



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: Knorr MM PAELLA GFLF 6x900G ECO EB ES

REFERENCIA: 68341721

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Caldo para paella deshidratado

Ingredientes: Sal, maltodextrina, potenciador del sabor (glutamato monosódico), cebolla deshidratada, **PESCADO** (3,6%), puré de tomate deshidratado, ajo en polvo, **CAMARÓN** en polvo (2,4%), aromas, extracto de levadura, aceite de girasol, especias, almidón de tapioca, extracto de **BOGAVANTE** (0,1%), colorante (riboflavina, carotenos). Puede contener moluscos.

Modo de Empleo: Para una paella para 4 porciones (cantidad de arroz recomendada 250 g): Preparar la paella de forma habitual y una vez dispuesta el agua caliente en la preparación (750 ml), desleír 25 g de caldo (1 cucharada colmada). Continuar la preparación de la paella de forma habitual.

Para caldo:
Desleír 25 g en 1 L de agua caliente. Dejar ebullición 2-3 minutos agitando ocasionalmente

Rendimiento 36 L

Dosificación recomendada		
Producto	Agua	Raciones
25 g	750 ml	4
900 g	27 litros	144

Fecha: Spec. 29/10/2020

VALORES NUTRICIONALES

	por 100ml una vez preparado
Valor energético (KJ / Kcal)	987/236
Grasas (g)	1,9
de las cuales saturadas (g)	0,5
Hidratos de carbono (g)	36
de los cuales azúcares (g)	4,9
Fibra alimentaria (g)	1,8
Proteínas (g)	15
Sal (g)	36,8

Fecha: Spec. 29/10/2020

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 900 g

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

Vida del producto: 18 meses Consumir preferentemente antes del fin de:

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Sal (%)	29	35,3	32
Acidez del agua	0,1	0,3	
Agua (%)		6	
Densidad 20°C (g/cm ³)			2,9556

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)		500.000
Levaduras (cfu/g)		1000
Mohos (cfu/g)		1000
Enterobacteriaceae		1000
Coliforms		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	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	-	-	
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 1

Prov

CU PIRD: 720000192896/000
Fecha CU PIRD: 29/10/2020
Fecha última revisión: 18/01/2021
Fecha creación: 18/01/201

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