

Flan de Queso

1. **Denominación de venta y denominación comercial** Comida preparada con tratamiento térmico. Grupo B. Postre lácteo pasteurizado (RD 3484/2000) / **Flan de queso**

2. **Descripción y modo de empleo** Postre lácteo pasteurizado. Mezcla a base de leche entera pasteurizada y queso crema fresco y azúcar. Cuajado por la acción de huevo líquido pasteurizado y proceso térmico. Envasado herméticamente al vacío en envase de vidrio con capsula de metal Twist off y botón de seguridad. Destinado al consumo directo en el propio envase.

3. **Códigos de producto y formatos**
- (023): Flan de queso 110 gr.
- (027) Flan de queso Pack 2 uds. 110 gr. x 2

4. **Composición cualitativa** **Leche** entera de vaca pasteurizada aromatizada con canela en rama y corteza de limón, **huevo** líquido pasteurizado, **queso** blanco pasteurizado (15%), azúcar y caramelo (azúcar, glucosa y agua).
Contiene huevo, leche y sus derivados.
Exento de gluten
No contiene OMG (Organismos Modificados Genéticamente)

5. **Características organolépticas** Color blanco con un tono amarillo. La parte inferior del producto torna hacia color ocre por efecto del caramelo. Consistencia firme pero no gelificada, sabor y olor propios de sus componentes destacando los lácteos. De forma dispersa pueden aparecer burbujas de aire formadas en el batido de los ingredientes.

6. **Características físico-químicas**
pH 6,40 ± 0,5
Humedad 66,05 %
Cenizas 0,61 %
Extracto seco magro 25,3 % ± 1,5 %

7. Valor nutricional	por 100 g	por porción: 1 env. 110 g	* % IR por porción
Valor energético	705 kJ 168 kcal	775 kJ 185 kcal	9
Grasas	7,2 g	0,0 g	11
de las cuales saturadas	4,8 g	0,0 g	26
Hidratos de carbono	21 g	0 g	9
de los cuales azúcares	20 g	0 g	25
Fibra alimentaria	1,1 g	0,0 g	
Proteínas	4,3 g	0,0 g	9
Sal**	0,26 g	0,00 g	5

* IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2.000 kcal)

** El contenido en sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.

Estos datos son de carácter informativo y proceden tanto de fuentes bibliográficas (Tabla de composición de alimentos Mataix) y de datos de los proveedores de materias primas, como de análisis nutricionales certificados por la empresa independiente.

8. **Características microbiológicas**
Aerobios mesófilos < 10⁵
Enterobacterias (lactosa positiva) < 10²
Escherichia coli ausencia
Staphylococcus aureus < 10²
Salmonella spp. ausencia
Listeria monocytogenes ausencia

Aplicación de normas microbiológicas internas para comidas preparadas con tratamiento térmico.

9. **Vida útil, fecha de consumo preferente, Lote, condiciones de conservación y RGSEAA.**
Vida útil: 75 días tras fecha de producción: 50 días en punto de venta
Fecha de consumo preferente y Lote:
Indicación en etiqueta mediante 6 dígitos seguido de la indicación del lote (dd-mm-aa / Ln°). Todo el conjunto compone el lote
Condiciones de conservación:
Mercancía en almacenamiento: en refrigeración entre 1 °C y 8 °C
Mercancía en tránsito máximo 8 °C 24- 36 horas.
RGSEAA: 15.05766/S

10. **Etiquetado:** anexo 1

Editado y revisado por:
Marta Pila
Responsable de Calidad