



## FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: CDO FLAN VANILLA 6X3X267G BOX

REFERENCIA: 28280101

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Preparado deshidratado para flan sabor vainilla

**Ingredientes:** Azúcar, gelificantes (carragenanos, goma garrofín), sal, fécula de patata, aroma (vainillina), colorantes (norbixina de bija, riboflavina). Puede contener cereales que contengan gluten, frutos de cáscara, huevo, leche y soja.

**Preparación:** 1. Mezclar el contenido de un sobre en una parte de leche fría. Hervir el resto de la leche a fuego lento.  
2. Cuando la leche esté hirviendo, verter la mezcla inicial, remover bien y llevar a ebullición de nuevo.  
3. Mantener el hervor durante 2 minutos sin dejar de remover. Retirar del fuego.  
4. Verter en moldes caramelizados y guardar en el frigorífico al menos 2 horas antes de servir.

Preparado (sobre)	Leche semi-desnatada	Porciones (117g=100ml)
1	2L	20
2	4L	40
3	6L	60

Fecha: Spec. 28/04/2021

### VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende
Valor energético (KJ / Kcal)	359/87
Grasas (g)	1,4
de las cuales saturadas (g)	0,9
Hidratos de carbono (g)	15
de los cuales azúcares (g)	15
Fibra alimentaria	<0,5
Proteínas (g)	3,0
Sal (g)	0,17

Fecha: Spec. 28/04/2021

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** (3 x 267g) = 801 g e. 60 raciones

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

**Vida del producto:** 18 meses Consumir preferentemente antes del fin de: ver parte superior del envase.

## PARÁMETROS ANALÍTICOS

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

# DECLARACIÓN ALÉRGENOS / INTOLERANCIAS

## ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

PROPIEDAD	SI	Contacto cruzado	Comentarios
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-	SI	
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	

VERSIÓN 10

CU PIRD: 720000070445/000  
Fecha CU PIRD: 28/04/2021  
Fecha última revisión: 04/10/2021  
Fecha creación: 19/06/2014

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