



## FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: KNORR DOBLE CALDO CARNE 900G ES UFS

REFERENCIA: 68340612

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Caldo de carne deshidratado

**Ingredientes:** Sal, maltodextrina, potenciadores del sabor (glutamato de monosodio, guanilato e inosinato disódicos), azúcar, aromas, cebolla deshidratada, caldo de huesos de vacuno en polvo (2,9%), extracto de levadura, especias, jarabe de caramelo.

Sin gluten, Sin lactosa

**Modo de Empleo:** Calentar el agua hasta que hierva.  
Añadir la cantidad de producto recomendada.  
Remover constantemente hasta llevar nuevamente a ebullición.  
También se puede incorporar directamente en tus preparaciones.

Rendimiento 56 L

Dosificación recomendada		
Producto	Agua	Caldo
16 g	1 litro	1 litro
900 g	56 litros	56 litros

Fecha: Spec. 17/03/2022

### VALORES NUTRICIONALES

	por 100g
Valor energético (KJ / Kcal)	732/181
Grasas (g)	1,9
de las cuales saturadas (g)	0,3
Hidratos de carbono (g)	30
de los cuales azúcares (g)	7,6
Fibra alimentaria (g)	0,7
Proteínas (g)	11
Sal (g)	54,0

Fecha: Spec. 17/03/2022

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 900g e

**Conservación y transporte:** MANTENER EL BOTE BIEN CERRADO  
CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO

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

## PARÁMETROS ANALÍTICOS

### PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Sal (%)	47,2	57,7	52,5
Acidez del agua	0,1	0,3	
Agua (%)		6	
Densidad 20°C (g/cm <sup>3</sup> )			2,3749

### PARÁMETROS 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	-	-	
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.

### MODIFICACIÓN GENÉTICA ( GMO )

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 3

CU PIRD: 720000192876/003  
Fecha CU PIRD: 17/03/2022  
Fecha última revisión: 21/06/2022  
Fecha creación: 18/01/201

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