

Nº REVISIONES	FECHA	MODIFICACIONES
21	09/09/21	Actualización etiquetado.
20	27/08/19	Modificación listado ingredientes
19	28/05/18	Modificación nutricionales
18	18/12/17	Modificación frase trazas
17	24/10/17	ACTUALIZACION NUTRICIONALES
16	26/01/17	ACTUALIZACION NUTRICIONALES
15	08/09/16	ACTUALIZACIÓN ETIQUETADO
14	02/02/15	ACTUALIZACION NUTRICIONALES
13	27/06/13	AJUSTE A NUEVO REGLAMENTO
11	23/08/11	
10	11/03/11	
9	13/04/10	

8 24/01/07

ELABORADO

REVISADO

APROBADO



Tec. Laboratorio



Dir. I+D



Dir. Calidad



FICHA TÉCNICA COMERCIAL
CONGUITOS SEMITUBO 450G

CODIGO: LA3761
HT.LA.04-0063
FECHA:09/09/2021
FECHA ULT REV:10/03/2022
Nº REV:21

DENOMINACIÓN COMERCIAL	CONGUITOS SEMITUBO 450G
MARCA	CONGUITOS
PESO NETO	450g
DENOMINACIÓN LEGAL	CACAHUETE TOSTADO RECUBIERTO CON CHOCOLATE
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA	18069031
EAN	8410740906029
DESCRIPCIÓN	Cacahuets tostados, con un pequeño montado, grageados con chocolate bitter, brillo y marcados.

RAZON SOCIAL	FABRICADO POR: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14 50.180 Utebo (Zaragoza) España / Spain
--------------	--

INGREDIENTES

Ingredientes: Chocolate (40%)(azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, **lactosa**, emulgente (lecitina de **soja**) y aroma. Cacao 43% mínimo), **cacahuete** tostado (38%), azúcar, jarabe de glucosa, agentes de recubrimiento (E-414, E-904), colorante (E-172).

TRAZAS DE ALÉRGENOS

Puede contener frutos de cáscara y leche.

USO PREVISTO	PARA SU CONSUMO DIRECTO
MODOS DE EMPLEO	



FICHA TÉCNICA COMERCIAL

CONGUITOS SEMITUBO 450G

CODIGO: LA3761
HT.LA.04-0063
FECHA:09/09/2021
FECHA ULT REV:10/03/2022
Nº REV:21

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PORCIÓN

30 g

	Por 100g	Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/ 2000 Kcal)	unidades	por ración	% IR
Valor energético	2188	8400	kJ	656	8
Valor energético	524	2000	kcal	157	8
Grasas	30,5	70	g	9,2	13
de las cuales saturadas	10,7	20	g	3,2	16
de las cuales monoinsaturadas	13,1		g	3,9	
de los cuales poliinsaturadas	6,7		g	2,0	
Trans	0,0		g	0	
Colesterol	0		mg	0	
Hidratos de carbono	48	260	g	14,4	6
de los cuales azúcares	44,6	90	g	13,4	15
de los cuales polialcoholes	0		g	0	
Fibra alimentaria	5,5		g	1,6	
Proteínas	11,7	50	g	3,5	7
Sal	0,02	6	g	0,01	0,1
Sodio	0,01		g	0,00	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
COLOR	CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE	INTERNO	IT/206-09
SABOR	DULCE Y CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y CACAHUETE TOSTADO	INTERNO	IT/206-09
OLOR	CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y CACAHUETE TOSTADO	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA	CRUJIENTE Y FUNDENTE	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO

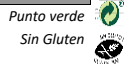
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
GRASAS	30,5+/-3,1	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS	11,1+/-2,2	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD	<5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO	51,7+/-5,2	EXTERNO	Diferencia

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
E.COLI	Aus/g	INTERNO	IT/206-03
STAPHILOCUS AUREUS	Aus/g	INTERNO	IT/206-03
SALMONELLA	Aus/25g	INTERNO	IT/206-03
LISTERIA MONOCYTÓGENES	<100 ucf/g	INTERNO	IT/206-03

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar en un lugar fresco y seco.
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE	12 MESES
UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL PLAZO MAXIMO DE	1 MESES
LOTE	IT/205-11
PICTOS	



CONDICIONES DE ALMACENAJE	Preservar del calor y la humedad Temperatura optima entre 18°C y 20°C nunca por encima de 30°C y evitar cambios bruscos de temperatura. Humedad Relativa Optima entre 50-60%. Humedad Relativa Máxima 70%.
----------------------------------	---

ACREDITACIONES

**LEGISLACIÓN APLICABLE
POLITICA GMO**

Los productos que son suministrados por el GRUPO LACASA S.L. están ausentes de (OGM) en cumplimiento los reglamentos (CE) 1829/2003, de 22 de septiembre de 2003 relativo a alimentos y piensos modificados genéticamtnes y (CE) 1830/2003, de 22 de Septiembre de 2003 relativo a alimentos modificados genéticamtne y trazabilidad y etiquetado de estos productos, así como el resto de legilsación europea en vigor aplicable.

TABLA ALERGENOS

		CONTIENE	Ausencia/ Ausence	Trazas/Traces
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados)			X	
Crustáceos y productos derivados			X	
Huevos y productos derivados			X	
Moluscos y productos a base de moluscos			X	
Pescado y productos derivados			X	
Cacahuets y productos derivados		X		
Soja y productos derivados		X		
Leche y sus derivados				X
Lactosa		X		
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, pistachos, nueces de macadamia, castañas de Pará y productos derivados				X
Apio y productos derivados			X	
Mostaza y productos derivados			X	
Semillas de sésamo y productos derivados			X	
Altramuces y productos a base de altramuces			X	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2			X	

LEGISLACIÓN APLICABLE	APLICABLE A GRAGEADOS DE CHOCOLATE:R.D. 823/1990 Reglamentación Técnico Sanitaria sobre los productos de Cacao, derivados de chocolate y sucedaneos de Chocolate. R.D.1055/2003 Reglamentación Técnico Sanitaria sobre los productos de Cacao y Chocolate destinados a alimentación humana. Reglamento CE 2073/2005 Criterios Microbiológicos aplicables a productos alimenticios. Reglamento CE 1169-2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
------------------------------	---