

	FICHA TÉCNICA-LOGÍSTICA		Ed.5 (28/05/2015)
	FABRICANTE: Postres Lácteos Romar, S.L. Pl Cami Olivars, C/Formatgers nº4 46196 Catadau (Valencia)		R.G.S. 15.04544/V Web: www.granjarinya.com Tel. 96 2553173 / Fax: 96 2553213 Mail: granjarinya@granjarinya.com
Denominación del producto:		FLAN QUESO 100g 24u/c	
Código producto:	246	Peso:	100 g
Denominación de venta del producto:		Postre Lácteo. Flan de queso	

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, queso (14%), azúcar, caramelo líquido (jarabe de glucosa, azúcar y agua), leche en polvo, conservador (sorbato potásico) y gelificantes (carragenano y goma garrofin).

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 aluten en

2. CARACTERÍSTICAS

2.1 CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Valores medios por 100g de producto	
Valor energético (kJ/kcal)	627,4/149,9
Grasas (g)	6,3
de las cuales saturadas (g)	3,5
Hidratos de carbono (g)	17,5
de los cuales azúcares (g)	17,2
Fibra alimentaria (g)	0
Proteínas (g)	5,7
Sal (g)	0,25

2.2 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

2.3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Nuestro flan de queso 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: Anomalía 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
Cacahuets y productos a base de cacahuets	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
Anhídrido 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: 246

Descripcion: FLAN QUESO 100g 24u/c

UNIDAD DE VENTA

EAN 13	8437001301935
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	18437001301932
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