



Unilever

## FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: CDO CHOCOLATE MOUSSE 6X720G BOX

REFERENCIA: 67326004

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** : Preparado deshidratado para mousse de chocolate. Sin gluten

**Ingredientes:** Chocolate en polvo (62,5%) (azúcar, cacao (32%)), azúcar, cacao en polvo desgrasado (6,5%), grasa de coco totalmente hidrogenada, **LACTOSA**, gelatina de vacuno, emulgentes (ésteres acéticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), proteínas de la **LECHE**, correctores de acidez (carbonato potásico, hidróxido de sodio, hidróxido de amonio), estabilizantes (alginato sódico, hidroxipropilmetilcelulosa). Puede contener almendras, avellanas, huevo y soja.

**Preparación:** Verter el producto en un recipiente junto con la leche fría.

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.

90 min 2-8°C

Preparado (sobres)	Leche	Porciones <sup>2</sup>
1	0,5 L	15
2	1 L	30
3	1,5 L	45
Una porción = 50 g = 100 ml		

Fecha spec: 23/07/2022

### VALORES NUTRICIONALES

	por 100g preparado
Valor energético (KJ / Kcal)	684/165
Grasas (g)	5,8
de las cuales saturadas (g)	4,7
Hidratos de carbono (g)	22
de los cuales azúcares (g)	21
Proteínas (g)	5,9
Sal (g)	0,12

Fecha: Spec. 23/07/2022

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** (3 x 240 g) = 720 g. 45 porciones

**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

<b>PATHOGENS // Unidad de medida</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)		100
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)		Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)		100
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)		10

<b>INDICADORES</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
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	-	-	
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.

### MODIFICACION GENETICA ( GMO )

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 7

Prov

CU PIRD: 720000053461/001  
Fecha CU PIRD: 23/07/2022  
Fecha última revisión: 11/07/2022  
Fecha creación: 29/09/2017

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