



## FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KN DSO CREMA PUERROS 6X700G EB ES

REFERENCIA: 28358201

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Crema de Puerros Vichysoise deshidratada.

**Ingredientes:** Harina de TRIGO, verduras (14%), (cebolla, puerro (20%)), sal, fécula de patata, proteínas de la LECHE, potenciador del sabor (glutamato monosódico), aceite de maíz, grasa de palma, maltodextrina, especias, aroma, extracto de levadura. Puede contener huevo, apio y mostaza.

**Forma de preparación:** desleir 70g de producto en 1 litro de agua fría. Remover constantemente hasta que hierva. Tapar parcialmente y dejar cocer a fuego lento durante 10 minutos, removiendo de vez en cuando con un batidor manual.

| Dosificación recomendada |      |                    |
|--------------------------|------|--------------------|
| Producto                 | Agua | Rendim. Aproximado |
| 70 g                     | 1L   | 1 L                |
| 350 g                    | 5L   | 5 L                |
| 700 g                    | 10L  | 10 L               |

Fecha: Spec. 10/09/2015

### VALORES NUTRICIONALES

|                              | por 100g como se vende |
|------------------------------|------------------------|
| Valor energético (KJ / Kcal) | 1461 / 348             |
| Grasas (g)                   | 5,9                    |
| de las cuales saturadas (g)  | 1,8                    |
| Hidratos de carbono (g)      | 61                     |
| de los cuales azúcares (g)   | 11                     |
| Fibra alimentaria (g)        | 4,2                    |
| Proteínas (g)                | 10                     |
| Sal (g)                      | 13,7                   |

Fecha: Spec. 10/09/2015

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 700 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

### PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

| PROPIEDAD         | Mínimo | Máximo | Especificación |
|-------------------|--------|--------|----------------|
| Sal (%)           | 10,8   | 12,8   | 11,8           |
| Agua (%)          |        | 6      |                |
| Actividad de Agua |        | 0,3    |                |
| Densidad (g/l)    | 510    | 570    | 540            |

### 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   |
| Mohos (cfu/g)  |   | 1000   |
| Levaduras (cfu/g)  |   | 1000   |
| Clostridium 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                   | -  | SI               |             |
| 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 7

LCON 66349197IS / 2  
Fecha LCON: 10/09/2015  
Fecha última revisión: 30/01/2018  
Fecha creación: 16/06/2014

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