



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KN SALSAS CAZADORA 6X720G

REFERENCIA: 67596239

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Salsa cazadora deshidratada.

Ingredientes: Almidón modificado de maíz, aromas (contiene alcohol, TRIGO, CEBADA y LECHE), harina de TRIGO, sal, hortalizas (7,1%) (cebolla, tomate*), grasa de palma, extracto de levadura, azúcar, setas (3,6%)(champiñones, boletus edulis), colorante (caramelo E150c), bacon ahumado (2,4%), manteca de cerdo ahumada, fécula de patata, LACTOSA, especias (0,7%)(pimienta, estragón, romero, bayas de enebro (15%), laurel), proteínas de la LECHE. Puede contener huevo y apio. *Elaborado con tomates cultivados de forma sostenible.

Preparación: Desleír la cantidad necesaria de Salsa Cazadora Knorr en agua, con la ayuda de un batidor manual. Llevar lentamente a ebullición removiendo al mismo tiempo. Dejar hervir durante 2 minutos removiendo de vez en cuando.

Dosificación Recomendada:

PRODUCTO	AGUA (L)	RENDIM. APROX. (L)	RACIÓN 65 ml APROX.
1 bote	9	9	138
80 g	1	1	15

Fecha: Spec. 10/07/2014

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende	por 100mL una vez preparado	por ración **	% por ración *
Valor energético (KJ / Kcal)	1557 / 370	125 / 30	81 / 20	1
Grasas (g)	13	1	1	1
de las cuales saturadas (g)	8	0,6	0,6	2
Hidratos de carbono (g)	54	4,3	2,8	1
de los cuales azúcares (g)	11	0,9	0,9	<1
Fibra alimentaria (g)	3	0,3	0,3	N/A
Proteínas (g)	11	30	0,6	1
Sal (g)	11,3	0,9	0,59	10

*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). ** = 65 mL

Fecha: Spec. 10/07/2014

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 720 g

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

Vida del producto: 12 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Densidad (g/L)	470	530	500
Sal (%)	12	14	13

PARÁMETROS 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
Espora de <i>Clostridium</i> sulfito reductores (cfu/g)		100
Levaduras (cfu/g)		1000

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)	SI		
Frutos Secos y derivados	-	-	
Granos de Sésamo y Productos a Base de granos de sésamo	-	-	
Dióxido de azufre y sulfitos	SI	-	
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 1

LCON 66326265IS / 2
Fecha LCON: 10/07/2014
Fecha última revisión: 02/05/2019
Fecha creación: 02/05/2019

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