



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: CDO MOUSSE WHITE CHOCO 6X798G BOX EB ES REFERENCIA: 67965594

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Preparado deshidratado para mousse chocolate blanco con pepitas de chocolate

Ingredientes: : Azúcar, chocolate blanco (19%) (azúcar, manteca de cacao, **LECHE** en polvo, **LECHE** desnatada en polvo), suero de **LECHE** , grasa de coco totalmente hidrogenada, **LACTOSA**, chocolate (6%) (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, **LECHE** en polvo, **MANTEQUILLA** concentrada, aroma), emulgentes (ésteres acéticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), gelatina de cerdo, almidón modificado de patata, aromas, proteínas de la **LECHE**, estabilizantes (alginato sódico, hidroxipropilmetilcelulosa), colorantes (riboflavina, norbixina de bija). Puede contener huevo, frutos de cáscara y soja.

SIN GLUTEN

Modo de preparación: 1. Verter la leche en un recipiente y añadir el producto. 2. Mezclar con una batidora eléctrica durante 2 minutos a baja velocidad y después durante 3 minutos a alta velocidad. 3. Verter en moldes y refrigerar al menos 4 horas antes de servir.

Preparado (sobres)	Leche	Porciones (100 ml) *
1	0,5 L	15
2	1 L	30
3	1,5 L	45

* 1 porción = 52g = 100mL

Fecha: Spec.26/10/2020

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g preparado
Valor energético (KJ / Kcal)	830/200
Grasas (g)	8
de las cuales saturadas (g)	6
Hidratos de carbono (g)	26
de los cuales azúcares (g)	23
Fibra alimentaria (g)	<0,5
Proteínas (g)	5
Sal (g)	0,23

Fecha: Spec.26/10/2020

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: (3 x 266g) = 798g e

Conservación y transporte: Conservar en lugar fresco y seco. Una vez preparado, mantener en el frigorífico. Consumir en un plazo de 24 horas.

Vida del producto: 12 meses Consumir preferentemente antes del fin de: ver parte superior del envase

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
Salmonella (cfu/25g)		Ausencia
Staphylococcus aureus (cfu/g)		100
Escherichia coli (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	-	-	
Cacahuetes y Productos a Base de cacahuetes	-	-	
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 3

CU PIRD 720000071383/001
Fecha CU PIRD: 26/10/2020
Fecha última revisión: 23/12/2021
Fecha creación: 28/10/2019

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