



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: HELLMANN'S SALSA CÉSAR 1L ES UFS **REFERENCIA:** 68424572

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Salsa César

Ingredientes: Agua, aceite de girasol, vinagre de alcohol, **QUESO** curado italiano (3,2%), **LECHE** desnatada en polvo, yema de **HUEVO** de gallinas camperas (2,3%), ajo (2,2%), almidón modificado de maíz, sal, zumo de limón concentrado, azúcar, **ANCHOAS** (0,25%), conservador (sorbato potásico), espesante (goma xantana), pimienta negra, antioxidante (EDTA de calcio y disodio), jarabe de azúcar invertido, cártamo concentrado. Puede contener sésamo y mostaza.

SIN GLUTEN

Fecha: 14/08/2018

VALORES NUTRICIONALES

	100 ml
Valor energético (KJ / Kcal)	1137/273
Grasas (g)	27
de las cuales saturadas (g)	3,8
Hidratos de carbono (g)	4,8
de los cuales azúcares (g)	3,2
Fibra alimentaria	<0,5
Proteínas (g)	2,8
Sal (g)	1,6

*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000k ** = 30 ml)

Fecha: 14/08/2018

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1 L 33 porciones de 30ml

Conservación y transporte: Conservar en un lugar fresco y oscuro a temperatura ambiente. Una vez abierto conservar en el frigorífico y consumir antes de 1 mes.

Vida del producto: 9 meses Consumir preferentemente antes del:

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Sal (%)	1.5	1.85	1.7
Acidez	1.01	1.15	1.08
Materia Seca	36	39	37,5
Viscosidad	2,100	2,600	2,300
Densidad 20 ° (g/cm ³)	0.982	1.022	1.002
pH	3.6	4	3.8

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de med	m	M
<i>Listeria Monocytogenes</i> (cfu/g)		Ausencia
<i>Staphilococcus aureus</i> (cfu/g)		500
Bacilos aereos (cfu/g)		1000
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)		Ausencia

INDICADORES // Unidad de me	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		10000
Levaduras (cfu/g)		1000
Mohos (cfu/g)		1000
Lactobacilos (cfu/g)		1000
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)		Ausencia
<i>Enterobacteriaceae</i> (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	SI	-	
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)	SI	-	
Frutos Secos y derivados	-	-	
Granos de Sésamo y Productos a Base de granos de sésamo	-	SI	
Dióxido de azufre y sulfitos	-	-	
Apio y productos a Base de apio	-	-	
Mostaza y Productos a Base de mostaza	-	SI	
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	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO	X	

VERSIÓN 1

CU PIRD: 720000204439/000
Fecha CU PIRD: 16/11/2020
Fecha última revisión: 20/11/2020
Fecha creación: 20/11/2020

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