



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KN CALDO LIQUIDO CONCENT MARISCO 6X1L

REFERENCIA: 29603001

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Caldo líquido concentrado de marisco.

Ingredientes: caldo concentrado de marisco (58%) (agua, extracto de BOGAVANTE, CAMARÓN), sal, pasta de tomate, extracto de levadura, jarabe de glucosa, almidón de tapioca, zumos concentrados vegetales (puerro, cebolla), almidón modificado de maíz, aromas, remolacha en polvo, espesante (goma xantana), maltrodextrina, plantas aromáticas, especias. Puede contener moluscos y pescado.

Instrucciones de uso: Utilízalo como sazonador en tus platos: añadir el líquido directamente en su preparación, no es necesario diluirlo previamente en agua. Se recomienda añadir: 5ml/g (una cucharadita de postres) por porción. Uso alternativo: Base de caldo diluyendo 1 L del contenido de la botella en 29 litros de agua hirviendo.

Fecha: Spec. 06/08/2014

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g
Valor energético (KJ / Kcal)	289 / 68
Grasas (g)	<0,5
de las cuales saturadas (g)	<0,1
Hidratos de carbono (g)	11
de los cuales azúcares (g)	2,7
Fibra alimentaria (g)	0,9
Proteínas (g)	5,2
Sal (g)	20,3

Fecha: Spec. 06/08/2014

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1.000 ml

Conservación y transporte: Conservar en lugar fresco y seco. Agitar antes de usar. Una vez abierto, consumir antes de 3 meses.

Vida del producto: 12 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Sal (%)			19,94
Agua (%)			60,6
Actividad del agua	0,73	0,77	0,75
Grasas (%)			0,17

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)		100000
Enterobacteriaceae (cfu/g)		100
Mohos (cfu/g)		1000
Levaduras (cfu/g)		1000

DECLARACIÓN ALÉRGENOS / INTOLERANCIAS

ALERGENOS ALIMENTARIOS

PROPIEDAD	SI	Contacto cruzado	Comentarios
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-	-	
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)	-	-	
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	-	-	
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 3

LCON 66373526IS / 1
Fecha LCON: 06/08/2014
Fecha última revisión: 14/09/2017
Fecha creación: 06/08/2015

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