



## FICHA TÉCNICA

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

**ARTÍCULO:** HLMNS MAYONESA BOCABAJO 12X430ML

**REFERENCIA:** 39475801

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Mayonesa.

**Ingredientes:** Aceite de soja (64%), agua, yema de HUEVO, vinagre de vino blanco, azúcar, sal, almidón modificado de maíz, aroma, zumo de limón concentrado, antioxidante (E385), colorantes (extracto de pimentón, carotenos).

**Instrucciones de Uso:** 1. Desenroscar el tapón. 2. Retirar el aluminio.

Fecha: Spec. 26/02/2015

### VALORES NUTRICIONALES

|                              | por 100g   | **por ración | %* por ración |
|------------------------------|------------|--------------|---------------|
| Valor energético (KJ / Kcal) | 2498 / 607 | 375 / 91     | 4             |
| Grasas (g)                   | 66         | 9,9          | 14            |
| de las cuales saturadas (g)  | 10         | 1,5          | 8             |
| Hidratos de carbono (g)      | 2,2        | <0,5         | <1            |
| de los cuales azúcares (g)   | 1,5        | <0,5         | <1            |
| Proteínas (g)                | 0,8        | <0,5         | <1            |
| Sal (g)                      | 1,2        | 0,18         | 3             |

\*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). \*\* = 15 g

Fecha: Spec. 26/02/2015

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 430 ml / 412 g

**Conservación y transporte:** Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, consérvese en el frigorífico.

**Vida del producto:** 270 días desde su fecha de fabricación

# PARÁMETROS ANALÍTICOS

## PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

| PROPIEDAD                     | Mínimo | Máximo | Especificación |
|-------------------------------|--------|--------|----------------|
| Grasa (%)                     | 65     | 67     | 66             |
| pH                            | 3,5    | 3,9    | 3,7            |
| Sal (%)                       | 1,05   | 1,35   | 1,2            |
| Acidez (%)                    | 0,27   | 0,37   | 0,32           |
| Consistencia (g)              | 80     | 120    | 100            |
| Densidad (g/cm <sup>3</sup> ) | 0,937  | 0,977  | 0,957          |

## PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

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

# 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                      | SI |                  |             |
| Pescado y Productos a Base de pescado                   | -  | -                |             |
| Cacahuetes y Productos a Base de cacahuetes             | -  | -                |             |
| 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 4

LCON: 66318999IS / 6  
Fecha LCON: 26/02/2015  
Fecha última revisión: 02/09/2015  
Fecha creación: 12/03/2014

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