



# FICHA TÉCNICA

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

**ARTÍCULO:** CDO MOUSSE COCO 6X3X225G BOX

**REFERENCIA:** 18715401

## LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Preparado deshidratado para mousse de coco.

**Ingredientes:** Azúcar, coco (15%), grasa de coco totalmente hidrogenada, LACTOSA, emulgentes (ésteres de ácido acético de mono y diglicéridos de ácidos grasos, mono y diglicéridos de ácidos grasos), almidón modificado de patata, leche de coco en polvo (2,4%), proteínas de la LECHE, estabilizantes (sulfato de calcio, difosfato de tetrasodio, alginato de sodio, hidroxipropilmetilcelulosa, carbonato de sodio), maltodextrina, aroma. Puede contener huevo y gluten.

**Modo de preparación:** 1. Verter la leche fría en un recipiente y añadir el producto. 2. Mezclar con una batidora eléctrica 2 minutos a baja velocidad y luego 5 minutos a alta velocidad. 3. Verter en moldes y refrigerar al menos 90 minutos antes de servir.

RENDIMIENTO		
Preparado (sobre)	Leche semi-desnatada	Porciones (1 porción=35g=100ml )
1	0,5 L	20
2	1 L	40
3	1,5 L	60

Fecha: Spec. 22/09/2015

## VALORES NUTRICIONALES

	por 100g
Valor energético (KJ / Kcal)	2107 / 501
Grasas (g)	23
de las cuales saturadas (g)	22
Hidratos de carbono (g)	70
de los cuales azúcares (g)	64
Fibra alimentaria (g)	3
Proteínas (g)	3,5
Sal (g)	0,67

Fecha: Spec. 22/09/2015

## CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 675 g

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

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

## 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	-	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 5

LCON 66341316IS / 5  
Fecha LCON: 22/09/2015  
Fecha última revisión: 20/01/2016  
Fecha creación: 18/06/2014

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