

Nº REVISIONES	FECHA	MODIFICACIONES
5	13/04/21	Actualización nutricionales.
4	07/11/17	
3	01/03/16	
2	30/09/15	
1	07/06/13	

ELABORADO



Tec. Laboratorio

REVISADO



Dir. I+D

APROBADO



Dir. Calidad



**FICHA TÉCNICA COMERCIAL**  
MONEDAS PEPPA PIG TAMBOR 1KG

CODIGO:  
HT.LA.09-0013  
FECHA:13/04/2021  
FECHA ULT REV:27/10/2022  
Nº REV:5

DENOMINACIÓN COMERCIAL	MONEDAS PEPPA PIG TAMBOR 1KG
MARCA	LICENCIAS LACASA
PESO NETO	3.93248945147679g
DENOMINACIÓN LEGAL	CHOCOLATE CON LECHE.
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA	18069039
EAN	8410740902144
DESCRIPCIÓN	MONEDAS DE CHOCOLATE CON LECHE.

RAZON SOCIAL	DISTRIBUÍDO POR: COMERCIAL CHOCOLATES LACASA SA Autovía de Logroño , km 14 50180 Utebo -Zaragoza
--------------	--

**INGREDIENTES**

Ingredientes: Azúcar, manteca de cacao, **leche** entera en polvo, pasta de cacao, **suero lácteo** en polvo (**leche**), emulgente (lecitina de **soja**) y aroma natural de vainilla.

Cacao 28% mínimo. Sólidos de leche 14% mínimo.

**TRAZAS DE ALÉRGENOS**

Puede contener trazas de gluten y frutos de cáscara.

USO PREVISTO	PARA SU CONSUMO DIRECTO
MODO DE EMPLEO	

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**
**PORCIÓN**

g

	Por 100g	Ingesta de referencia de un adulto medio ( 8400 kJ/ 2000 Kcal)	unidades	por ración	% IR
Valor energético	2159	8400	kJ		
Valor energético	516	2000	kcal		
Grasas	26,6	70	g		
de las cuales saturadas	16,5	20	g		
de las cuales monoinsaturadas			g		
de las cuales poliinsaturadas			g		
Trans			g		
Colesterol			mg		
Hidratos de carbono	62,1	260	g		
de los cuales azúcares	61,1	90	g		
de los cuales polialcoholes			g		
Fibra alimentaria	2,2		g		
Proteínas	5,9	50	g		
Sal	0,27	6	g		
Sodio			g		
Calcio (mg)		800			

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
COLOR	MARRÓN CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE CON LECHE.	INTERNO	IT/206-09
SABOR	DULCE, LÁCTEO Y CACAO.	INTERNO	IT/206-09
OLOR	CACAO Y LÁCTEO	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA	FUNDENTE	INTERNO	IT/206-09

**ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO**
**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
GRASAS	26,6+/-2,7	EXTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS	5,9+/-1,2	EXTERNO	IT/206-39
HUMEDAD	<2,5%	EXTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO	62,1+/-6,2	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 MONOCYTOGENES	<100 ucf/g		IT/206-03

<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	Conservar en un lugar fresco y seco.
<b>CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL PLAZO MAXIMO DE</b>	24 MESES MESES
<b>LOTE</b>	IT/205-11
<b>PICTOS</b>	

Punto verde 

<b>CONDICIONES DE ALMACENAJE</b>	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	

<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>	APLICABLE A CHOCOLATES: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.
------------------------------	--