



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR CALDO LIQ CONCENT DE CARNE 6X1L

REFERENCIA: 11513001

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Caldo líquido concentrado de carne 1L

Ingredientes: Agua, sal, aromas, extracto de carne (3,7%), extracto de levadura, grasa de carne (1%), zumo concentrado de cebolla, almidón modificado de maíz, acidulante (ácido cítrico), espesante (goma xantana), aceite y grasa vegetales (girasol, palma), ajo, antioxidante (extracto de romero).

Modo de Preparación: Se diluye fácilmente en caliente y en frío. Base de caldo: Añadir un litro de caldo líquido concentrado por cada 29 litros de agua. Sazonador: Añadir como sazonador. Se recomienda añadir 5ml/g por porción.

Fecha: Spec. 22/08/2017

VALORES NUTRICIONALES

	100ml
Energía (KJ/Kcal)	348 / 83
Grasas (g)	2,1
de las cuales saturadas (g)	1
Carbohidratos (g)	5,7
de los cuales azúcares (g)	2,9
Fibra alimentaria (g)	<0,5
Proteínas (g)	10
Sal (g)	25,2

Fecha: Spec. 22/08/2017

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. No es necesario conservar en frío.

Vida del producto: 12 meses desde su fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Actividad del agua	0,73	0,77	0,75
Sal (%)	18,9	20,9	19,9
Viscositat (mPas)	700	950	825
Agua (%)			60,8

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

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

PROPIEDAD	SI	Contacto cruzado	Comentarios
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-	-	
Crustáceos y Productos a Base de crustáceos	-	-	
Moluscos y Productos a Base de moluscos	-	-	
Huevos y Productos a Base de huevo	-	-	
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)	-	-	
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.

MODIFICACIÓN GENÉTICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 5

LCON 66363849IS / 3
Fecha LCON: 17/11/2016
Fecha última revisión: 10/10/2017
Fecha creación: 11/06/2014

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