



FICHA TÉCNICA

Unilever España S.A.
C/ Tecnología, 19.
08840 Viladecans (Barcelona)

ARTÍCULO: CDO FLAN CREAM POTAX 12X1KG BOX EB ES REFERENCIA: 67965595

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Preparado deshidratado para flan y natillas

Ingredientes: Almidón de maíz, aroma, espesante (carragenanos), colorantes (riboflavina, norbixina de bija). Puede contener frutos de cáscara, huevo, leche y soja.

SIN GLUTEN

Preparación: Flan: Desleír el contenido del paquete en 4 litros de leche fría. Poner a hervir los 11 litros restantes con 3 kg de azúcar. Al comenzar a hervir, verter la mezcla anterior, removiendo bien. Continuar calentando removiendo constantemente. Tan pronto como espese, retirar del fuego y verter en flaneras previamente caramelizadas con Caramelo Líquido Carte d'Or. Dejar enfriar. **Natillas:** Se preparan del mismo modo que el flan, usándose para un paquete 30 litros de leche y 5 kg de azúcar. **Crema de relleno:** Se preparan del mismo modo que el flan, usándose para un paquete 10 litros de leche y 2 kg de azúcar

DOSIFICACIÓN RECOMENDADA:

Preparado (g)	Leche (l)	Azúcar (g)
Flan 12 raciones: 67 g	1l	200g
Flan 185 raciones: 1000g	15l	3000g
Natillas 8 raciones: 33,5g	1l	160g

Fecha: Spec. 21/11/2019

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende
Valor energético (KJ / Kcal)	1485 / 355
Grasas (g)	<0,5
de las cuales saturadas (g)	<0,1
Hidratos de carbono (g)	86
de los cuales azúcares (g)	<0,5
Fibra alimentaria (g)	1,1
Proteínas (g)	<0,5
Sal (g)	0,01

*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). 100g

Fecha: Spec. 21/11/2019

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1 Kg e

Conservación y transporte: Mantener en un lugar fresco y seco.
Una vez preparado, conservar en el frigorífico y consumir antes de 48 horas.

Vida del producto: 36 meses Consumir preferentemente antes del fin de: ver parte superior del envase.

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
pH	4	6	
Agua (%)	11	13	

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
Salmonella (cfu/25g)		Ausencia
Bacillus cereus (cfu/g)		1000
Escherichia coli (cfu/g)		10
Clostridium perfringens		100
Staphylococcus aureus (cfu/g)		100

DECLARACIÓN ALÉRGENOS / INTOLERANCIAS

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

PROPIEDAD	SI	Contacto cruzado	Comentarios
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-	-	
Crustáceos y Productos a Base de crustáceos	-	-	
Moluscos y Productos a Base de moluscos	-	-	
Huevos y Productos a Base de huevo	-	SI	
Pescado y Productos a Base de pescado	-	-	
Cacahuets y Productos a Base de cacahuets	-	-	
Soja y Productos a Base de soja	-	SI	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	SI	
Frutos Secos y derivados	-	SI	
Granos de Sésamo y Productos a Base de granos de sésamo	-	-	
Dióxido de azufre y sulfitos	-	-	
Apio y productos a Base de apio	-	-	
Mostaza y Productos a Base de mostaza	-	-	
Altramuces y Productos a Base de Altramuces	-	-	

Declaración de alérgenos de acuerdo al Reglamento 1169/2011
La información de este documento ha sido preparada usando datos actualizados al momento de su publicación. Si en el envase del producto encuentra diferencias, este hecho puede ser debido a pequeños cambios en la receta, o procesos de fabricación. En estos casos, siempre tome como referencia la información impresa en el envase.

MODIFICACIÓN GENETICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	