



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: B&J427mlDulceDe-lish SundaeCL2x8x180EB

REFERENCIA: 69668770

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Helado de caramelo salado (1%) con trozos de caramelo (8,5%) y remolinos de caramelo (8%), cubierto con helado de chocolate, remolinos de caramelo (6%) y trozos al chocolate con sal marina (3%).

Ingredientes: Agua, azúcar, **NATA** (18%), **LECHE** desnatada concentrada, jarabe de glucosa, grasa de coco, yema de **HUEVO** de gallinas camperas, aceites vegetales (nabina, girasol), cacao en polvo (1%), **LECHE** desnatada en polvo, cacao desgrasado en polvo (0,5%), **MANTEQUILLA** concentrada, suero de **LECHE** en polvo, almidón modificado de maíz, sal, azúcar caramelizado, estabilizantes (goma guar, carragenanos, goma garrofin), emulgentes (lecitinas (contiene **SOJA**)), melazas, extracto de **CEBADA** malteada, sal marina, aromas naturales, corrector de acidez (ácido cítrico). >Cacao, azúcar, vainilla: cumplen con los estándares de Fairtrade (Comercio Justo). Azúcar y vainilla cumplen con los estándares de trazabilidad según balance de masas. Total 53%F. Para más información visita: www.ben-jerrys.es. ΔTotal de cacao obtenido por Open Chain: 100%

Fecha: Spec.01/02/2023

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g	por 100ml	%* por ración
Energía (KJ / Kcal)	1102/263	904/216	11
Grasas (g)	14	11	16
de las cuales saturadas (g)	9,6	7,9	40
Hidratos de Carbono (g)	31	25	10
de los cuales azúcares (g)	26	21	23
Proteínas (g)	3,3	2,7	5
Sal (g)	0,40	0,32	5

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

Fecha: Spec.01/02/2023

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 427 ml e / 350g e. 4 porciones

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

Vida del producto: 18 meses Consumir preferentemente antes del fin de:

PARAMETROS ANALÍTICOS

PARAMETROS FISICO QUIMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Overrun 1, 2, 3 (%)			35
Overrun 4 (%)			100
Densidad (g/cm ³)			0,821

PARÁMETROS 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

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	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	-	-	
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 : 720000248131/000
Fecha CU PIRD:01/02/2023
Fecha última revisión: 28/11/2022
Fecha de creación: 28/11/2022

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