



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: CDO ROMANTICA CARAMELO 1L 550G X6

REFERENCIA: 11201704

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Helado sabor vainilla y caramelo, con recubrimiento al chocolate, galleta, almendras caramelizadas, y trocitos de caramelo recubiertos de chocolate con leche.

Ingredientes: LECHE desnatada rehidratada, azúcar, grasas y aceite vegetales (coco, palma y girasol en proporción variable), jarabe de glucosa-fructosa, LACTOSA y proteínas de la LECHE, harina de TRIGO, azúcar caramelizado, copos de AVENA, AVELLANAS, cacao en polvo desgrasado, HUEVO, jarabe de glucosa, emulgentes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, fosfátidos de amonio, lecitina de girasol), LECHE desnatada en polvo, MANTEQUILLA, estabilizantes (harina de garrofín, goma guar, carragenano), ALMENDRAS, manteca de cacao, aromas, NATA, sal, pasta de cacao, gasificante (carbonato sódico), MANTEQUILLA concentrada, colorante (annato), agente de recubrimiento (goma arábiga), corrector de acidez (ácido cítrico). Puede contener otros frutos secos y cacahuetes.

Fecha: Spec. 19/12/2014

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g	por 100ml	por ración**	%* por ración
Valor energético (KJ / Kcal)	1100 / 280	630 / 150	630 / 150	8
Grasas (g)	16	9	9	13
de las cuales saturadas (g)	13	7	7	35
Hidratos de carbono (g)	29	16	16	6
de los cuales azúcares (g)	24	13	13	14
Proteínas (g)	3,5	2	2	4
Sal (g)	0,18	0,099	0,099	2

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

Fecha: Spec. 19/12/2014

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1000 ml / 550 g

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

Vida del producto: 24 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Overrun 1, 2 (%)			110

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
Coliformes (cfu/g)	10	100

DECLARACIÓN ALÉRGENOS / INTOLERANCIAS

ALERGENOS ALIMENTARIOS

PROPIEDAD	SI	Contacto cruzado	Comentarios
Cereales que contengan gluten y productos derivados	SI		
Crustáceos y Productos a Base de crustáceos	no	no	
Moluscos y Productos a Base de moluscos	no	no	
Huevos y Productos a Base de huevo	SI		
Pescado y Productos a Base de pescado	no	no	
Cacahuets y Productos a Base de cacahuets	no	SI	
Soja y Productos a Base de soja	no	no	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI		
Frutos Secos y derivados	SI		
Granos de Sésamo y Productos a Base de granos de sésamo	no	no	
Dióxido de azufre y sulfitos	no	no	
Apio y productos a Base de apio	no	no	
Mostaza y Productos a Base de mostaza	no	no	
Altramuces y Productos a Base de Altramuces	no	no	

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 1

LCON 66359788IS / 2
Fecha LCON: 19/12/2014
Fecha última revisión:
Fecha creación: 14/05/2015

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