



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: MAGNUM WHITE COOKIE MP 6X55ml REFERENCIA: 68611159

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Helado sabor nata con salsa sabor galleta al cacao (8,5%), chocolate blanco (31%) y trocitos de galleta (4,5%)
Ingredientes: LECHE desnatada rehidratada, azúcar, manteca de cacao¹, agua, LECHE desnatada en polvo, jarabe de glucosa, NATA (4%), MANTEQUILLA concentrada, grasa de coco, LECHE en polvo, fructosa, suero de LECHE en polvo, cacao en polvo desgrasado¹ harina de tapioca, harina de arroz, jarabe de glucosa-fructosa, emulgentes (E471, lecitina de girasol), estabilizantes (E410, E412, E407), sal, aromas. Puede contener almendras, soja, trigo, cebada y avena. ¹Certificado Rainforest Alliance

Fecha: Spec 23/01/2022

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g	por 100ml	**por ración	%* por ración
Valor energético (KJ / Kcal)	1379/329	1153/275	621/148	7
Grasas (g)	20	16	8,8	13
de las cuales saturadas (g)	13	11	5,7	29
Hidratos de carbono (g)	33	28	15	6
de los cuales azúcares (g)	26	22	12	13
Proteínas (g)	4,6	3,9	2,1	4
Sal (g)	0,19	0,16	0,09	2

*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). ** = 52 g

Fecha: Spec. 23/01/2022

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 330ml e (6X55ml)/270g e (6X45g)
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 Component 1(%)			65
Overrun Component 2(%)			40
Densidad (g/cm ³)			0,7784

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)	10000	100000
Enterobacterias (cfu/g)	10	100

DECLARACION ALERGENOS / INTOLERANCIAS

ALERGENOS 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	-	-	
Pescado y Productos a Base de pescado	-	-	
Cacahuetes y Productos a Base de cacahuetes	-	-	
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 1

CU PIRD 720000131780/004
Fecha CU PIRD 23/01/2022
Fecha última revisión: 25/02/2022
Fecha de creación: 25/02/2022

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