



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: CDO NUTS MOUSSE 6X750G BOX

REFERENCIA: 19849101

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Preparado deshidratado para mousse de praliné de avellana.

Ingredientes: Azúcar, dextrosa, praliné de avellana (20%)(azúcar caramelizado, AVELLANA (40%)), LACTOSA y proteínas de la LECHE, grasa de coco totalmente hidrogenada, gelatina de cerdo, emulgentes (ésteres acéticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), colorante (caramelo E150c), almidón modificado de patata, cacao en polvo (1,5%), estabilizante (alginato sódico, hidroxipropilmetilcelulosa), antioxidante (ésteres de ácidos grasos del ácido ascórbico). Puede contener gluten, huevo, otros frutos secos y cacahuetes.

Preparación: 1) Verter la leche fría en un recipiente y añadir la mezcla. 2) Mezclar a máxima velocidad con una batidora eléctrica 2 min. a baja velocidad y luego 5 min. a alta velocidad. 3) Verter en moldes y refrigerar al menos 90 minutos antes de servir.

Producto (sobres)	Leche	Porciones (38g=100ml)
1	0,5L	20
2	1L	40
3	1,5L	60

Fecha: Spec. 27/08/2015

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g
Valor energético (KJ / Kcal)	1915 / 454
Grasas (g)	15
de las cuales saturadas (g)	11
Hidratos de carbono (g)	71
de los cuales azúcares (g)	67
Fibra alimentaria (g)	1,2
Proteínas (g)	8,6
Sal (g)	0,17

Fecha: Spec. 27/08/2015

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: (3 x 250 g) = 750 g

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

Vida del producto: 12 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)		10000
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	
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	-	SI	
Soja y Productos a Base de soja	-	-	
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 7

LCON 66341535IS / 3
Fecha LCON: 27/08/2015
Fecha última revisión: 06/02/2019
Fecha creación: 18/06/2014

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