



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR POTATO FLAKES 4X2KG POU EB ES

REFERENCIA: 67559330

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Knorr Puré de patatas. En copos. Instantáneo 2K FS

Ingredientes: Patata* (99%), emulgente (E471), estabilizante (E450), aromas, antioxidante (METABISULFITO sódico). Puede contener gluten, leche, huevo y apio.

*patatas 100% procedentes de agricultura sostenible.

Modo de Preparación: 1) Llevar a ebullición un recipiente con agua y sal. 2) Retirar del fuego y añadir leche fría. 3) Verter el puré de patatas KNORR y remover hasta conseguir una mezcla homogénea. 4) Dejar reposar 2-3 minutos y remover suavemente antes de servir.

PRODUCTO	AGUA	LECHE	RENDIMIENTO	PORCIONES
100g	500ml	200ml	800g	4
500g	2,5L	1L	4kg	20
2kg	10L	4L	16kg	80

Si se desea un puré ligeramente más espeso usar 450 ml de agua por 100g de producto y 200ml de leche.

Fecha: Spec. 29/10/2014

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g
Valor energético (KJ / Kcal)	1418 / 340
Grasas (g)	1,0
de las cuales saturadas (g)	0,7
Hidratos de carbono (g)	65
de los cuales azúcares (g)	3
Fibra alimentaria (g)	7,9
Proteínas (g)	9,1
Sal (g)	0,27

Fecha: Spec. 29/10/2014

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 2 Kg

Conservación y transporte: Conservar en lugar fresco y seco

Vida del producto: 18 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARAMETROS FISICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Agua (%)	6	8	

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)		Ausencia
<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)		10
<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)		1000
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)		10
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)		100

INDICADORES	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		100000
<i>Enterobacteriaceae</i> (cfu/g)		100
Coliformes (cfu/g)		100
<i>Bacterias sulfito reductoras</i> (cfu/g)		100
Mohos (cfu/g)		100
Levaduras (cfu/g)		100

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	-	Max. 50mg/Kg en las escamas de patatas secas
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 1

LCON 66364519IS / 2
Fecha LCON: 29/10/2014
Fecha última revisión: 18/06/2018
Fecha creación: 18/06/2018

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