



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR CALDO PESCADO 18X1KG

REFERENCIA: 10967602

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Caldo de pescado deshidratado.

Ingredientes: Sal, potenciadores del sabor (glutamato monosódico, inosinato y guanilato disódicos), grasa de palma, PESCADO en polvo (5%), grasa de palma totalmente hidrogenada, extracto de levadura, almidón de patata, CAMARÓN en polvo (0,7%), cebolla en polvo, especias, colorante (caramelo E150c), maltodextrina, aromas (contienen PESCADO y CRUSTÁCEOS), extracto de vino blanco, dextrosa. Puede contener moluscos

Modo de empleo:

•Para caldos o sopas, incorporar la cantidad requerida cuando el agua esté hirviendo.

•Remuévase durante 3 min., comprobando que el producto se haya disuelto.

IMPORTANTE

Este preparado contiene sal, suficiente para su uso en caldos y sopas. Cuando condimente sus guisos, paellas, zarzuelas, asados, croquetas, etc. con Caldo de Pescado, incorpore la sal al final, disminuyendo la cantidad que usa normalmente.

Dosificación recomendada	
Producto	Agua / Sopa
20 g	1litros
100g	5 litros
1 paneto	25 litros

Fecha: Spec.27/02/2015

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende	100 mL una vez preparado	Por ración **	% Por ración *
Valor energético (KJ / Kcal)	1081 / 261	25 / 6	63 / 15	<1
Grasas (g)	21	<0,5	1,2	2
de las cuales saturadas (g)	14	0,3	0,8	4
Hidratos de carbono (g)	4,5	<0,5	<0,5	<1
de los cuales azúcares (g)	<0,5	<0,5	<0,5	<1
Fibra alimentaria (g)	<0,5	<0,5	<0,5	N/A
Proteínas (g)	13	<0,5	0,8	2
Sal (g)	52,6	1,2	3	50

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

Fecha: Spec. 27/02/2015

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1.000 g

Conservación y transporte: Conservar en lugar fresco y seco

Vida del producto: 24 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Actividad del agua		0,3	
Sal (%)	46	50	48

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)		100000
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	-	-	
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	SI	-	
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 6

LCON 66336287IS / 2
Fecha LCON: 27/02/2015
Fecha última revisión: 04/08/2015
Fecha creación: 11/07/2014

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