



FICHA TÉCNICA COMERCIAL
LACASITOS DOYPACK 190GR PERSONALIZACION

CODIGO: MC0029
HT.LA.04-E165
FECHA:22/10/2021
FECHA ULT REV:29/11/2023
Nº REV:1

Nº REVISION / Nº REVIEW	FECHA/DATE	MODIFICACIONES/CHANGES
1	22/10/21	cambio de fórmula.
0	16/07/21	

ELABORADO / ELABORATED

Tec. Laboratorio /Tec. Laboratory

REVISADO / REVIEWED

Dir. I+D / R &D Dir.

APROBADO /APPROVED

Dir.Calidad /Quality Dir.

DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION	LACASITOS DOYPACK 190GR PERSONALIZACION
MARCA /MARK	LACASITOS
PESO NETO/ NET WEIGHT	190g
DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION	GRAGEA DE CHOCOLATE CON LECHE RECUBIERTA CON AZÚCAR COLOREADO / MILK CHOCOLATE LENTILS COATED IN A CRISPY SUGAR SHELL
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER	18069039
EAN	8410740006262
DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION	Lentejas de Chocolate con leche, moldeadas y grageadas con azúcar coloreado, y marcadas con el nombre " LACASITOS" , con letras y números (personalizado). / MILK CHOCOLATE LENTILS WITH A CRISPY COLOURED SUGAR SHELL AND PRINTED WITH SIGNATURA "LACASITOS", LETTERS AND NUMBERS.
RAZON SOCIAL / ADDRESS	FABRICADO POR: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14 50.180 Utebo (Zaragoza) España / Spain
INGREDIENTES/ INGREDIENTS	Ingredientes: Chocolate con leche (62%) [azúcar, manteca de cacao, pasta de cacao, leche entera en polvo, leche desnatada en polvo, emulgente (lecitina de girasol) 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). <i>Ingredients: Milk chocolate (62%) [sugar, cocoa butter, cocoa mass, whole milk powder, skimmed milk powder, emulsifier (sunflower lecithin) and vanilla natural flavouring. Cocoa solids 37% minimum], sugar, rice starch, glazing agents (E-414, E-903, E-901), colours (E-163, E-101, E-120, E-141, E-160a, E-153).</i>
TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS	Puede contener cacahuetes, frutos de cáscara y soja. / MAY CONTAIN PEANUTS, NUTS AND SOYA.
USO PREVISTO/ USE	PARA SU CONSUMO DIRECTO / READY CONSUMPTION
MODO DE EMPLEO/ INSTRUCTIONS FOR USE	



INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION		PORCIÓN/ SIZE		20 g	
	Por 100g	Ingesta de referencia de un adulto medio/ Reference intake of an average adult (8400 kJ/ 2000 Kcal)	Unidades/ Units	por ración / Serving size	% IR
Valor energético / <i>Energy</i>	2033	8400	kJ	407	5
Valor energético / <i>Energy</i>	484	2000	kcal	97	5
Grasas / <i>Fat</i>	19,5	70	g	3,9	6
de las cuales saturadas / <i>of which saturates</i>	12	20	g	2,4	12
de las cuales monoinsaturadas / <i>of which mono-unsaturates</i>	6,7		g	1,3	
de los cuales poliinsaturadas / <i>of which polyunsaturates</i>	0,8		g	0,2	
Trans / <i>Trans</i>	0,1		g	0,0	
Colesterol / <i>Cholesterol</i>	6,3		mg	1	
Hidratos de carbono / <i>Carbohydrate</i>	70,4	260	g	14	5
de los cuales azúcares / <i>of which sugars</i>	68,8	90	g	14	15
de los cuales polialcoholes / <i>of wich polyols</i>	0		g	0	
Fibra alimentaria / <i>Fibre</i>	1,6		g	0,5	
Proteínas / <i>Protein</i>	6,0	50	g	1,2	2
Sal / <i>Salt</i>	0,18	6	g	0,04	0,6
Sodio / <i>Sodium</i>	0,07		g	0,01	
Calcio (mg) / <i>Calcium (mg)</i>	165,7	800		33	4



CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

		ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
COLOR/COLOUR		7 COLORES (AMARILLO, NARANJA, ROJO, VERDE,BLANCO, AZUL Y MARRÓN) / 7 COLOURS (YELLOW, ORANGE, RED, GREEN, WHITE, BLUE AND BROWN)	INTERNO	IT/206-09
SABOR/FLAVOURING		DULCE, SABOR CARACTERÍSTICO DEL LÁCTEO Y CACAO / SWEET AND COCOA AND MILK TYPICAL FLAVOUR	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR		CARACTERÍSTICO DEL CACAO / COCOA TYPICAL SMELL	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/TEXTURE		CRUJIENTE Y FUNDENTE / CRUNCHY AND MELTING	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO / PRODUCT WATER ACTIVITY	0,327
--	-------

CARACTERÍSTICAS FISCO-QUÍMICAS /
PHISICAL-QUIMICAL CHARACTERISTIC

		ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
GRASAS / FATS		19,5 +/- 4	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS /PROTEINS		6,0 +/- 1,2	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/HUMIDITY		<2,5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES		70,4 +/- 7	INTERNO	Diferencia/ By difference

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC

		ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
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/ STORAGE CONDITIONS	Conservar en un lugar fresco y seco/ Store in a cool, dry place
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE / SHELF LIFE	24 MESES/MONTHS
UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL PLAZO MAXIMO DE / ONCE OPENED CAN BE STORED FOR MAX	MESES/MONTHS
LOTE /LOT	IT/205-11
PICTOS	

Símbolo Ecoembes/Ecoembes symbol
Sin Gluten / Gluten Free



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / CONDITIONS OF CONSERVATION	Preservar del calor y la humedad / Preserve from heat and humidity.
	Temperatura optima entre 18ºC y 20ºC / Optimum temperature between 18ºC and 20ºC.
	Nunca por encima de 30ºC y evitar cambios bruscos de temperatura /Never above 30ºC and avoid sudden changes in temperature.
	Humedad Relativa Optima entre 50-60%. Humedad Relativa Máxima 70% / Optimal Relative Humidity between 50-60%. Maximum Relative Humidity 70%.



ACREDITACIONES /ACCREDITATIONS

LEGISLACIÓN APLICABLE / APPLICABLE LEGISLATION

POLITICA GMO/OGM POLICY

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.
Products supplied by GRUPO LACASA S.L. are not genetically modified in accordance with regulation 1829/2003 EC, 22 September of 2003 related to foodstuff and genetically modified feed and regulation 1830/2003 EC, 22 September of 2003 related to genetically modified foodstuff and their traceability and labelling, also the rest of the aplicable european legislation into force

TABLA ALERGENOS /ALLERGEN TABLE

		CONTIENE/PRESENCE	AUSENCIA/ABSENCE	TRAZAS/TRACES
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados)// <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof)</i>			X	
Crustáceos y productos derivados // <i>Crustaceans and products thereof</i>			X	
Huevos y productos derivados // <i>Eggs and products thereof</i>			X	
Moluscos y productos a base de moluscos// <i>Molluscs and products thereof</i>			X	
Pescado y productos derivados// <i>Fish and products thereof</i>			X	
Cacahuetes y productos derivados// <i>Peanuts and products thereof</i>				X
Soja y productos derivados// <i>Soybeans and products thereof</i>				X
Leche y sus derivados// <i>Milk and products thereof</i>		X		
Lactosa // <i>Lactose</i>		X		
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, pistachos, nueces de macadamia, castañas de Pará y productos derivados // <i>Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof</i>				X
Apio y productos derivados // <i>Celery and products thereof</i>			X	
Mostaza y productos derivados// <i>Mustard and products thereof</i>			X	
Semillas de sésamo y productos derivados // <i>Sesame seeds and products thereof</i>			X	
Altramuces y productos a base de altramuces // <i>Lupin and products thereof</i>			X	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2// <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2</i>			X	

LEGISLACIÓN APLICABLE/ APPLICABLE LEGISLATION	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
---	--