



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: CDO CRUNCHY TOPPING CHOC BLANCO 6X1KG

REFERENCIA: 19133902

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Salsa sabor chocolate blanco.

Ingredientes: Azúcar, grasa de coco, aceite de girasol, LECHE en polvo, LECHE desnatada en polvo, emulgentes (E492, lecitina de SOJA), extracto de vainilla. Puede contener frutos secos.

Instrucciones de Uso: Agitar antes de usar. Para un mejor nivel de crujiente, esperar al menos 50 seg.

Fecha: Spec. 30/08/2014

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g	por 100ml	**por ración	%* por ración
Valor energético (KJ / Kcal)	2733 / 659	3034 / 731	303 / 75	4
Grasas (g)	53	59	5,9	8
de las cuales saturadas (g)	28	31	3,1	16
Hidratos de carbono (g)	42	47	4,7	2
de los cuales azúcares (g)	42	47	4,7	5
Proteínas (g)	3,4	4	<0,5	<1
Sal (g)	0,13	0,14	0,01	<1

*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). ** = 10 ml

Fecha: Spec. 30/08/2014

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1.000 g

Conservación y transporte: Para un mejor sabor y textura mantener el producto entre 18° y 22° en lugar seco y oscuro. En caso de que el producto se solidifique, poner la botella bien cerrada en agua caliente. Evitar que el agua entre en contacto con el producto.

Vida del producto: 9 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Densidad (g/cm ³)			1,1149

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		10000
<i>Enterobacteriaceae</i> (cfu/g)		100
Mohos (cfu/g)		1000
Levaduras (cfu/g)		1000

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	-	-	
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 2

LCON 66370662IS / 1
Fecha LCON: 30/08/2014
Fecha última revisión: 17/03/2015
Fecha creación: 15/04/2014

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