

**1. Denominación de venta y denominación comercial** Postre lácteo pasteurizado / **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 del 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**  
- (016): Flan de café 110 gr.  
- (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%).  
Contiene huevo, leche y sus derivados.  
Exento de gluten.  
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.

pH 6,30 ± 0,5

Información nutricional	por 100 g	por porción: 1 env. 110 g	* % IR por porción
Valor energético	720 kJ 172 kcal	792 kJ 189 kcal	9
Grasas	7,6 g	8,4 g	12
de las cuales saturadas	5,0 g	5,5 g	28
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**	0,18 g	0,20 g	3

\* 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.

**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