



## FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR ROUX OSCURO 1KG X 6

REFERENCIA: 10011302

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Roux oscuro. Preparado alimenticio deshidratado

**Ingredientes:** harina de TRIGO, grasa de palma, colorante (caramelo (E150c)).

**Preparación:** Desleír el Roux en un líquido hirviendo, el cual se desea ligar (caldo, fondo, crema, salsa). Remover con un batidor y llevar a ebullición. Dejar hervir lentamente durante 3 minutos removiendo de vez en cuando. Sazonar al gusto. La cantidad de Roux a utilizar depende del espesor deseado en su receta. Sugerimos las siguientes dosificaciones:

Salsas espesas: 90 g por litro (aprox.)

Salsas claras: 70 g por litro (aprox.)

Cremas: 50 g por litro (aprox.)

Fecha: Spec. 08/08/2014

### VALORES NUTRICIONALES

	por 100g
Valor energético (KJ / Kcal)	2400 / 580
Grasas (g)	40
de las cuales saturadas (g)	30
Hidratos de carbono (g)	47
de los cuales azúcares (g)	0,7
Fibra alimentaria (g)	2,5
Proteínas (g)	6
Sal (g)	<0,01

Fecha: Spec. 08/08/2014

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 1.000 g

**Conservación y** Conservar en lugar fresco y seco

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

# PARÁMETROS ANALÍTICOS

## PARÁMETROS FISICO QUIMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Grasa (%)	38	40	
Actividad del agua		0,3	
Agua (%)	3,5	4	
Viscosidad (mPas)	160	210	
Densidad (g/l)	400	430	

## PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)		10000
Enterobacteriaceae (cfu/g)		100
Coliformes (cfu/g)		100
Mohos (cfu/g)		100
Levaduras (cfu/g)		100
Esporas clostridium sulfito reductoras (cfu/g)		100

# 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	no	no	
Moluscos y Productos a Base de moluscos	no	no	
Huevos y Productos a Base de huevo	no	no	
Pescado y Productos a Base de pescado	no	no	
Cacahuets y Productos a Base de cacahuets	no	no	
Soja y Productos a Base de soja	no	no	
Leche y sus derivados ( incluida la lactosa )	no	no	
Frutos Secos y derivados	no	no	
Granos de Sésamo y Productos a Base de granos de sésamo	no	no	
Dióxido de azufre y sulfitos	no	no	
Apio y productos a Base de apio	no	no	
Guisante y Productos a Base de guisante	no	no	
Mostaza y Productos a Base de mostaza	no	no	
Altramuces y Productos a Base de Altramuces	no	no	

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 2

LCON 66321775IS / 2  
Fecha LCON: 08/08/2014  
Fecha última revisión: 23/10/2014  
Fecha creación: 13/05/2014

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