

## Flan de Café

|                                                                                                                                                                                                                                                          |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 1. Denominación de venta y denominación comercial                                                                                                                                                                                                        |                         | Comida preparada con tratamiento térmico. Postre lácteo pasteurizado (RD 3484/2000) / Flan de café                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                           |
| 2. Descripción y modo de empleo                                                                                                                                                                                                                          |                         | Postre lácteo pasteurizado. Mezcla a base de leche entera pasteurizada, queso blanco pasteurizado , azúcar y café soluble. 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                                                                                                                                                                                                                        |                         | - (016): Flan de café 110 gr.<br>- (026) Flan de café Pack 2 uds. 110 gr. x 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                           |
| 4. Composición cualitativa                                                                                                                                                                                                                               |                         | Leche entera de vaca pasteurizada, huevo líquido pasteurizado, queso blanco pasteurizado, azúcar, caramelo (azúcar, glucosa y agua) y café soluble (1%).<br><br>Contiene huevo, leche y sus derivados.<br><br>Exento de gluten<br><br>No contiene OMG (Organismos Modificados Genéticamente)                                                                                                                                                     |                           |
| 5. Características organolépticas                                                                                                                                                                                                                        |                         | Color crema oscuro. 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 predominado el de café con leche. De forma dispersa pueden aparecer burbujas de aire formadas en el batido de los ingredientes.                                                                                                                                |                           |
| 6. Características físico - químicas                                                                                                                                                                                                                     |                         | pH                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6,30 ± 0,5                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                         | Extracto seco magro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 24,92 % ± 1,5 %           |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                         | Humedad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 65,27 %                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                         | Cenizas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 0,63 %                    |
| 7. Valor nutricional                                                                                                                                                                                                                                     |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                         | por 100 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | por porción: 1 env. 110 g |
|                                                                                                                                                                                                                                                          | Valor energético        | 720 kJ<br>172 kcal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 791 kJ<br>189 kcal        |
|                                                                                                                                                                                                                                                          | Grasas                  | 7,6 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 8,4 g                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                          | de las cuales saturadas | 5,0 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 5,5 g                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                          | Hidratos de carbono     | 21 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 23 g                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                          | de los cuales azúcares  | 20 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 22 g                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                          | Fibra alimentaria       | 1,1 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1,2 g                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                          | Proteínas               | 4,3 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4,7 g                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                          | sal**                   | 0,23 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 0,25 g                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                         | * IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8.400 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | < 10 <sup>5</sup>         |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                         | Enterobacterias (lactosa positiva)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | < 10 <sup>2</sup>         |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                         | Escherichia coli                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ausencia                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                         | Staphylococcus aureus                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | < 10 <sup>2</sup>         |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                         | 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<br>Fecha de consumo preferente y Lote:<br><br>Indicación en etiqueta mediante 6 dígitos seguido de la indicación del lote (dd-mm-aa / Ln°). Todo el conjunto compone el lote<br><br>Condiciones de conservación:<br><br>Mercancía en almacenamiento: en refrigeración entre 1 °C y 8 °C<br><br>Mercancía en tránsito máximo 8 ° C 24- 36 horas.<br><br>RGSEAA: 15.05766/S |                           |
| 1 Etiquetado:                                                                                                                                                                                                                                            |                         | anexo 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                           |