



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: CDO MOUSSE COCO 6X3X225G BOX REFERENCIA: 18715401

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Preparado deshidratado para mousse de coco

Ingredientes: Azúcar, coco deshidratado (15%), grasa de coco totalmente hidrogenada, **LACTOSA**, emulgentes (ésteres acéticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), almidón modificado de patata, leche de coco deshidratada (2,4%), proteínas de la **LECHE**, estabilizantes (alginato sódico, sulfato cálcico, difosfato tetrasódico, carbonato sódico, hidroxipropilmetilcelulosa), maltodextrina, aromas. Puede contener almendras, avellanas, trigo, cebada, huevo y soja.

Modo de 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.

RENDIMIENTO		
Preparado (sobre)	Leche semi-desnatada	Porciones (1 porción=35g=100ml)
1	0,5 L	20
2	1 L	40
3	1,5 L	60

Fecha: Spec. 8/12/2021

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g producto preparado
Valor energético (KJ / Kcal)	758/183
Grasas (g)	8,1
de las cuales saturadas (g)	7,3
Hidratos de carbono (g)	24
de los cuales azúcares (g)	23
Proteínas (g)	3,4
Sal (g)	0,28

Fecha: Spec. 8/12/2021

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 675 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	

VERSIÓN9

CU PIRD: 720000071618/000
Fecha CU PIRD: 8/12/2021
Fecha última revisión: 23/12/2021
Fecha creación: 18/06/2014

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