



## FICHA TÉCNICA

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

**ARTÍCULO:** KNORR SALSA BEARNESA CLASICA 720GX6

**REFERENCIA:** 16848801

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Preparado deshidratado para salsa Bearnesa.

**Ingredientes:** Almidón modificado de maíz, maltodextrina, LACTOSA y proteínas de la LECHE, sal, grasa de palma, extracto de levadura, clara de HUEVO deshidratada, estragón (0,9%), jarabe de glucosa, aromas naturales (contiene LECHE), acidulante (ácido cítrico), yema de HUEVO deshidratada, colorantes (extracto de pimentón, riboflavina). Puede contener gluten y apio.

**Modo de Preparación:** Desleír la cantidad necesaria de Preparado para Salsa Bearnesa Knorr en agua caliente (aprox. 80°C) o fría, con la ayuda de un batidor manual. Llevar lentamente a ebullición, junto con la leche removiendo al mismo tiempo. Añadir la mantequilla y dejar hervir durante 3 minutos removiendo de vez en cuando.

#### Dosificación Recomendada:

PROD.	AGUA	LECHE	MANTEQUILLA	RENDM. APROX	RACIÓN 65ml. APROX
1 bote	5,9 litros	0,7 litros	980 g	7,6 litros	117
110g	0,9 litros	0,1 litros	150 g	1,1 litro	17

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

Fecha: Spec. 05/08/2014

### VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende	por 100mL una vez preparado	por ración **	% por ración *
Valor energético (KJ / Kcal)	1601 / 381	578 / 138	376 / 90	5
Grasas (g)	8,1	12	7,8	11
de las cuales saturadas (g)	4	7,1	4,6	23
Hidratos de carbono (g)	70	7,2	4,7	2
de los cuales azúcares (g)	12	1,1	0,7	<1
Fibra alimentaria (g)	0,5	<0,5	<0,5	N/A
Proteínas (g)	5,8	0,9	0,6	1
Sal (g)	7,7	0,74	0,48	8

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

Fecha: Spec. 05/08/2014

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 720 g e

**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
Sal (%)	7,2	8,2	7,7
Densidad (g/l)	439	539	489
Actividad del agua	0,1	0,3	

### PARÁMETROS 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)		500000
Enterobacteriaceae (cfu/g)		1000
Coliformes (cfu/g)		1000
Clostridium sulfito reductores formadores de esporas (cfu/g)		100
Mohos (cfu/g)		1000
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	-	-	
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 6

LCON 66321979IS / 3  
Fecha LCON: 05/08/2014  
Fecha última revisión: 16/03/2021  
Fecha creación: 18/03/2014

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