

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

**2. Descripción y modo de empleo** Postre lácteo pasteurizado. Mezcla a base de leche entera pasteurizada, queso blanco pasteurizado y azúcar al que se le añade una cobertura pura de chocolate negro. 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**

- (025): Flan de chocolate 110 gr.
- (028) Flan de chocolate Pack 2 uds. 110 gr. x 2

**4. Composición cualitativa**

**Leche** entera de vaca pasteurizada, **huevo** líquido pasteurizado, **queso** blanco pasteurizado, azúcar, cobertura de chocolate negro (9%): (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente : lecitina de **soja** y aroma natural de vainilla), caramelo (azúcar, glucosa y agua).

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

**5. Características**

Organolépticas: Color marrón 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 chocolate negro con leche. De forma dispersa pueden aparecer burbujas de aire formadas en el batido de los ingredientes. Puede aparecer en la parte superior del flan una fina capa de chocolate a modo de cobertura.

pH 6,30 ± 0,5

| Información nutricional | por 100 g          | por porción: 1 env. 110 g | * % IR por porción |
|-------------------------|--------------------|---------------------------|--------------------|
| Valor energético        | 873 kJ<br>208 kcal | 962 kJ<br>229 kcal        | 11                 |
| Grasas                  | 8,1 g              | 8,9 g                     | 13                 |
| de las cuales saturadas | 5,1 g              | 5,6 g                     | 28                 |
| Hidratos de carbono     | 29 g               | 32 g                      | 12                 |
| de los cuales azúcares  | 25 g               | 28 g                      | 31                 |
| Proteínas               | 3,9 g              | 4,3 g                     | 9                  |
| Sal**                   | 0,19 g             | 0,21 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