



FICHA TÉCNICA COMERCIAL
LACASITOS PACK3

CODIGO: MC0029
HT.LA.04-E165
FECHA:16/07/2021
FECHA ULT REV:13/10/2021
Nº REV:0

DENOMINACIÓN COMERCIAL	LACASITOS PACK3
MARCA	LACASITOS
PESO NETO	3g
DENOMINACIÓN LEGAL	GRAGEA DE CHOCOLATE CON LECHE RECUBIERTA CON AZÚCAR COLOREADO
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA	18069039
EAN	8410740902410
DESCRIPCIÓN	Minilentejas de chocolate con leche, moldeadas y grageadas con azúcar coloreado, y marcadas con la letra " L "

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

INGREDIENTES

Ingredientes: Chocolate con leche (62%) [azúcar, manteca de cacao, pasta de cacao, **leche** entera en polvo, **leche** desnatada en polvo, emulgente (lecitina de soja) y aroma natural de vainilla. Cacao 37% mínimo], azúcar, almidón de arroz, agentes de recubrimiento (E-414, E-903, E-901), colorantes (E-163, E-101, E-120, E-141, E-160a, E-153).

TRAZAS DE ALÉRGENOS

Puede contener cacahuets y frutos de cáscara.

USO PREVISTO	PARA SU CONSUMO DIRECTO
MODO DE EMPLEO	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
PORCIÓN

20 g

	Por 100g	Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/ 2000 Kcal)	unidades	por ración	% IR
Valor energético	2033	8400	kJ	407	5
Valor energético	484	2000	kcal	97	5
Grasas	19,5	70	g	3,9	6
de las cuales saturadas	12	20	g	2,4	12
de los cuales poliinsaturadas	0,8		g	0,2	
Trans	0,1		g	0,0	
Colesterol	6,3		mg	1,3	
Hidratos de carbono	70,4	260	g	14,1	5
de los cuales azúcares	68,8	90	g	13,8	15
de los cuales polialcoholes	0		g	0	
de las cuales monoinsaturadas	6,7		g	1,3	
Fibra alimentaria	1,6		g	0,3	
Proteínas	6,0	50	g	1,2	2
Sal	0,18	6	g	0,04	0,6
Sodio	0,07		g	0,01	
Calcio (mg)	165,7	800		33,1	4

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
COLOR	7 COLORES (AMARILLO, NARANJA, ROJO, VERDE,BLANCO, AZUL Y MARRÓN)	INTERNO	IT/206-09
SABOR	DULCE, SABOR CARACTERÍSTICO DEL LÁCTEO Y CACAO	INTERNO	IT/206-09
OLOR	CARACTERÍSTICO DEL CACAO	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA	CRUJIENTE Y FUNDENTE	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO 0,327

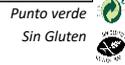
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
GRASAS	19,5 +/- 4	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS	6,0 +/- 1,2	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD	<2,5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO	70,4 +/- 7	INTERNO	Diferencia

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar en un lugar fresco y seco.
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE	24 MESES
UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL PLAZO MAXIMO DE	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 genéticamente y (CE) 1830/2003, de 22 de Septiembre de 2003 relativo a alimentos modificados genéticamente y trazabilidad y etiquetado de estos productos, así como el resto de legislación 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 GRAGEADOS DE AZÚCAR:R.D. 823/1990 Reglamentación Técnico Sanitaria sobre los productos de Cacao, derivados de chocolate y sucedáneos 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 y modificación Reglamento 1441/2007. Reglamento CE 1169-2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
------------------------------	--