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

2. Descripción y modo de empleo Postre lácteo pasteurizado. Mezcla a base de leche entera pasteurizada, queso blanco pasteurizado y azúcar. 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 - (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 (14%), 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.

pH: 6,40 ± 0,5

Información nutricional	por 100 g	por porción: 1 env.		* % IR por porción
		110	g	
Valor energético	705 kJ 168 kcal	775 kJ 185 kcal		9
Grasas	7,2 g	7,9 g		11
de las cuales saturadas	4,8 g	5,3 g		26
Hidratos de carbono	21 g	23 g		9
de los cuales azúcares	20 g	22 g		25
Proteínas	4,3 g	4,7 g		9
Sal**	0,26 g	0,29 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

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 8 °C.

RGSEAA (Marca de salubridad): 15.05766/S