



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: CDO CRUNCHY TOPPING CHOC NEGRO 6X1KG

REFERENCIA: 19134602

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Salsa de chocolate.

Ingredientes: Azúcar, grasa de coco, aceite de girasol, cacao en polvo desgrasado (16%), emulgente (lecitina de SOJA). Puede contener leche y otros 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)	2627 / 634	2929 / 707	293 / 71	4
Grasas (g)	52	58	5,8	8
de las cuales saturadas (g)	27	30	3	15
Hidratos de carbono (g)	35	39	3,9	2
de los cuales azúcares (g)	34	38	3,8	4
Fibra alimentaria (g)	5	5,6	0,6	N/A
Proteínas (g)	3,8	4,2	<0,5	<1
Sal (g)	0,32	0,36	0,04	<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)			1,115

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			

VERSIÓN 2

LCON 66370655IS / 1
Fecha LCON: 30/08/2014
Fecha última revisión: 24/03/2015
Fecha creación: 15/04/2014

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