

1. DESCRIPCIÓN

DENOMINACIÓN PRODUCTO: MOUSSE SABOR YOGHOURT

CÓDIGO DE PRODUCTO: MOR068/ MOR012

MARCA: PROMOLAC / MARCA BLANCA

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

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

INGREDIENTES: Azúcar, jarabe de glucosa deshidratado, grasa vegetal totalmente hidrogenada de palma, emulgentes E-472a y E-471, aromas, acidulante E-330, gelatina bovina, proteínas de la **leche** y estabilizante E-340(ii). Puede contener trazas de **gluten, soja y huevo**.

2. REQUISITOS TÉCNICOS

2.1 INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios aproximados por 100g de producto)

Valor energético	2128kJ / 508 kcal
Grasas	24 g
De las cuales saturadas	22 g
Hidratos de carbono	69 g
De los cuales azúcares	55 g
Proteínas	3,2 g
Sal	0,17 g

2.2 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	Máx. 100.000 ufc/g
Enterobacterias	Máx. 100 ufc/g
Hongos y levaduras	Máx. 500 ufc/g

2.3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO

Color: blanco

Olor: a yoghurt

Textura: polvo

Apariencia: polvo blanco

3. INFORMACIÓN ALÉRGENOS

Lista de alérgenos de acuerdo al Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011.

SUSTANCIA ALERGÉNICA	PRESENTE COMO INGREDIENTE	PUEDE CONTENER TRAZAS
	SI/NO	SI/NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo – como espelta y trigo khorasan-, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas) Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	SI
CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS	NO	NO
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	NO	SI
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO	NO	NO
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES	NO	NO
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	NO	SI
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	SI	-
FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.	NO	NO
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO	NO	NO
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES	NO	NO
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS	NO	NO

4. OGM

De acuerdo con los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003 relativo a trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

- Este producto no contiene OGMs.
- Este producto no contiene ingredientes (tal y como está definido en el artículo 2.2(f) en la Regulación (UE) Nª1169/2011) derivados de OGMs.

5. RADIACIONES IONIZANTES

Certificamos que la materia prima y el producto acabado no están sometidos a ningún tipo de radiación.

6. ENVASE

Tipo de envase: Bolsa de polietileno

Unidades por caja: 10 unidades

Peso neto por unidad: 1 Kg

Vida útil del producto: 24 meses

7. CONSERVACIÓN ÓPTIMA

Mantener en lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener en un recipiente que cierre herméticamente para conservar las características del producto.

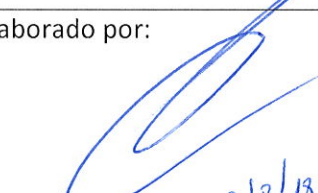

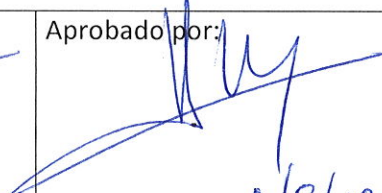
8. USO ESPERADO DEL PRODUCTO/MODO DE EMPLEO

Dispersar el contenido de la bolsa en 2 litros de leche entera y fría.

Batir (con accesorio de montar claras) hasta obtener espuma viscosa, aproximadamente durante 3-4 minutos.

Repartir en recipientes y refrigerar de 1 a 3 horas antes de servir.

Población de destino: producto destinado a toda la población, a excepción de las personas alérgicas/intolerantes a alguno de los componentes o trazas de alérgenos descritos anteriormente (también indicados en el etiquetado del producto)

Elaborado por: 	Revisado por: 	Aprobado por: 
Fecha y firma: 8/8/18	Fecha y firma: 08/08/2018	Fecha y firma: 8/8/18