



## FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR SALSA ROQUEFORT CLASICA 715GX6

REFERENCIA: 36700001

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Salsa roquefort deshidratada.

**Ingredientes:** Almidón modificado de patata, quesos (25%)(QUESO Roquefort (42%), QUESO azul, QUESO curado, QUESO Crescenza), grasa de palma, nata en polvo (9,5%) (NATA, antioxidante E-450ii), fécula de patata, extracto de levadura, sal, aromas (contiene LECHE, TRIGO y CEBADA), LACTOSA y proteínas de la LECHE, maltodextrina, especias. Puede contener huevo y apio.

**Forma de preparación:** Desleír la cantidad necesaria de Salsa Roquefort Knorr en agua caliente (máx. 80°C) o fría, 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.

Dosificación Recomendada:			
PRODUCTO	AGUA	RENDIM. APROX.	RACIÓN 65 ml APROX.
1 bote	5,5 litros	5,5 litros	84
130 g	1 litro	1 litro	15

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

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)	2083 / 500	271 / 65	176 / 42	2
Grasas (g)	31	4	2,6	4
de las cuales saturadas (g)	19	2,2	1,4	7
Hidratos de carbono (g)	42	4,9	3,2	1
de los cuales azúcares (g)	4,2	0,5	<0,5	<1
Fibra alimentaria (g)	<0,5	<0,5	1	N/A
Proteínas (g)	13	1,5	<0,5	2
Sal (g)	6,8	0,78	0,51	9

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

Fecha: Spec. 10/07/2014

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 715 g

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

**Vida del producto:** 18 meses desde su fecha de fabricación

## PARÁMETROS ANALÍTICOS

### PARAMETROS FISICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Sal (%)	6	8	7
Agua (%)		6	
Densidad	400	460	430
Actividad de agua		0,3	

### 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)		10
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)		100

INDICADORES	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		100000
<i>Enterobacteriaceae</i> (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

## 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	-	-	
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 5

LCON 66324522IS / 2  
Fecha LCON: 10/07/2014  
Fecha última revisión:07/03/2018  
Fecha creación: 19/03/2014

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