



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR SALSA MARINERA CLASICA 750GX6

REFERENCIA: 11387302

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Preparado deshidratado para salsa marinera.

Ingredientes: Almidón modificado de maíz, sal, grasa de palma, marisco y pescado (11%)(CAMARÓN y PESCADO), potenciador del sabor (glutamato monosódico), extracto de levadura, LACTOSA y proteínas de la LECHE, especias, puré de tomate deshidratado*, maltodextrina, zumo de remolacha concentrado, colorante (extracto de pimentón). Puede contener gluten, huevo, apio y moluscos.

*elaborado con tomates cultivados de forma sostenible.

Forma de preparación: Desleír la cantidad necesaria de Salsa Marinera Knorr en agua, 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. Aconsejable para medallones o supremas de pescado, zarzuelas, calderetas, sopas...

DOSIFICACIÓN recomendada			
PRODUCTO	AGUA	REDIM. APROX.	RACIÓN 65ml. APROX
1 bote	8,8 litros	9 litros	138
85g	1 litro	1 lito	15

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

Fecha: Spec. 23/01/2015

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende
Valor energético (KJ / Kcal)	1509 / 379
Grasas (g)	13
de las cuales saturadas (g)	7,6
Hidratos de carbono (g)	46
de los cuales azúcares (g)	2,4
Fibra alimentaria (g)	1,5
Proteínas (g)	13
Sal (g)	14,5

Fecha: Spec. 23/01/2015

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 750 g

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

Vida del producto: 12 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Densidad (g/L)	410	510	460
Sal (%)	12	14,7	13,4

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

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

ALERGENOS ALIMENTARIOS

PROPIEDAD	SI	Contacto cruzado	Comentarios
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-	SI	
Crustáceos y Productos a Base de crustáceos	SI		
Moluscos y Productos a Base de moluscos	-	SI	
Huevos y Productos a Base de huevo	-	SI	
Pescado y Productos a Base de pescado	SI		
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	-	-	
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 6

LCON 66321905IS / 4
Fecha LCON: 23/01/2015
Fecha última revisión: 05/02/2018
Fecha creación: 17/06/2014

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