

1. Denominación de venta y denominación comercial Postre lácteo pasteurizado / **Natillas**

2. Descripción y modo de empleo Postre lácteo pasteurizado. Postre a base de leche entera pasteurizada, coagulada con yema de huevo, que le confiere un sabor característico. 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 - (011): Natillas. Cantidad neta 145 g

4. Composición cualitativa **Leche** entera de vaca pasteurizada aromatizada con corteza de limón y canela, azúcar y **yema de huevo** (15%)

Contiene huevo, leche y sus derivados. Exento de gluten.
No contiene OMG (Organismos Modificados Genéticamente)

5. Características organolépticas Color amarillento. Textura líquida coagulada, que al agitarse se convierte en bebible.

6. Características físico - químicas

pH	6,60 ± 0,5
Humedad	65,06 %
Cenizas	0,53 %

7. Valor nutricional

	por 100 g	por porción: 1 env. 145 g	% IR por porción
Valor energético	672 kJ 161 kcal	974 kJ 233 kcal	12
Grasas	5,1 g	7,4 g	11
de las cuales saturadas	3,1 g	4,5 g	22
Hidratos de carbono	24 g	35 g	13
de los cuales azúcares	17 g	25 g	27
Proteínas	3,9 g	5,6 g	11
sal**	0,10 g	0,15 g	2

* 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.

8. Características microbiológicas Aplicación del reglamento (CE) nº2073/2005 del 15 noviembre de 2005, modificado por el Reglamento (CE) nº 1441/2007: Criterios aplicables a los alimentos listos para el consumo.

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 / L-nº). Todo el conjunto compone el lote
Condiciones de conservación:
Mercancía en almacenamiento en refrigeración entre 1 °C y 8 °C.
RGSEAA (Marca de salubridad): 15.05766/S anex