



FICHA TÉCNICA

Cód: DPPR-07-03
Revisión: 4
Fecha: 03/03/2016
Página 1 de 1

DENOMINACIÓN: MOUSSE SABOR LIMÓN

CÓDIGO DE PRODUCTO: MOC032 / MARCA BLANCA

DESCRIPCIÓN: Preparado completo para la elaboración de mousse sabor limón.

USO FINAL: Preparado alimenticio para su uso en hostelería, restauración y catering.

RENDIMIENTO: 10 litros

INGREDIENTES:

Azúcar
Jarabe de glucosa deshidratado
Grasa vegetal totalmente hidrogenada de palma
Emulgentes E-472a y E-471
Proteínas de la **leche**
Aromas
Estabilizantes E-340(ii) y E-401
Colorante natural riboflavina - 5' - fosfato
Puede contener trazas de **gluten, soja y huevo**.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores medios aproximados por 100 g. de producto

| | |
|-------------------------|----------------------|
| Valor energético | : 549 Kcal (2294 KJ) |
| Materia grasa total | : 31 g |
| De las cuales saturadas | : 28 g |
| Hidratos de carbono | : 65 g |
| De los cuales azúcares | : 48 g |
| Fibra | : 0 g |
| Proteínas | : 1,6 g |
| Sal | : 0,19 g |

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| | |
|-------------------------------------|-----------------------|
| Contaje total de aerobios mesófilos | : Máx. 100.000 ufc/g. |
| Coliformes totales | : Máx. 100 ufc/g. |
| Mohos y levaduras | : Máx. 500 ufc/g. |
| Salmonella | : Aus. en 25 g. |

MODO DE EMPLEO:

- Dispersar el contenido de la bolsa en 2 litros de leche entera y fría.
- Batir (accesorio para montar claras) hasta obtener espuma viscosa, aproximadamente 3-4 minutos.
- Repartir en recipientes y refrigerar de 1 a 3 horas antes de servir.

PRESENTACIÓN:

| | |
|------------------------|-----------------------------------|
| TIPO DE ENVASE | : Bolsa de polietileno metalizado |
| UNIDADES POR CAJA | : 10 unidades |
| PESO NETO POR UNIDAD | : 820 g |
| CONDICIONES ALMACENAJE | : Lugar fresco y seco (10-25°C) |
| CADUCIDAD | : 24 meses |

Elaborado por:


Fecha y firma: 03/03/2016

Revisado por:

Fecha y firma: 3/3/16

Aprobado por:

Fecha y firma: 03/03/2016

| | |
|--|---|
| PRODUCTO: MOUSSE SABOR LIMÓN 820 g |  |
|--|---|

| SUSTANCIA ALERGÉNICA | PRESENTE EN EL PRODUCTO COMO INGREDIENTE | PUEDE CONTENER TRAZAS |
|--|--|-----------------------|
| | SI/NO | SI/NO |
| CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) Y PRODUCTOS DERIVADOS | NO | SI |
| LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA) | SI | - |
| SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA | NO | SI |
| HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO | NO | SI |
| CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES | NO | NO |
| FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia Y PRODUCTOS DERIVADOS | NO | NO |
| ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES | NO | NO |
| APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS | NO | NO |
| MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS | NO | NO |
| PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO | NO | NO |
| CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS | NO | NO |
| MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS | NO | NO |
| GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO | NO | NO |
| ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2 | NO | NO |

| OMGs Y ALIMENTOS IRRADIADOS | PRESENTE EN EL PRODUCTO COMO INGREDIENTE O POSIBLE CONTENIDO EN TRAZAS | |
|--|--|-------------|
| | SI | NO |
| 1) Alimentos modificados genéticamente: De acuerdo con el reglamento 1829/2003 de la CE, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o estén compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente) o que se hayan producido a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de OMG. | SI | NO X |
| 2) Productos irradiados: La irradiación de alimentos o pasteurización en frío mediante rayos X o gamma, se utiliza para reducir la presencia microbiana o alargar la vida útil del producto. | SI | NO X |

Lista de Alérgenos de acuerdo Directiva 2007/68/CE que modifica el anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE. La información que facilitamos en el presente documento se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber. En base a esta información, se sugiere analizar el producto antes de su utilización en un producto final. Promolac se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento.

| | |
|---|--------------------------|
| Cumplimentado por: DPTO. DE CALIDAD PROMOLAC ESPAÑA S.A. | Fecha: 03/03/2016 |
|---|--------------------------|