



## FICHA TÉCNICA

Cód: DPPR-07-03  
Revisión: 5  
Fecha: 19/02/2016  
Página 1 de 1

**DENOMINACIÓN:** MOUSSE SABOR PIÑA

**CÓDIGO DE PRODUCTO:** MOC041/MARCA BLANCA

**DESCRIPCIÓN:** Preparado completo para la elaboración de mousse sabor piña.

**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 natural annato y riboflavina - 5'-fosfato  
Puede contener trazas de **gluten, soja y huevo**.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores medios aproximados por 100 g. de producto

|                         |                      |
|-------------------------|----------------------|
| Valor energético        | : 561 Kcal (2344 KJ) |
| Grasas                  | : 34 g               |
| De las cuales saturadas | : 31 g               |
| Hidratos de carbono     | : 62 g               |
| De los cuales azúcares  | : 44 g               |
| Fibra                   | : 0 g                |
| Proteínas               | : 1,7 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          |
| UNIDADES POR CAJA      | : 10 unidades                   |
| PESO NETO POR UNIDAD   | : 760 g.                        |
| CONDICIONES ALMACENAJE | : Lugar fresco y seco (10-25°C) |
| CADUCIDAD              | : 24 meses                      |

Elaborado por:

Fecha y firma: 19/02/2016

Revisado por:

Fecha y firma: 19/2/16

Aprobado por:

Fecha y firma: 19/02/2016

|   |   |
|---|---|
| <b>PRODUCTO:</b><br>MOUSSE SABOR PIÑA CHEFF 760G PROMOLAC |  |
|---|---|

| SUSTANCIA ALERGÉNICA   | PRESENTE EN EL PRODUCTO COMO INGREDIENTE | PUEDA CONTENER TRAZAS |
|--|--|-----------------------|
|  | SI/NO                                    | SI/NO                 |
| <b>CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) Y PRODUCTOS DERIVADOS</b>   | NO                                       | SI                    |
| <b>LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)</b>   | SI                                       | -                     |
| <b>SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA</b>   | NO                                       | SI                    |
| <b>HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO</b>  | NO                                       | SI                    |
| <b>CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES</b>   | NO                                       | NO                    |
| <b>FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia Y PRODUCTOS DERIVADOS</b> | NO                                       | NO                    |
| <b>ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES</b>   | NO                                       | NO                    |
| <b>APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS</b>  | NO                                       | NO                    |
| <b>MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS</b>   | NO                                       | NO                    |
| <b>PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO</b>   | NO                                       | NO                    |
| <b>CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS</b>   | NO                                       | NO                    |
| <b>MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS</b>   | NO                                       | NO                    |
| <b>GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO</b>   | NO                                       | NO                    |
| <b>ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO<sub>2</sub></b>   | NO                                       | NO                    |

| OMGs Y ALIMENTOS IRRADIADOS  | PRESENTE EN EL PRODUCTO COMO INGREDIENTE O POSIBLE CONTENIDO EN TRAZAS |                    |
|--|--|--------------------|
| <b>1) Alimentos modificados genéticamente:</b><br>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. | <b>SI</b>  | <b>NO</b><br><br>X |
| <b>2) Productos irradiados:</b><br>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.   | <b>SI</b>  | <b>NO</b><br><br>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: 03/02/2016**