



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: CDO 5.5L BaileysVanillChoco CL1 x1x126EB      REFERENCIA: 68746163

LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Helado de vainilla sabor Baileys™ y helado de chocolate con trocitos de chocolate (1,9%). (Helado de chocolate elaborado con 3% de chocolate con leche). Producto para adultos, contenido en alcohol 0,11% en volumen

**Ingredientes:** **LECHE** desnatada rehidratada, agua, azúcar, jarabe de glucosa, grasa de coco, jarabe de glucosa-fructosa, suero de **LECHE** en polvo, emulsión sabor Baileys™ (agua, aroma, **NATA**, azúcar, alcohol, proteínas de la **LECHE**, colorante (caramelo de sulfito cáustico), emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos), corrector de acidez (citrato trisódico)) (1,5%), cacao en polvo desgrasado (1,5%), pasta de cacao (1%), estabilizantes (goma garrofín, goma guar, carragenanos), emulgentes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, fosfátidos de amonio), manteca de cacao (0,3%), **LECHE** en polvo, aromas, jarabe de azúcar caramelizado, **MANTEQUILLA** concentrada. Puede contener cereales que contengan gluten, huevo, frutos de cáscara y soja.

**INSTRUCCIONES:** Para adultos - contiene alcohol

Fecha: 22/11/2021

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g	** por ración	/* por ración
Valor energético (KJ / Kcal)	803/210	409/107	5
Grasas (g)	8,2	4,2	6
de las cuales saturadas (g)	7,0	3,6	18
Hidratos de carbono (g)	27	14	5
de los cuales azúcares (g)	22	11	12
Proteínas (g)	2,8	1,4	3
Sal (g)	0,11	0,05	<1

/\*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). \*\*= 100 mL

Fecha: 22/11/2021

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 5.500 ml e/ 2.846 g. 55 porciones por envase

**Conservación y transporte:** Mantener a temperatura inferior a -18°C

**Vida del producto:** 24 meses Consumir preferentemente antes del fin de:

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Overrun Componente 1 (%)			110
Overrun Componente 2 (%)			120
Densidad 20°C (g/cm³)			0,523

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
Listeria Monocytogenes (cfu/g)	Ausencia	Ausencia
Salmonella (cfu/25g)	Ausencia	Ausencia
Staphylococcus aureus (cfu/g)	10	100

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)	10000	100000
Enterobacteriaceae (cfu/g)	10	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	-	-	
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	-	SI	
Leche y sus derivados ( incluida la lactosa )	SI	-	
Frutos Secos y derivados	-	SI	
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 GENETICA ( GMO )

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 1

CU PIRD: 720000226629/000  
Fecha CU PIRD: 22/11/2021  
Fecha última revisión: 11/11/2021  
Fecha creación: 11/11/2021

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