



FICHA TÉCNICA

Cód: DPPR-07-03
Revisión: 4
Fecha: 09/03/2016
Página 1 de 1

DENOMINACIÓN: MOUSSE SABOR AVELLANA

CÓDIGO DE PRODUCTO: MOC039 / MARCA BLANCA

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

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**
Aroma
Estabilizantes E-340(ii) y E-401
Colorante E-150c
Puede contener trazas de **gluten, soja y huevo.**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores medios aproximados por 100 g. de producto

Valor energético	: 572 kcal / 2387 kJ
Grasas	: 36 g
De las cuales saturadas	: 33 g
Hidratos de carbono	: 60 g
De los cuales azúcares	: 40 g
Proteínas	: 1,8 g
Sal	: 0,21 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	: 710 g.
CONDICIONES ALMACENAJE	: Lugar fresco y seco (10-25°C)
CADUCIDAD	: 24 meses

Elaborado por:

Fecha y firma: 09/03/2016


Revisado por:

9/3/16

Fecha y firma:

Aprobado por:

Fecha y firma: 09/03/2016

PRODUCTO: MOUSSE SABOR AVELLANA 710 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:	SI	NO
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.		X
2) Productos irradiados:	SI	NO
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.		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: 09/03/2016
---	--------------------------