido, espesante (goma xantana), acidulante (ácido cítrico), zumos concentrados (limón, zanahoria, hibisco), antioxidante (E385), melazas.

Instrucciones de uso: Agitar antes de usar.

Fecha: Spec. 06/10/2015

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g	por 100ml	por ración**	%* por ración
Valor energético (KJ / Kcal)	1400 / 350	1500 / 360	450 / 110	6
Grasas (g)	32	33	10	14
de las cuales saturadas (g)	4	4	1	5
Hidratos de carbono (g)	14	14	4	2
de los cuales azúcares (g)	12	12	3,5	4
Proteínas (g)	1	1,5	<0,5	<1
Sal (g)	1,7	1,7	0,51	9

*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). ** = 30 ml

Fecha: Spec. 06/10/2015

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1.000 ml

Conservación y transporte: Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir antes de 1 mes.

Vida del producto: 9 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
pH	3,3	3,7	3,5
Sal (%)	1,55	1,85	1,7
Acidez (%)	0,75	0,89	0,82
Extracto Seco (%)	47,5	50,5	49
Viscosidad (mPas)	2900	3500	3200
Densidad (g/cm ³)	1,002	1,058	1,03

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)		1000
<i>Listeria monocytogenes</i> (cfu/g)		Ausencia
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)		Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)		500
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)		Ausencia

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)		10000
Enterobacteriaceae (cfu/g)		1000
Mohos (cfu/g)		Ausencia
Levaduras (cfu/g)		Ausencia
Lactobacilli (cfu/g)		Ausencia

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)	-	-	
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	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.

MODIFICACION GENETICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 3

LCON 66358926IS / 3
Fecha LCON: 06/10/2015
Fecha última revisión: 07/01/2016
Fecha de creación: 19/06/2014

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