



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR SOPA LAGOSTA 6X375g ECO EB

REFERENCIA: 18655501

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Crema de Bogavante deshidratada.

Ingredientes: Harina de TRIGO, almidón (patata y tapioca), sal, potenciadores del sabor (glutamato monosódico, inosinato y guanilato disódico), CAMARONES, grasas vegetales (palma, karité, sal), maltodextrina, tomate* (4%), BACALAO (4%), cebolla*, extracto de levadura, especias (contiene APIO), espesante (goma guar), extracto de BOGAVANTE (0,5%), colorante (extracto de pimentón), LACTOSA, acidulante (ácido cítrico), aromas (contiene APIO), proteínas de la LECHE. Puede contener moluscos y otros pescados y crustáceos.

* Cultivados de forma sostenible

Forma de preparación: Desleír 75 g de producto en 750 ml de agua fría. Remover constantemente hasta que hierva. Tapar parcialmente y dejar cocer a fuego lento durante 5 minutos, removiendo de vez en cuando con un batidor manual. Apagar el fuego, y añadir 250ml de leche semidesnatada hirviendo.

Dosificación recomendada			
Producto	Agua	Leche	Rendim. Aproximado
75 g	750 ml	250 ml	1 L

Fecha: Spec. 10/09/2015

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende
Valor energético (KJ / Kcal)	1444 / 344
Grasas (g)	7,8
de las cuales saturadas (g)	4,3
Hidratos de carbono (g)	51
de los cuales azúcares (g)	3,1
Fibra alimentaria (g)	3,2
Proteínas (g)	15
Sal (g)	13,2

Fecha: Spec. 10/09/2015

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 375 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		0,3	
Sal (%)	9,8	11,8	10,8

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		100000
<i>Enterobacteriaceae</i> (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	-	-	
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 66371531IS / 3
Fecha LCON: 10/09/2015
Fecha última revisión: 17/10/2017
Fecha creación: 27/06/2014

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