



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: CDO PANNA COTTA 6X2X260G BOX EB UE

REFERENCIA: 68837782

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Preparado deshidratado para panna cotta

Ingredientes: Azúcar, almidón de maíz, gelatina de cerdo, aromas. Puede contener frutos de cáscara, huevo, leche y soja.

SIN GLUTEN

Preparación: Llevar a ebullición 1 L de leche. Con la leche en ebullición y sobre el fuego, verter el contenido de un sobre y mezclarlo durante 30 segundos hasta disolución completa. Retirar del fuego, añadir 1 L de nata y mezclar durante un periodo breve de tiempo. Verter en moldes individuales y poner en el frigorífico al menos 3 horas antes de servir hasta que cuaje. 180 min 2-5°C

| Dosificación | | | |
|-------------------|--------------|------|-----------------------|
| Preparado (sobre) | Leche entera | Nata | Porciones (95g=100ml) |
| 1 | 1 L | 1 L | 24 |
| 2 | 2 L | 2 L | 48 |

Fecha: Spec. 03/12/2021

VALORES NUTRICIONALES

| | por 100g preparado |
|------------------------------|-----------------------|
| Valor energético (KJ / Kcal) | 844/206 |
| Grasas (g) | 16 |
| de las cuales saturadas (g) | 9,3 |
| Hidratos de carbono (g) | 14 |
| de los cuales azúcares (g) | 12 |
| Fibra alimentaria (g) | <0,5 |
| Proteínas (g) | 3,4 |
| Sal (g) | 0,10 |

Fecha: Spec. 03/12/2021

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 520 g e. 48 raciones por envase

Conservación y transporte: Conservar en lugar fresco y seco. Una vez preparado, conservar en el frigorífico y consumir antes de 48 horas.

Vida del producto: 24 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) | | 1000 |
| <i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g) | | 100 |
| <i>Salmonella</i> (cfu/25g) | | Ausencia |
| <i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g) | | 100 |
| <i>Escherichia coli</i> (cfu/g) | | 10 |

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 | - | 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 GENÉTICA (GMO)

| Propiedad | SI | NO | Comentarios |
|------------------------------|----|----|-------------|
| Etiquetado requerido por GMO | | X | |

VERSIÓN 1

Prov

CU PIRD: 720000053464/000
Fecha CU PIRD: 03/12/2021
Fecha última revisión: 02/12/2021
Fecha creación: 02/12/2021

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