

1. Denominación de venta y denominación comercial	Postre lácteo pasteurizado / Flan de Chocolate blanco																																				
2. Descripción y modo de empleo	Postre lácteo pasteurizado. Mezcla a base de leche entera pasteurizada, queso crema fresco y azúcar al que se le añade una cobertura de chocolate blanco. Cuajado por la acción de huevo líquido pasteurizado y proceso térmico. Envasado herméticamente al vacío en envase de vidrio con capsula de metal Twist off y botón de seguridad. Destinado al consumo directo en el propio envase.																																				
3. Códigos de producto y formatos	- (081): Flan de chocolate blanco 110 gr.																																				
4. Composición cualitativa	<p>Ingredientes: Leche entera de vaca pasteurizada, huevo líquido pasteurizado, queso blanco pasteurizado, chocolate blanco (10%) (azúcar, manteca de cacao, leche desnatada en polvo, materia grasa láctea, emulgente : lecitina de soja, aroma natural de vainilla, aroma), azúcar y caramelo (azúcar, glucosa y agua).</p> <p>Contiene leche y sus derivados, huevo y derivados de la soja.</p> <p>Exento de gluten.</p> <p>No contiene OMG (Organismos Modificados Genéticamente)</p>																																				
5. Características	<p>Organolépticas. Color blanco. La parte inferior del producto torna hacia color ocre por efecto del caramelo. Consistencia firme pero no gelificada. Suave olor a vainilla proporcionado por el chocolate blanco y sabor propio a sus componentes. En la parte superior puede aparecer una fina capa de chocolate blanco a modo de cobertura. De forma dispersa pueden aparecer burbujas de aire formadas en el batido de los ingredientes.</p> <p>pH 6,30 ± 0,5</p> <p>Información nutricional</p> <table border="1" data-bbox="446 945 1421 1333"> <thead> <tr> <th></th> <th>por 100 g</th> <th>por porción: 1 envase = 110 g/ml</th> <th>% IR* por envase</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>922 kJ</td> <td>1034 kJ</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td></td> <td>220 kcal</td> <td>247 kcal</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>9,6 g</td> <td>10,6 g</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>de las cuales saturadas</td> <td>6,0 g</td> <td>6,6 g</td> <td>33</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>28 g</td> <td>31 g</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td>24 g</td> <td>26 g</td> <td>29</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>4,8 g</td> <td>5,3 g</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Sal**</td> <td>0,21 g</td> <td>0,23 g</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table> <p>*IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8.400kJ / 2.000 kcal)</p> <p>** El contenido en sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.</p>		por 100 g	por porción: 1 envase = 110 g/ml	% IR* por envase	Valor energético	922 kJ	1034 kJ	12		220 kcal	247 kcal		Grasas	9,6 g	10,6 g	15	de las cuales saturadas	6,0 g	6,6 g	33	Hidratos de carbono	28 g	31 g	12	de los cuales azúcares	24 g	26 g	29	Proteínas	4,8 g	5,3 g	11	Sal**	0,21 g	0,23 g	4
	por 100 g	por porción: 1 envase = 110 g/ml	% IR* por envase																																		
Valor energético	922 kJ	1034 kJ	12																																		
	220 kcal	247 kcal																																			
Grasas	9,6 g	10,6 g	15																																		
de las cuales saturadas	6,0 g	6,6 g	33																																		
Hidratos de carbono	28 g	31 g	12																																		
de los cuales azúcares	24 g	26 g	29																																		
Proteínas	4,8 g	5,3 g	11																																		
Sal**	0,21 g	0,23 g	4																																		
<p>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.</p>																																					
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.	<p>Vida útil:80 días tras fecha de producción: 53 días en punto de venta.</p> <p>Fecha de consumo preferente y Lote:</p> <p>Indicación en etiqueta mediante 6 dígitos seguido de la indicación del lote (dd-mm-aa / L-nº). Todo el conjunto compone el lote.</p> <p>Condiciones de conservación:</p> <p>Mercancía en almacenamiento: en refrigeración entre 1°C y 8 °C.</p> <p>RGSEAA (Marca de salubridad): 15.05766/S</p>																																				