



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: CDO MOUSSE WHITE CHOCO 6X798G BOX EB ES      REFERENCIA: 67965594

LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Preparado deshidratado para Mousse de chocolate blanco con pepitas de chocolate.

**Ingredientes:** Azúcar, chocolate blanco (19%)(azúcar, manteca de cacao, LECHE en polvo, LECHE desnatada en polvo), suero de LECHE, grasa de coco totalmente hidrogenada, chocolate (6%)(azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, LECHE en polvo, MANTEQUILLA concentrada, aroma), emulgentes (ésteres acéticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), gelatina de cerdo, almidón modificado de patata, proteínas de la LECHE, aroma, estabilizante (alginato sódico, hidroxipropilmetilcelulosa), colorantes (riboflavina, annato). Puede contener huevo, frutos de cáscara y soja.

**modo de preparacion:** 1. verter la leche en un recipiente y añadir el producto. 2. mezclar con una batidora eléctrica durante 2 minutos a baja velocidad y después durante 3 minutos a alta velocidad. 3. Verter en moldes y refrigerar al menos 4 horas antes de servir.

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

\* 1 porción = 52g = 100mL

Fecha: Spec.24/01/2020

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende	por 100g preparado	por porción	por %
Valor energético (KJ / Kcal)	2018/481	816/195	277/66	3
Grasas (g)	20	7,8	2,7	4
de las cuales saturadas (g)	17	6,5	2,2	11
Hidratos de carbono (g)	67	26	8,8	3
de los cuales azúcares (g)	62	24	8,2	9
Fibra alimentaria (g)	<0,5	<0,5	<0,5	
Proteínas (g)	9,3	5,4	1,8	4
Sal (g)	0,39	0,21	0,07	1

Fecha: Spec. 24/01/2020

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 798 g ( 3x266g )

**Conservación y transporte:** Conservar en lugar fresco y seco. Una vez preparado, mantener en el frigorífico. Consumir en un plazo de 24 horas.

**Vida del producto:** 12 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
Salmonella (cfu/25g)		Ausencia
Staphylococcus aureus (cfu/g)		100
Escherichia coli (cfu/g)		10

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	-	-	
Cacahuetes y Productos a Base de cacahuetes	-	-	
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 1  
PROVISIONAL

CU PIRD 720000071383/000  
Fecha LCON: 24/01/2020  
Fecha última revisión: 28/10/2019  
Fecha creación: 28/10/2019

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