



## FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: CDO CAKE COCOA 1X5KG

REFERENCIA: 68335142

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Preparado deshidratado para bizcocho al cacao

**Ingredientes:** Harina de **TRIGO**, azúcar, cacao en polvo (6%), **LECHE** desnatada en polvo, **HUEVO** en polvo, almidón de maíz, colorante (caramelo de sulfito amónico), clara de **HUEVO** en polvo, gasificantes (carbonatos de sodio, difosfatos), estabilizantes (goma arábica, goma de celulosa, goma xantana), aromas, sal, emulgente (lecitina de **SOJA**), enzimas, agente de tratamiento de la harina (L-cisteína). Puede contener otros cereales que contengan gluten, frutos de cáscara, cacahuets y sésamo.

**MODO DE EMPLEO:** Mezclar 1 kg de la producto, 400 g de aceite y 470 g de agua en una batidora durante 2 minutos. Hornear a 170° C hasta cocción completa

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

Fecha: 22/07/2022

### VALORES NUTRICIONALES

	por *100g
Valor energético (KJ / Kcal)	1682/399
Grasas (g)	23
de las cuales saturadas (g)	3,7
Hidratos de carbono (g)	43
de los cuales azúcares (g)	24
Fibra alimentaria (g)	<0,5
Proteínas (g)	5,5
Sal (g)	1,4

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

Fecha: 22/07/2022

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 5 kg e 115 porciones

**Conservación y transporte:** Conservar en lugar fresco y seco y mantener alejado de cualquier fuente de calor

**Vida del producto:** 365 días Consumir preferentemente antes del fin de:

## PARÁMETROS ANALÍTICOS

### PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Densidad (g/cm³)	0,68	0,72	0,7
Agua (%)	7	9	8

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
Salmonella (cfu/25g)		Ausencia
Staphylococcus aureus (cfu/g)		100
Escherichia coli (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	-	-	
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 2

CU PIRD: 720000187991/000  
Fecha CU PIRD: 22/07/2022  
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