



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: CDO MOUSSE COFFEE 6X3X250G BOX REFERENCIA: 15039101

LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Preparado deshidratado para mousse de café.

**Ingredientes:** Azúcar, grasa de coco totalmente hidrogenada, **LACTOSA**, emulgentes (ésteres acéticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), suero de **LECHE** en polvo, gelatina de cerdo, café instantáneo en polvo (4,5%), proteínas de la **LECHE**, almidón de maíz, colorante (caramelo amónico), estabilizantes (alginato sódico, hidroxipropilmetilcelulosa). Puede contener almendras, avellanas, trigo, cebada, huevo y soja.

**Preparación:** Verter la leche fría en un recipiente y añadir el preparado.  
Mezclar con una batidora eléctrica durante 2 minutos a baja velocidad y después 5 minutos a alta velocidad.  
Verter en moldes y refrigerar al menos 90 minutos antes de servir.

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

Fecha: Spec.23/12/2021

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g
Valor energético (KJ / Kcal)	745/180
Grasas (g)	5,3
de las cuales saturadas (g)	4,8
Hidratos de carbono (g)	28
de los cuales azúcares (g)	26
Proteínas (g)	5,1
Sal (g)	0,17

Fecha: Spec. 23/12/2021

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

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

**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:** 18 meses Consumir preferentemente antes del fin de: ver parte superior del envase.

PARÁMETROS ANALÍTICOS																													
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																													
<table><tr><td>PATHOGENS // Unidad de medida</td><td>m</td><td>M</td></tr><tr><td>Salmonella (cfu/25g)</td><td></td><td>Ausencia</td></tr><tr><td>Bacillus cereus (cfu/g)</td><td></td><td>100</td></tr><tr><td>Escherichia coli (cfu/g)</td><td></td><td>10</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus (cfu/g)</td><td></td><td>100</td></tr></table> <table><tr><td>INDICADORES</td><td>m</td><td>M</td></tr><tr><td>Aerobios mesófilos totales (cfu/g)</td><td></td><td>10000</td></tr><tr><td>Mohos (cfu/g)</td><td></td><td>100</td></tr><tr><td>Levaduras (cfu/g)</td><td></td><td>100</td></tr></table>			PATHOGENS // Unidad de medida	m	M	Salmonella (cfu/25g)		Ausencia	Bacillus cereus (cfu/g)		100	Escherichia coli (cfu/g)		10	Staphylococcus aureus (cfu/g)		100	INDICADORES	m	M	Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		10000	Mohos (cfu/g)		100	Levaduras (cfu/g)		100
PATHOGENS // Unidad de medida	m	M																											
Salmonella (cfu/25g)		Ausencia																											
Bacillus cereus (cfu/g)		100																											
Escherichia coli (cfu/g)		10																											
Staphylococcus aureus (cfu/g)		100																											
INDICADORES	m	M																											
Aerobios mesófilos totales (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 9  
prov

CU PIRD: 720000069936/000  
Fecha CU PIRD: 23/12/2021  
Fecha última revisión: 21/12/2021  
Fecha creación: 18/06/2014

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