



FICHA TÉCNICA COMERCIAL
LUTTI TUBBLE GUM COLOR 18X35G C/6

CODIGO: 4234729
HT.LA.09-0128
FECHA:28/08/2024
FECHA ULT REV:23/03/2026
Nº REV:0

DENOMINACIÓN COMERCIAL	LUTTI TUBBLE GUM COLOR 18X35G C/6
MARCA	LUTTI
PESO NETO	35g
DENOMINACIÓN LEGAL	CHICLE SABOR FRAMBUESA
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA	17049065
EAN	3116740030928
DESCRIPCIÓN	Divertido chicle pintalenguas en formato de tubo de pasta de dientes, relleno de delicioso chicle con sabor a frambuesa. Tubo de 35g.

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

INGREDIENTES

Ingredientes: Jarabe de glucosa, azúcar, goma de mascar, estabilizadores (glicerol, sorbitoles), acidulante (ácido cítrico), almidón de **TRIGO**, aroma, espesante (goma guar), humectante (triacetina), colorante (azul brillante FCF).

TRAZAS DE ALÉRGENOS

USO PREVISTO	PARA SU CONSUMO DIRECTO
---------------------	-------------------------

MODO DE EMPLEO

Advertencia: No apto para niños menores de 4 años.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PORCIÓN

g

	Por 100g	Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/ 2000 Kcal)	unidades	por ración	% IR
Valor energético	1190	8400	kJ		
Valor energético	280	2000	kcal		
Grasas	0	70	g		
de las cuales saturadas	0	20	g		
de las cuales monoinsaturadas			g		
de las cuales poliinsaturadas			g		
Trans			g		
Colesterol			mg		
Hidratos de carbono	70	260	g		
de los cuales azúcares	59	90	g		
de los cuales polialcoholes			g		
Fibra alimentaria			g		
Proteínas	0	50	g		
Sal	0,01	6	g		
Sodio			g		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
COLOR	AZUL	INTERNO	IT/206-09
SABOR	FRAMBUESA	INTERNO	IT/206-09
OLOR	CARACTERISTICO DE LA FRAMBUESA	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA	BLANDA Y MASTICABLE	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
GRASAS		EXTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS		EXTERNO	IT/206-39
HUMEDAD		EXTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO		EXTERNO	Diferencia

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
E.COLI	Aus/g	EXTERNO	IT/206-03
STAPHILOCCUS AUREUS	Aus/g	EXTERNO	IT/206-03
SALMONELLA	Aus/25g	EXTERNO	IT/206-03
LISTERIA MONOCYTOGENES	<100 ucf/g	EXTERNO	IT/206-03

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

Picto ECOEMBES:No
Picto Sin Gluten:No

CONDICIONES DE ALMACENAJE	Preservar del calor y la humedad, evitar temperaturas por encima de 35°C y humedad relativa superior a 60% Temperatura óptima entre 15°C y 25°C Humedad relativa óptima entre 35-50%
----------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 A CAMELOS: R.D.1810/1991 Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercialización de caramelos, chicles, confites y golosinas. 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.
------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------