



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: CDO TEXTURE BASE F JELLY 6X1KG BOX EB IT REFERENCIA: 29536601

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Base deshidratada con gelatina para texturas gelatinosas

Ingredientes: Jarabe de glucosa, gelatina de vacuno (25%), antiespumante (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos). Puede contener almendras, avellanas, trigo, cebada, huevo, leche y soja.

Modo de preparación: 10 gramos de producto equivalen a 1 hoja de gelatina (2g). Agregar el producto directamente en la receta en sustitución de la gelatina tradicional. La cantidad de producto utilizada dependerá de la consistencia que quiere conseguirse.

Remover hasta que se disuelva. Para preparaciones con un contenido graso bajo, la temperatura mínima de utilización es de 20°C. Para preparaciones con alto contenido graso (p.e. natas líquidas), la temperatura mínima de utilización es de 40°C.

Refrigerar hasta que cuaje, al menos 3 horas antes de servir (el tiempo puede variar dependiendo de la receta).

ADAPTAR LA DOSIFICACIÓN PARA OBTENER LA CONSISTENCIA PREFERIDA DE LIGERA A COMPACTA

20 g TEXTURE 80 g TEXTURE 100 g TEXTURE

+500 ml LIQUIDO +500 ml LIQUIDO +500 ml LIQUIDO

10 g = 1 HOJA DE GELATINA

1 ENVASE = 100 HOJAS DE GELATINA

SE PUEDE AGREGAR A TEMPERATURA AMBIENTE O CALIENTE

NO SE NECESITA REMOJAR EN AGUA FRÍA NI DISOLVER EN CALIENTE

Fecha: 17/01/2022

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende
Valor energético (KJ / Kcal)	1605/ 379
Grasas (g)	<0,5
de las cuales saturadas (g)	<0,1
Hidratos de carbono (g)	71
de los cuales azúcares (g)	9,7
Proteínas (g)	23
Sal (g)	0,19

Fecha: 17/01/2022

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1 Kg e

Conservación y transporte: Conservar en un lugar fresco y seco. Cerrar bien la bolsa una vez abierta para proteger el producto de la humedad. Una vez preparado, conservar en el frigorífico y consumir antes de 24 horas.

Vida del producto: 18 meses Consumir preferentemente antes del fin de: ver parte superior del envase.

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)		100000
Mohos (cfu/g)		100
Levaduras(cfu/g)		100

DECLARACIÓN ALÉRGENOS / INTOLERANCIAS

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

PROPIEDAD	SI	Contacto cruzado	Comentarios
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-	SI	trigo, cebada
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	almendra, avellana
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 4

CU PIRD: 720000065140/000
Fecha CU PIRD: 17/01/2022
Fecha última revisión: 17/01/2022
Fecha creación: 15/02/2016

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