



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KN DES BECHAMEL 4X2.5KG POU EL EU

REFERENCIA: 18700201

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Salsa Bechamel Deshidratada.

Ingredientes: Almidón modificado de patata, maltodextrina, LACTOSA y proteínas de la LECHE, grasa de palma, aceite de girasol, estabilizantes (E450ii, E516, E339ii), espesantes (goma xantana, alginato sódico), cebolla deshidratada, especias (pimienta, nuez moscada, clavo), sal, aroma (contiene APIO), colorante (carotenos). Puede contener huevo, gluten y mostaza.

Modo de Preparación: Mezclar 125 g de producto con 1L de agua fría o ambiente. Remover bien y dejar reposar 5 minutos. Almacenar por debajo de 3°C un máximo de 72 horas. Antes de servir, regenerar a una temperatura superior a 72°C. (baño María, Microondas, cualquier tipo de horno o directo al fuego).

Preparación instantánea: Mezclar 125 g de producto con 1 L de agua fría o caliente y remueva bien. Lleve a ebullición. Recomendado para uso en líneas fría y caliente. Apta para pasteurización.

Fecha: Spec. 28/02/2015

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende	por 100mL una vez preparado	por ración **	% por ración *
Valor energético (KJ / Kcal)	1930 / 446	241 / 56	193 / 45	2
Grasas (g)	19	2,4	1,9	3
de las cuales saturadas (g)	10	1,3	1	5
Hidratos de carbono (g)	64	8	6,4	2
de los cuales azúcares (g)	4,7	0,6	<0,5	<1
Fibra alimentaria (g)	1,6	<0,5	<0,5	N/A
Proteínas (g)	7,1	0,9	0,7	1
Sal (g)	2,3	0,28	0,22	4

*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). ** = 80 g

Fecha: Spec. 28/02/2015

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 2.500 g

Conservación y transporte: Conservar en lugar fresco y seco

Vida del producto: 18 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Actividad del agua	0,1	0,3	
Sal (%)	0		
Densidad (g/l)	310	410	360

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		100000
<i>Lactobacilli</i> (cfu/g)		10000
Mohos (cfu/g)		1000
Levaduras (cfu/g)		1000

DECLARACIÓN ALÉRGICOS / INTOLERANCIAS

ALÉRGICOS 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 alérgicos 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 66381343IS / 2
Fecha LCON: 28/02/2015
Fecha última revisión:31/01/2018
Fecha creación: 03/07/2014

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