



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO:

KNORR DOB CALDO CARNE 18X1KG

REFERENCIA:

13220103

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Caldo sabor carne deshidratado.

Ingredientes: Sal, grasa de palma y grasa de palma totalmente hidrogenada, potenciadores del sabor (glutamato monosódico, inosinato y guanilato disódicos), extracto de levadura, almidón modificado de patata, aromas, colorante (caramelo E150c).

Modo de Preparación:

- 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 Doble Caldo, incorpore la sal al final, disminuyendo la cantidad que usa normalmente.

Dosificación recomendada

Producto	Agua
20 g	1 litro
100 g	5 litros
1 paneto	25 litros

Fecha: Spec 05/08/2014

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende	por 100 mL una vez preparado	Por ración**	% Por ración *
Valor energético (KJ / Kcal)	981 / 237	20 / 5	50 / 13	<1
Grasas (g)	20	<0,5	1	1
de las cuales saturadas (g)	13	0,3	0,8	4
Hidratos de carbono (g)	5,2	<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)	9,4	<0,5	<0,5	<1
Sal (g)	57,9	1,15	3	50

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

Fecha: Spec 05/08/2014

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

PARAMETROS FISICO QUIMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Actividad del agua		0,65	

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		100000
<i>Enterobacteriaceae</i> (cfu/g)		1000
Bacterias sulfito reductoras (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	-	-	
Crustáceos y Productos a Base de crustáceos	-	-	
Moluscos y Productos a Base de moluscos	-	-	
Huevos y Productos a Base de huevo	-	-	
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)	-	-	
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.

MODIFICACION GENETICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 5

LCON 66359816IS/ 2
Fecha LCON: 05/08/2014
Fecha última revisión: 04/08/2015
Fecha creación: 13/10/2014

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