



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KN DSO CALDO INST VEG 6X1KG ECO EB ES

REFERENCIA: 11051704

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Caldo vegetal deshidratado

Ingredientes: Sal, potenciadores del sabor (glutamato monosódico, guanilato e inosinato disódicos), grasa de palma, hortalizas (3,4%) (cebolla, zanahoria, puerro, raíz de APIO), aromas, especias (contiene APIO), zumos vegetales concentrados (zanahoria, nabo, col). Puede contener huevo, leche y gluten.

Modo de preparación: Los caldos en polvo Knorr son ideales para dar el toque de sabor adecuado, rectificando y potenciando el sabor de las preparaciones durante o al final de la cocción.

Dosificación recomendada	
Producto	Agua o sopa
18 g	1 Litro
90 g	5 Litros
1 kg	55 Litros

Fecha: Spec. 5/07/2014

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende	por 100mL una vez preparado	Por ración **	% Por ración *
Valor energético (KJ / Kcal)	605 / 145	12 / 3	30 / 8	<1
Grasas (g)	8,8	0,2	0,4	<1
de las cuales saturadas (g)	5,1	<0,1	0,2	1
Hidratos de carbono (g)	3,9	<0,1	<0,1	<1
de los cuales azúcares (g)	2,5	<0,1	<0,1	<1
Fibra alimentaria (g)	0,9	<0,1	<0,1	N/A
Proteínas (g)	12	0,2	0,6	1
Sal (g)	67,2	1,2	1,2	50

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

Fecha: Spec. 5/07/2014

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1.000 g

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

Vida del producto: 18 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Actividad de agua		0,3	
Agua		6	
Sal (%)	57,5	63,5	60,5

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)		Ausencia
<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)		100000
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)		10
<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)		100
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)		100

INDICADORES	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		500000
Enterobacteriaceae (cfu/g)		1000
Coliformes (cfu/g)		1000
Esperoras de <i>Clostridium</i> sulfito reductores (cfu/g)		100
Mohos (cfu/g)		1000
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	-	-	
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 5

LCON 66332654IS /2
Fecha LCON: 05/07/2014
Fecha última revisión: 26/04/2016
Fecha creación: 12/05/2014

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