



## FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: CDO WHITE CHOCO MOUSSE 6X798G BOX REFERENCIA 19845401

### 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 gluten y huevo.

**modo de preparación:** 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. 27/08/2015

### VALORES NUTRICIONALES

	por 100g
Valor energético (KJ / Kcal)	2050 / 487
Grasas (g)	20
de las cuales saturadas (g)	17
Hidratos de carbono (g)	67
de los cuales azúcares (g)	58
Fibra alimentaria (g)	0,4
Proteínas (g)	9,4
Sal (g)	0,39

Fecha: Spec. 27/08/2015

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 798 g

**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	-	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	-	-	
Soja y Productos a Base de soja	-	-	
Leche y sus derivados ( incluida la lactosa )	SI	-	
Frutos Secos y derivados	-	-	
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 6

LCON 66341318IS / 3  
Fecha LCON: 27/08/2015  
Fecha última revisión: 19/02/2018  
Fecha creación: 18/06/2014

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