

| | | | | |
|---|--|--|-----------------------------|-------------------|
|  | | FICHA TÉCNICA-LOGÍSTICA | | Ed.6 (28/05/2015) |
| | | FABRICANTE: Postres Lácteos Romar, S.L. R.G.S. 15.04544/V Tel. 96 2553173 Fax: 96 2553213 PI Cami Olivars, C/Formatgers nº4, 46196 Catadau (Valencia) www.granjarinya.com granjarinya@granjarinya.com | | |
| Denominación del producto: | | | FLAN CAFÉ 100g 24u/c | |
| Código producto: | | 000254 | Peso: | 100g |
| Denominación de venta del producto: | | | Postre Lácteo. Flan de café | |

1. PRODUCTO:

1.1 PROCEDENCIA Y FABRICANTE

Elaborado por Postres Lácteos Romar. Dispone de un sistema implantado de Aseguramiento de la Calidad basado en el HACCP, con el que garantiza sus productos elaborados.

1.2 INGREDIENTES: Leche, huevo, azúcar, nata, caramelo líquido (jarabe de glucosa, azúcar y agua), café (0,8%), gelificantes (carragenano y goma garrofín) y conservador (sorbato potásico).

1.3 CADUCIDAD: 50 días desde la fecha de fabricación siempre que se respeten las temperaturas indicadas en refrigeración.

1.4 NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) N°852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones al respecto.
- Reglamento (CE) N°853/2004 sobre las normas específicas de higiene de los productos de origen animal y sus modificaciones al respecto.
- Reglamento (CE) N°2073/2005 sobre criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios y sus modificaciones.
- RD 640/2006 de 26 de mayo por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias.
- RD 1801/2008 por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
- RD 1334/99, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus modificaciones.
- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- RD 1333/2008, de 16 de Diciembre, sobre los aditivos alimentarios.
- RD 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los Op. del sector Lácteo.
- RD 1881/2006 contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios.
- Reglamento nº 828/2014 transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en

2. CARACTERÍSTICAS

2.1 CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | |
|-------------------------------------|-------------|
| Valores medios por 100g de producto | |
| Valor energético (kJ/kcal) | 642,2/153,1 |
| Grasas (g) | 6,5 |
| de las cuales saturadas (g) | 3,8 |
| Hidratos de carbono (g) | 19,4 |
| de los cuales azúcares (g) | 19 |
| Fibra alimentaria (g) | <1 |
| Proteínas (g) | 4,1 |
| Sal (g) | 0,1 |

2.2 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| <i>Listeria monocytogenes</i> | ausencia en 25 gr |
|-------------------------------|-------------------|

2.3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Nuestro Flan de Café es un producto natural derivado de la leche y cocido al baño maría, con un sabor natural y tradicional.

2.4 CONDICIONES DE REFRIGERACIÓN

Temperatura óptima de refrigeración: 1°C - 8° C

3. OTROS

CRITERIOS DE CONSUMO: Dirigida a todo el público en general, excepto alérgicos a la leche y al huevo.

Una vez abierto el envase, el flan está listo para consumir, sin necesidad de ningún tipo de transformación.

Para disfrutar del máximo sabor conviene servirlo con el caramelo por la parte de arriba, haciendo un pequeño orificio en la base para que salga sin problemas. No apto para personas diabéticas.

- ALTERACIONES COMUNES Y SOLUCIÓN:

Aparición de moho: Anomalia producida por roturas de su cadena de frío a bien por rotura del envase.

Solución: Retirada del producto

4. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

| INGREDIENTE | Presencia |
|--|-----------|
| Cereales que contengan GLUTEN (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados. | NO |
| Crustáceos y productos a base de pescado. | NO |
| Huevos y productos a base de huevo. | SI |
| Pescado y productos a base de pescado. | NO |
| Cacahuetses y productos a base de cacahuetses | NO |
| Soja y productos a base de soja. | NO |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa). | SI |
| Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia, y productos derivados) | NO* |
| Apio y productos derivados | NO |
| Mostaza y productos derivados | NO |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | NO |
| Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . | NO |
| Altramuces y productos a base de altramuces | NO |
| Moluscos y productos a base de moluscos | NO |

* Puede contener trazas de almendra

5. CONTENIDO OGM

Los productos de Postres Lácteos Romar se elaboran sin la participación de ingredientes modificados genéticamente.

Así pues, no están incluidos en el campo de aplicación de los Reglamentos Europeos en materia de OMG y no necesitan ningún etiquetado específico.



FICHA LOGÍSTICA

Ed2 29/10/2013

Rev Abr/2015

Codigo producto: 254

Descripcion: FLAN CAFE 100g 24u/c

UNIDAD DE VENTA

| | |
|-------------------------|---------------|
| EAN 13 | 8437001301959 |
| Peso Neto (kg) | 0,100 |
| Peso Bruto (kg) | 0,112 |
| Largo (cm) | 7,200 |
| Ancho (cm) | 7,200 |
| Alto (cm) | 4,700 |
| Nº unidades caja | 24 |

EMBALAJE

| | |
|-----------------------------|----------------|
| DUN 14 | 18437001301956 |
| Peso Neto caja (kg) | 2,400 |
| Peso Bruto caja (kg) | 2,793 |
| Largo caja (cm) | 28,000 |
| Ancho caja (cm) | 14,400 |
| Alto caja (cm) | 15,400 |

PALETIZADO EUROPEO (80x120)

| | |
|------------------------------|-----|
| Nº cajas/capa | 20 |
| Nº capas/palet | 5 |
| Nº cajas/palet | 100 |
| Peso Neto palet (kg) | 240 |
| Peso Bruto palet (kg) | 304 |
| Alto palet (cm) | 92 |