



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: CDO CREME BRULEE 6X1L BRI

REFERENCIA: 15812802

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Preparado líquido para crema catalana.

Ingredientes: LECHE mazada, NATA (12%), grasa de palma, grasa de coco totalmente hidrogenada, azúcar, LECHE desnatada, LECHE mazada en polvo, yema de HUEVO, almidón modificado de maíz, espesante (carragenano), aromas (contiene LACTOSA).

Instrucciones de Uso: 1a. Al fuego: Verter el producto en una cacerola, calentar, remover de vez en cuando hasta que hierva.
1b. En horno combi: Colocar el tetra brick en el horno de convección mixto (posición vapor) a 100°C durante 30 minutos. Agitar bien el producto. 1c. En microondas: Verter el producto en un recipiente con tapa apto para el microondas y calentar en el microondas (3 min/1600 w, 6 min/800 w). Remover bien. 2. Para todas las preparaciones: Verter la crema catalana en recipientes individuales, y dejarlo reposar en el frigorífico hasta que se espese. Antes de servir, recubrir con azúcar y caramelizarlo con una plancha caliente.

Fecha: Spec. 10/04/2018

VALORES NUTRICIONALES

	por 100ml	**por ración	/* por ración
Valor energético (KJ / Kcal)	1101 / 260	1101 / 260	13
Grasas (g)	22	22	31
de las cuales saturadas (g)	16	16	80
Hidratos de carbono (g)	13	13	5
de los cuales azúcares (g)	8	8	9
Fibra alimentaria (g)	0,1	0,1	<1
Proteínas (g)	3,0	3,0	6
Sal (g)	0,15	0,15	3

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

Fecha: Spec. 10/04/2018

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1 L

Conservación y transporte: Es aconsejable almacenar el Preparado líquido para Crema Catalana en refrigeración (máximo 10°C). No congelar. Evitar fluctuaciones de temperatura. Después de abrir mantener en refrigeración un máximo de 3 días.

Vida del producto: 9 meses desde su fecha de fabricación a temperatura ambiente

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Grasa (%)	20	22	20,9
pH	6,6	7	6,8
Sal (%)			0,14
Viscosidad (cm)	6000	9500	7500
Densidad (g/cm³)			1,055

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

Esterilidad comercial

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	-	-	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI		
Frutos Secos y derivados	-	-	
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 GENÉTICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN8

LCON 66278167IS / 3
Fecha LCON: 28/05/2015
Fecha última revisión: 13/05/2019
Fecha creación: 25/07/2014

El producto cumple con la legislación española y europea en vigor correspondiente a la fecha de la última modificación