



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: CDO VANILLA CAKE REFERENCIA: 68335141

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Preparado deshidratado para bizcocho

Ingredientes: Harina de **TRIGO**, azúcar, **LECHE** en polvo desnatada, **HUEVO** en polvo, almidón de maíz, clara de **HUEVO** en polvo, gasificantes (difosfatos, carbonatos de sodio), estabilizantes (goma arábiga, goma de celulosa, goma xantana), sal, aroma, emulgente (lecitina de **SOJA**), enzimas, agente de tratamiento de la harina (L-cisteína). Puede contener otros cereales que contengan gluten, frutos de cáscara, cacahuete y sésamo.

MODO DE EMPLEO: Mezclar 1 kg de producto, 400 g de aceite, 400 g de agua y la piel de una naranja en una batidora durante 2 minutos a baja velocidad. Hornear a 170°C hasta cocción completa.

*de producto preparado con aceite de girasol según método de preparación.

Fecha 28/07/2022

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g *
Valor energético (KJ / Kcal)	1747/414
Grasas (g)	24
de las cuales saturadas (g)	3,1
Hidratos de carbono (g)	44
de los cuales azúcares (g)	25
Fibra alimentaria (g)	0,5
Proteínas (g)	5,8
Sal (g)	1,4

*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). ** = 100g

Fecha: 28/07/2022

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 5kg e. 115 porciones

Conservación y transporte: Conservar en lugar fresco y seco . Una vez preparado consumir lo antes posible

Vida del producto: 12 meses Consumir preferentemente antes del:

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Densidad (g/cm ³)	0,68	0,72	0,7
Agua	7	9	8

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)		100000
Enterobacteriaceae (cfu/g)		100
Mohos (cfu/g)		1000
Levaduras (cfu/g)		1000

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	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	-	SI	
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.

MODIFICACION GENETICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 2

CU PIRD: 720000188019/000
Fecha CU PIRD: 28/07/2022
Fecha última revisión: 21/07/2022
Fecha creación: 18/03/2020

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