



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: CDO CT6 MOUSSE FRAMBUESA 3x215G ES REFERENCIA: 68728095

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Preparado deshidratado para mousse de frambuesa

Ingredientes: Azúcar, jarabe de glucosa deshidratado, grasas vegetales (palma, palma totalmente hidrogenada), emulgentes (ésteres acéticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), frambuesas deshidratadas (4,2%), gelatina de cerdo, almidón modificado de patata, maltodextrina, proteínas de la **LECHE**, acidulante (ácido cítrico), zumo de remolacha deshidratado, aromas, estabilizante (fosfatos de potasio), sal. Puede contener almendras, avellanas, trigo, cebada, huevo y soja.

Preparación: Disolver el producto en agua fría.
Mezclar con una batidora eléctrica durante 2 minutos a baja velocidad y luego 5 minutos a alta velocidad.
Verter en moldes y refrigerar al menos 2 horas antes de servir.

Preparado (sobres)	Agua	Porciones (100 ml)
1	0,5 L	20
2	1 L	40
3	1,5 L	60

Fecha: Spec. 23/12/2021

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g
Valor energético (KJ / Kcal)	582/141
Grasas (g)	5,0
de las cuales saturadas (g)	4,2
Hidratos de carbono (g)	22
de los cuales azúcares (g)	18
Fibra alimentaria (g)	<0,5
Proteínas (g)	1,3
Sal (g)	0,03

Fecha: Spec. 23/12/2021

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: (3 x 215 g) = 645 g e

Conservación y transporte: Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez preparado, conservar en el frigorífico y consumir antes 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
Bacillus cereus (cfu/g)		100
Salmonella (cfu/25g)		Ausencia
Staphylococcus aureus (cfu/g)		100
Escherichia coli (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	-	-	
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: 720000071417/000
Fecha CU PIRD: 23/12/2021
Fecha última revisión: 21/12/2021
Fecha creación: 21/12/2021

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