



PRODUCTOS ALIMENTARIOS PRAL S.A.  
C/Lleida N°1, 08317 -Òrrius- Barcelona  
Tlfno.93.797.40.06

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

### SALSA BECHAMEL

#### DESCRIPCION:

Preparado lácteo en polvo para la elaboración de “Salsa Bechamel”

#### RSI:

26.02932/B

#### FÓRMULA CUALITATIVA y CUANTITATIVA:

- Almidón de maíz
- Grasa Vegetal Hidrogenada
- Nata en polvo
- Sal
- Jarabe de Glucosa
- Lactosa
- Regulador del pH (E-340ii)
- Potenciador del sabor (E-621)
- Aromas autorizados
- Estabilizador (E-410)
- Cebolla deshidratada

#### VALORES NUTRICIONALES MEDIOS: (por 100g de producto en polvo)

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| Valor Energético (kJ/100g)     | 1695,65 |
| Valor Energético (Kcal/100g)   | 405     |
| Grasa Total (Hidrólisis Ácida) | 12,5    |
| • De las cuales Saturadas      | 4       |
| Hidratos de Carbono            | 67      |
| • De los cuales azúcares       | 7.41    |
| Fibra Alimentaria (Dif. 100)   | 1       |
| Proteína Bruta                 | 6,5     |
| Sal                            | 8       |

#### VALORES NUTRICIONALES MEDIOS: (por 100g de producto reconstituido\*)

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| Valor Energético (kJ/100g)     | 395  |
| Valor Energético (Kcal/100g)   | 94   |
| Grasa Total (Hidrólisis Ácida) | 3.8  |
| • De las cuales Saturadas      | 2.4  |
| Hidratos de Carbono            | 11.7 |
| • De los cuales azúcares       | 0.51 |
| Fibra Alimentaria (Dif. 100)   | 0.38 |
| Proteína Bruta                 | 3.1  |
| Sal                            | 0.72 |

(\*) 100 gr de producto reconstituido equivalen a 10,72 gr. de Bechamel y 89,28 ml. de agua)



**PRODUCTOS ALIMENTARIOS PRAL S.A.**  
C/Lleida N°1, 08317 -Òrrius- Barcelona  
Tlfno.93.797.40.06

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

### SALSA BECHAMEL

#### REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS:

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| Enterobacterias Totales | < 10 ufc/g   |
| Salmonella / Shigella   | Ausencia/25g |

#### ENVASADO:

Bolsa de 0.6 Kg, Cajas de 10 bolsas.

Cada bolsa se identifica en el momento de envasado con toda la información correspondiente al producto que contiene (ingredientes, información nutricional, lote, fecha de consumo preferente, etc....según RD.1169/2011).

La caja se identifica con una etiqueta en la que consta el nombre del producto y el número Ean 128.

El código Ean 128 de nuestros productos es un número variable que se calcula para cada uno de los productos y de los lotes que fabricamos con los siguientes datos:

Ean 14 del producto que se está fabricando + fecha de caducidad + unidad de venta + N° de fabricación

#### DESCRIPCION DEL NUMERO DE LOTE:

La codificación de cada fabricación es numérica y por producción diaria.

#### ALMACENADO:

En lugar fresco y seco.

#### CONSUMO PREFERENTE:

2 años desde la fecha de fabricación.

#### RENDIMIENTO:

Bolsa de 0.6 Kg = 5.6 Kilos

#### DOSIS:

600 g de producto en 5 litros de agua fría.

#### MODO DE EMPLEO:

Añadir el contenido de una bolsa (600g) de producto en 5 litros de agua fría. Calentar sin dejar de remover hasta una buena disolución. Llevar a ebullición durante unos 2 minutos.



PRODUCTOS ALIMENTARIOS PRAL S.A.  
C/Lleida N°1, 08317 -Òrrius- Barcelona  
Tlfno.93.797.40.06

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

### SALSA BECHAMEL

## DECLARACIÓN ALERGENOS

PRAL S.A. declara que el “SALSA BECHAMEL” contiene los alérgenos que se marcan en la siguiente lista:

| SUSTANCIA ALERGÉNICA  | Presencia | Ausencia | Posible presencia por Contaminación cruzada (trazas) |
|---|-----------|----------|--|
| <b>1) Cacahuetes y derivados:</b>   |           | X        |  |
| Mantequilla de cacahuete, harina de cacahuete, proteína de cacahuete, aceite de cacahuete,...   |           |          |  |
| <b>2) Frutos de cáscara y derivados:</b>  |           | X        |  |
| Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia y derivados.      |           |          |  |
| <b>3) Leche, lactosa y derivados:</b>   | X         |          |  |
| Toda clase de productos lácteos, mantequilla, todos los tipos de queso, margarina, caseína, lactosuero, lactoglobulina, caseinatos, ... |           |          |  |
| <b>4) Huevos y derivados:</b>   |           | X        |  |
| Huevo entero, clara de huevo, yema de huevo, proteína de huevo,...  |           |          |  |
| <b>5) Pescado y derivados:</b>  |           | X        |  |
| Extractos de pescado, proteína de pescado, ...  |           |          |  |
| <b>6) Crustáceos y derivados:</b>   |           | X        |  |
| Gambas, langostinos, cigalas, cangrejos, langosta, almejas, mejillones, berberechos, ostras, sepia, ... , y sus extractos               |           |          |  |
| <b>7) Cereales con gluten y derivados:</b>  |           | X        |  |
| Trigo, cebada, centeno, triticale, avena y sus derivados en forma de salvado, fibra, semolina, gluten, almidón, maltodextrina, ...      |           |          |  |
| <b>8) Soja y derivados:</b>   |           | X        |  |
| En forma de lecitina, proteína, aceite, salsa, ...  |           |          |  |
| <b>9) Anhídrido sulfuroso y Sulfitos: (indicar cantidad si &gt;10 mg/Kg)</b>  |           | X        |  |
| En forma de dióxido de azufre, metabisulfito, ... , en concentraciones superiores a 10 mg/Kg en el producto final                       |           |          |  |
| <b>10) Granos de sésamo y derivados:</b>  |           | X        |  |
| Semillas de sésamo o sus derivados en forma de aceite, pasta, ...   |           |          |  |
| <b>11) Apio y derivados:</b>  |           | X        |  |
| En forma de hojas, extracto, semillas, sal de apio, especias mezcladas con apio, ...  |           |          |  |
| <b>12) Altramuces y productos a base de altramuces:</b>   |           | X        |  |
| Carne de altramuz y sus extractos   |           |          |  |
| <b>13) Mostaza y productos derivados:</b>   |           | X        |  |
| Mostaza y productos elaborados a base de mostaza  |           |          |  |
| <b>14) Moluscos y productos a base de moluscos:</b>   |           | X        |  |
|   |           |          |  |



PRODUCTOS ALIMENTARIOS PRAL S.A.  
C/Lleida N°1, 08317 -Òrrius- Barcelona  
Tlfno.93.797.40.06

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

### SALSA BECHAMEL

## DECLARACIÓN ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

**PRAL S.A.** (Productos Alimentarios PRAL S.A.) garantiza que:

La “**SALSA BECHAMEL**” no contiene (ni procede de) organismos genéticamente modificados.

En consecuencia, la “**SALSA BECHAMEL**” queda fuera del ámbito de aplicación de los reglamentos 1829/2003/CE y 1830/2003/CE.

Asimismo, la eventual contaminación accidental por organismos genéticamente modificados que pudiera existir, nunca llegaría a superar los valores establecidos en los reglamentos anteriores.



PRODUCTOS ALIMENTARIOS PRAL, S.A  
Yolanda Clemente  
Dp.Calidad