



**MANUAL DE DEFINICIÓN DE PRODUCTOS**  
**Postres esterilizados**

Página 1 de 1

Rev.: 5

**NATLLAS SABOR VAINILLA CUBOS**

Ref.: PG10/PE02/DT 12

**Denominación legal:** Postre lácteo esterilizado sabor a vainilla

**Denominación comercial:** Natillas sabor vainilla

**Descripción producto:**

Postres lácteo esterilizado azucarado aromatizado

**Ingredientes:**

**Leche** entera, azúcar, almidón modificado de maíz, colorante: luteína, aroma: vainilla (0,05%).

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL** (valor medio por 100g)

Valor Energético	458 kJ / 109 kcal
------------------	-------------------

Grasas	3,0 g
--------	-------

De los cuales Ácidos Grasos Saturados	2,1 g
---------------------------------------	-------

Hidratos de Carbono	18 g
---------------------	------

De los cuales Azúcares	14 g
------------------------	------

Proteínas	2,4 g
-----------	-------

Sal	0,23 g
-----	--------

<b>Gérmens totales</b>	< 1000 ufc/g
------------------------	--------------

**PRESENTACIÓN**

UNIDAD DE VENTA	Cubo de plástico sellado con tapa y asa
-----------------	---

CIERRE	Hermético con lámina de aluminio termosellado y con tapa plástica.
--------	--

PACKAGING	Etiqueta en el cubo disponiendo toda la información legal y la fecha de caducidad
-----------	---

PRESENTACIÓN COMERCIAL	Cubo de plástico con tapa y asa.
------------------------	----------------------------------

**INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA**

**CONSERVACIÓN:** Entre +1°C y +7°C.

**FECHA DE CADUCIDAD:** Indicada con dos dígitos para el día y dos dígitos para el mes.

**ALERGENOS:** Contiene leche y otros derivados lácteos incluida la lactosa.

**USO PREVISTO**

La natilla sabor vainilla se consume directamente en frío como postre.

Esta dirigido al mercado de Hostelería, colectividades y restauración a través de los distribuidores que revenden el producto.

Este es preparado en unidades de consumo directamente con un cucharón como postres y puede ser consumido por todo el público en general, excepto aquel que sea alérgico a la leche, lactosa y derivados lácteos.

Validado por:– Resp. Calidad y Desarrollo

**Fecha. 15/01/2018**