



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: CDOR NATILLAS POTAX 12x1Kg BOX REFERENCIA: 10130902

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Preparado deshidratado para flan y natillas.

Ingredientes: Almidón de maíz, aroma (vainillina), espesante (carragenano), azúcar, colorantes (riboflavina y annato) y aromas. Puede contener gluten, leche y huevo.

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.

Flan: 1 sobre + 15 litros de leche + 5kg de azúcar = 185 raciones

Natillas: 1 sobre + 30 litros de leche + 5kg de azúcar = 245 raciones

Fecha: Spec. 27/01/2017

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g como se vende	por 100g una vez preparado		Por ración		% por ración*	
		Flan	Natillas	Flan**	Natillas***	Flan	Natillas
Valor energético (KJ / Kcal)	1485 / 350	481 / 113	414 / 98	769 / 181	622 / 147	9	7
Grasas (g)	<0,5	1,3	1,4	2	2	3	3
de las cuales saturadas (g)	<0,1	0,8	0,8	1,3	1,3	6	6
Hidratos de carbono (g)	87	23	19	37	4,2	14	11
de los cuales azúcares (g)	<0,5	19	17	31	29	34	28
Fibra alimentaria (g)	1,1	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	8	8
Proteínas (g)	<0,5	2,6	2,8	4,2	4,2	N/A	N/A
Sal (g)	0,04	0,9	0,95	1,4	1,4	24	24

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

Fecha: Spec. 27/01/2017

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	

PARAMETROS 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	-	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	-	-	
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	

VERSIÓN 9

LCON 66315963IS /4
Fecha LCON: 22/06/2016
Fecha última revisión:06/02/2019
Fecha creación: 25/04/2014

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