



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: CDO 5.5L COOKIES&CREAM CL1BX1X126 EB

REFERENCIA: 68796187

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Helado sabor nata y galletas, salsa de chocolate (18%) y trocitos de galleta al cacao (7%) (8% de cacao y 2% de chocolate en la salsa de chocolate).

Ingredientes: LECHE desnatada rehidratada, azúcar, jarabe de glucosa-fructosa, grasas vegetales (coco, palma) harina de TRIGO, suero de LECHE en polvo, cacao en polvo desgrasado (1,5%), MANTEQUILLA, cacao en polvo (0,5%), estabilizantes (goma guar, goma garrofín, goma tara, carragenanos), emulgentes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, fosfátidos de amonio), aromas, pasta de cacao (0,1%), jarabe de glucosa, aceite de girasol, colorante (carbón vegetal), manteca de cacao (0,02%), MANTEQUILLA concentrada, sal, gasificante (carbonatos de amonio). Puede contener cebada, huevo, frutos de cáscara y soja.

Fecha: Spec:01/03/2023

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g	por ración**	%* por ración
Valor energético (KJ / Kcal)	850/204	493/118	6
Grasas (g)	7,8	4,5	6
de las cuales saturadas (g)	6,4	3,7	19
Hidratos de carbono (g)	29	17	7
de los cuales azúcares (g)	23	14	16
Proteínas (g)	3,5	2,0	4
Sal (g)	0,15	0,09	2

*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). ** = 100 ml

Fecha: Spec.: 01/03/2023

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 5500 ml e (55 porciones x 100 ml)/3212g e (55 porciones x 58 g)

Conservación y transporte: Conservar a temperatura inferior a -18°C

Vida del producto: 24 meses Consumir preferentemente antes del fin de:

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Overrun 1 (%)			115
Overrun 2 (%)			10
Densidad 20°C			0,584

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)	10000	100000
Enterobacteriaceae (cfu/g)	10	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	-	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.

MODIFICACIÓN GENÉTICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 2

CU PIRD: 720000212167/001
Fecha CU PIRD:01/03/2023
Fecha última revisión: 20/12/2022
Fecha creación:14/07/2022

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