



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KN DSO CALDO CARNE 6X1KG ECO EB ES

REFERENCIA: 11095504

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Caldo sabor carne deshidratado

Ingredientes: Sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), aromas, extracto de levadura, azúcar, grasa de palma, cebolla (1,3%), especias (contiene APIO). Puede contener gluten, huevo y leche.

Modo de empleo: Los caldos en polvo Knorr son ideales para dar el toque de sabor adecuado, rectificando y potenciando el sabor de las preparaciones durante o al final de la cocción. Por cada dos litros de agua debe añadir tres cucharadas soperas rasas de producto aproximadamente

Dosificación recomendada	
Producto	Agua o sopa
16 g	1 litro
80 g	5 litros
1 kg	62 litros

Fecha: Spec. 5/7/2014

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende	100mL una vez preparado	Por ración**	% Por ración*
Valor energético (KJ / Kcal)	446 / 106	7 / 2	18 / 5	<1
Grasas (g)	2,2	<0,1	0,1	<1
de las cuales saturadas (g)	1,2	<0,1	<0,1	<1
Hidratos de carbono (g)	5,1	<0,1	0,2	<1
de los cuales azúcares (g)	4,1	<0,1	0,2	<1
Fibra alimentaria (g)	<0,5	<0,1	<0,1	N/A
Proteínas (g)	16	0,3	0,6	1
Sal (g)	67,8	1,1	2,8	47

*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). ** = 250 mL

Fecha: Spec. 5/7/2014

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1.000 g

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

Vida del producto: 18 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Actividad de agua	0,1	0,3	
Agua (%)		6	
Sal (%)	58	64	61

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
Coliformes (cfu/g)		1000
Esporas de <i>Clostridium</i> sulfito reductores (cfu/g)		100
Enterobacteriaceae		1000
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 5

LCON 66332990IS / 2
Fecha LCON: 5/7/2014
Fecha última revisión: 25/04/2016
Fecha creación: 20/05/2014

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