



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: MAGN 85ml DblGldCarmBillion CL3x20x228EB

REFERENCIA: 68500116

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Helado sabor galleta con remolino de helado sabor a nuez de pecán, salsa de caramelo con un toque de sal (22%), chocolate blanco con caramelo (26%) y trocitos de galleta (2,5%)

Ingredientes: LECHE desnatada rehidratada, azúcar, jarabe de glucosa, manteca de cacao¹, LECHE desnatada en polvo, jarabe de glucosa-fructosa, MANTEQUILLA concentrada, grasa de coco, LECHE desnatada en polvo o concentrada, fructosa, almidón, suero de LECHE en polvo, harina de arroz, emulgentes (E471, E476, E322), jarabe de azúcar caramelizado, estabilizantes (E410, E407, E412), colorante (E150b), aromas, aceite de girasol, sal (0,1%), MANTEQUILLA, pasta de cacao¹, gasificante (E500). Puede contener huevo, soja, almendra, anacardo, trigo y cebada. ¹Certificado Rainforest Alliance .

Fecha: 26/07/2022

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g	por 100ml	por ración	%* por ración
Valor energético (KJ / Kcal)	1357/325	1133/271	964/231	11/12
Grasas (g)	17	14	12	17
de las cuales saturadas (g)	12	9,6	8,2	41
Hidratos de carbono (g)	38	32	27	10
de los cuales azúcares (g)	29	25	21	23
Proteínas (g)	4,4	3,7	3,1	6
Sal (g)	0,33	0,27	0,23	4

*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). ** 85 ml

Fecha: 26/07/2022

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado

85 ml e / 71 g e

Conservación y transporte:

Mantener a temperatura inferior a -18°C

Vida del producto:

24 meses Consumir preferentemente antes del fin de:

PARAMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Overrun 1 (%)			80
Overrun 2 (%)			65
Densidad 20 °C (g/cm ³)			0,82

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
<i>Listeria Monocytogenes</i> (cfu/25g)	Ausencia	Ausencia
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)	Ausencia	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	10	100

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)	10000	100000
Enterobacteriaceae (cfu/g)	10	100

DECLARACION ALERGENOS / INTOLERANCIAS

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

PROPIEDAD	SI	Contacto cruzado	Comentarios
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-	Sí	Trigo y cebada
Crustáceos y Productos a Base de crustáceos	-	-	
Moluscos y Productos a Base de moluscos	-	-	
Huevos y Productos a Base de huevo	-	Sí	
Pescado y Productos a Base de pescado	-	-	
Cacahuets y Productos a Base de cacahuets	-	-	
Soja y Productos a Base de soja	-	Sí	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Sí	-	
Frutos Secos y derivados	-	Sí	Almendra, anacardo
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 GENÉTICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 2

CU PIRD: 720000208862/001

Fecha CU PIRD:26/07/2022

Fecha última revisión: 25/07/2022

Fecha creación: 15/01/2021

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