



## FICHA TÉCNICA

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

**ARTÍCULO:** KNORR DEMIGLACE + DELANTAL 6X900G

**REFERENCIA:** 68138209

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Salsa demiglance deshidratada.

**Ingredientes:** Harina de TRIGO, grasa y aceite vegetales (palma, girasol), sal, azúcar, fécula de patata, potenciadores del sabor (glutamato monosódico, guanilato e inosinato disódico), hortalizas deshidratadas (5,3%) (cebolla, tomate), aromas (contiene LECHE), maltodextrina, colorante (caramelo E150c), estabilizante (harina de garrofin), extracto de levadura, salsa de SOJA (contiene TRIGO), zumo de remolacha deshidratado, especias (pimentón, pimienta, clavo), corrector de acidez (ácido cítrico). Contiene trazas de huevo y apio.

**Modo de Preparación:** Desleír la cantidad necesaria de Salsa Demiglance Knorr en agua, con la ayuda de un batidor manual. Llevar lentamente a ebullición removiendo al mismo tiempo. Dejar hervir durante 2-3 minutos removiendo de vez en cuando.

**Dosificación Recomendada:**

| PRODUCTO | AGUA | RENDIM. APROX. | RACIÓN 65ml APROX. |
|----------|------|----------------|--------------------|
| 100g     | 1L   | 1L             | 15                 |
| 900g     | 9L   | 9L             | 138                |

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

Fecha: Spec. 4/11/2015

### VALORES NUTRICIONALES

|                              | por 100g   |
|------------------------------|------------|
| Valor energético (KJ / Kcal) | 1600 / 390 |
| Grasas (g)                   | 14         |
| de las cuales saturadas (g)  | 8          |
| Hidratos de carbono (g)      | 53         |
| de los cuales azúcares (g)   | 13         |
| Fibra alimentaria (g)        | 3          |
| Proteínas (g)                | 9          |
| Sal (g)                      | 12         |

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

Fecha: Spec. 4/11/2015

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 900 g

**Conservación y transporte:** Mantener el envase bien cerrado. Conservar en lugar fresco y seco.

**Vida del producto:** 18 meses desde su fecha de fabricación

# PARÁMETROS ANALÍTICOS

## PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

| PROPIEDAD         | Mínimo | Máximo | Especificación |
|-------------------|--------|--------|----------------|
| Sal (%)           | 12     | 14     | 13             |
| Agua (%)          |        | 6      |                |
| Densidad (g/l)    | 570    | 630    | 600            |
| Actividad de agua |        | 0,3    |                |

## PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

| PATHOGENS // Unidad de medida          | m | M        |
|--|---|----------|
| <i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)         |   | 1000     |
| <i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g) |   | 100      |
| <i>Salmonella</i> (cfu/25g)            |   | Ausencia |
| <i>Escherichia coli</i> (cfu/g)        |   | 10       |
| <i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)   |   | 100      |

| INDICADORES  | m | M      |
|--|---|--------|
| Aerobic Plate Count (cfu/g)                              |   | 500000 |
| Enterobacteriaceae (cfu/g)                               |   | 1000   |
| Coliformes (cfu/g)                                       |   | 1000   |
| Mohos (cfu/g)  |   | 1000   |
| Espora de <i>Clostridium</i> sulfitos reductores (cfu/g) |   | 100    |
| 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                         | SI |                  |             |
| 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 1

LCON 66326369IS / 4  
Fecha LCON: 4/11/2015  
Fecha última revisión: 19/09/2019  
Fecha creación: 19/09/2019

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