



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 (vainillina), espesante (carragenano), azúcar, colorantes (riboflavina y annato). Puede contener leche, huevo, frutos de cáscara y soja.

Preparación: Flan: 1) Desleir el contenido del paquete en 4 litros de leche fría. Poner a hervir los 11 litros restantes con 3 Kg. de azúcar. 2) Al comenzar a hervir, verter la mezcla anterior, removiendo bien. Continuar calentando removiendo constantemente. 3) Tan pronto 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. 24/01/2020

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende	por 100g una vez preparado	Por ración	% por ración*
Valor energético (KJ / Kcal)	1485 / 350	496/118	520/124	6
Grasas (g)	<0,5	1,3	1,3	2
de las cuales saturadas (g)	<0,1	0,8	0,8	4
Hidratos de carbono (g)	86	23	25	10
de los cuales azúcares (g)	<0,5	19	20	22
Fibra alimentaria (g)	1,1	<0,5	0,5	
Proteínas (g)	<0,5	2,6	2,9	6
Sal (g)	0,01	0,9	0,1	2

*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). **=160 g Flan ***=150g natillas

Fecha: Spec. 24/01/2020

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1.000 g

Conservación y transporte: Conservar en lugar fresco y seco. Una vez preparado mantener en el frigorífico y consumir antes de 48 horas (2 días)

Vida del producto: 36 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

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

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

1

PROVISIONAL

CU PIRD 720000062950/000
Fecha LCON: 24/01/2020
Fecha última revisión:28/10/2019
Fecha creación 28/10/2019

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