



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: CDO CAKE CROQUANT 6X1X1KG POU DB ES IT

REFERENCIA: 68471706

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Preparado deshidratado para crocante

Ingredientes: Jarabe de glucosa deshidratado, azúcar, aceite de girasol, humectante (polidextrosa), dextrosa, emulgentes (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de girasol), **LECHE** en polvo. Puede contener cacahuets, frutos de cáscara, sésamo, huevo, soja y sulfitos.

SIN GLUTEN

INSTRUCCIONES DE USO: 1) Mezclar el contenido de un sobre y añadir ingredientes de su elección como nueces, frutas confitadas, cereales, muesli, semillas. 2) Distribuir de manera homogénea y fina sobre un papel o silicona para horno. 3) Hornear a 200 °C durante aprox. 9 minutos (las temperaturas y los tiempos de cocción pueden variar según el grosor del crocante y el tipo de horno). 4) Una vez horneado y aún tibio, el crocante se puede conformar como se desee..

Producto (sobres) Líquido Porciones1
1 500g 100 porciones

Fecha: Spec. 03/01/2021

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g
Valor energético (KJ / Kcal)	2049/490
Grasas (g)	30
de las cuales saturadas (g)	3,4
Hidratos de carbono (g)	46
de los cuales azúcares (g)	42
Fibra alimentaria (g)	11
Proteínas (g)	7,4
Sal (g)	0,33

*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). ** = 15 g

Fecha: Spec. 03/01/2021

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1 Kg e. 100 porciones

Conservación y transporte: Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez preparado, mantener a temperatura ambiente, lejos de la humedad y consumir en 4 días.

Vida del producto: 12 meses. Consumir preferentemente antes del: ver parte superior del envase

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Densidad (g/cm³)	0,63	0,67	0,65
Agua	3	5	4

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
Salmonella (cfu/25g)		
Staphylococcus aureus (cfu/g)		
Escherichia coli (cfu/g)		

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



DECLARACIÓN ALÉRGENOS / INTOLERANCIAS

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

PROPIEDAD	SI	Contacto cruzado	Comentarios
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-	-	
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	-	SI	
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 1

CU PIRD: 720000202154/001
Fecha CU PIRD: 03/01/2021
Fecha última revisión: 01/12/2020
Fecha creación: 01/12/2020

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