

Ficha Técnica de Producto:
Flan de Turrón

ft/081/
F. Edic.: 19/03/09
Rev. nº 4 fecha: 20/01/2020
Página 1 de 1

1. **Denominación de venta y denominación comercial** Postre lácteo pasteurizado / **Flan de Turrón**
2. **Descripción y modo de empleo** Postre lácteo pasteurizado. Mezcla a base de leche entera pasteurizada, huevo y azúcar al que se le añade Turrón de Jijona. Cuajado por la acción de huevo líquido pasteurizado y proceso térmico. Envasado herméticamente al vacío en envase de vidrio con cápsula de metal Twist off y botón de seguridad. Destinado al consumo directo en el propio envase.

3. **Códigos de producto y formatos** - (036): Flan de turrón 110 g

4. **Composición cualitativa**
- Ingredientes: **Leche** entera de vaca pasteurizada, **huevo** líquido pasteurizado, azúcar, **turrón de Jijona** (16%) [**almendra** (64%), miel de azahar (12%), azúcar y albúmina de **huevo**] y caramelo (azúcar, glucosa y agua).
- Contiene leche y sus derivados, huevo y frutos de cáscara (almendra).
- Exento de gluten.
- No contiene OMG (Organismos Modificados Genéticamente)

5. **Características** **Organolépticas.** Color tostado. La parte inferior del producto torna hacia color ocre por efecto del caramelo. Consistencia firme y cremosa, pero no gelificada. Sabor y aroma propio del turrón de Jijona. De forma dispersa pueden aparecer burbujas de aire formadas en el batido de los ingredientes.

pH 7,00 ± 0,5

Información nutricional

	por 100 g	por porción: 1 envase = 110 g/ml	% IR* por envase
Valor energético	1063 kJ	1169 kJ	14
	254 kcal	279 kcal	
Grasas	8,9 g	9,8 g	14
de las cuales saturadas	7,8 g	8,5 g	43
Hidratos de carbono	38 g	42 g	16
de los cuales azúcares	32 g	35 g	39
Proteínas	6,6 g	7,3 g	15
sal**	0,10 g	0,11 g	2

*IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8.400kJ / 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.

6. **Características microbiológicas** Aplicación del reglamento (CE) nº 2073 / 2005 del 15 noviembre de 2005, modificado por el Reglamento (CE) nº 1441 / 2007: Criterios aplicables a los alimentos listos para el consumo.

7. **Vida útil, fecha de consumo preferente, Lote, condiciones de conservación y RGSEAA.**
- Vida útil: 80 días tras fecha de producción: 53 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 / L-nº). Todo el conjunto compone el lote.
- Condiciones de conservación:
- Mercancía en almacenamiento: en refrigeración entre 1 °C y 4 °C.
- Mercancía en tránsito máximo 8 °C 24- 36 horas.
- RGSEAA (Marca de salubridad): 15.05766/S

8. **Etiquetado:** anexo 1

Editado y revisado por:
María José Gómez Rosado
Responsable de Calidad
09/06/2023