



FICHA TÉCNICA COMERCIAL
CONGUITOS WAFER LECHE 35GX20 C/6

CODIGO: 155105
HT.LA.09-D117
FECHA:14/04/2026
FECHA ULT REV:14/04/2026
Nº REV:1

DENOMINACIÓN COMERCIAL	CONGUITOS WAFER LECHE 35GX20 C/6
MARCA	CONGUITOS
PESO NETO	35g
DENOMINACIÓN LEGAL	Barrita crujiente de chocolate con leche con barquillo y avellana.
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA	19053119
EAN	8410740927277
DESCRIPCIÓN	Barrita crujiente de chocolate con leche con barquillo y relleno de crema de avellana.

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

INGREDIENTES

Ingredientes: Azúcar, harina de **TRIGO (GLUTEN)**, manteca de cacao, grasa vegetal de palmiste, coco y palma, **SUERO LÁCTEO** en polvo (**LECHE**), **LECHE** entera en polvo, cereales (5%) (harina de arroz, **GLUTEN** de **TRIGO**, malta de **TRIGO (GLUTEN)**, azúcar, sal y dextrosa), pasta de cacao, pasta de **AVELLANAS** (3,5%), cacao desgrasado en polvo, almidón de maíz, aceite refinado de girasol, **LACTOSA (LECHE)**, emulgentes (lecitina de girasol y E-476), aromas , gasificantes (bicarbonato sódico (E-500 ii) y bicarbonato amónico (E-503ii)), sal y antioxidantes (E-306 y E-304i).

Cacao: 42% mínimo en el chocolate con leche. Cobertura de chocolate con leche: 35%. Barquillo: 18%.

TRAZAS DE ALÉRGENOS

PUEDEN CONTENER **SOJA, MOSTAZA Y OTROS FRUTOS DE CÁSCARA.**

USO PREVISTO	PARA SU CONSUMO DIRECTO
MODO DE EMPLEO	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
PORCIÓN

35 g

	Por 100g	Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/ 2000 Kcal)	unidades	por ración	% IR
Valor energético	2120	8400	kJ	742	9
Valor energético	507	2000	kcal	177	9
Grasas	27	70	g	9,4	14
de las cuales saturadas	17	20	g	6,0	30
de las cuales monoinsaturadas			g		
de los cuales poliinsaturadas			g		
Trans	0,05		g	0,0	
Colesterol			mg		
Hidratos de carbono	59	260	g	21	8
de los cuales azúcares	43	90	g	15	17
de los cuales polialcoholes	0		g	0	
Almidón					
Fibra alimentaria	2		g	0,7	
Proteínas	6	50	g	2,1	4
Sal	0,33	6	g	0,12	1,9
Sodio	0,15		g	0,05	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
COLOR	Chocolate marrón claro característico.	INTERNO	IT/206-09
SABOR	Chocolate con leche y avellanas libre de aromas ajenos al producto.	INTERNO	IT/206-09
OLOR	Chocolate con leche , avellanas y cereales crujientes.	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA	Crujiente y fundente.	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO 0,336

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
GRASAS	27+/-2,7	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS	6,0+/-1,2	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD	<3	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO	59+/-5,9	EXTERNO	Diferencia

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
E.COLI	Aus/g	INTERNO	IT/206-03
STAPHILOCOUS AUREUS	Aus/g	INTERNO	IT/206-03
SALMONELLA	Aus/25g	INTERNO	IT/206-03
LISTERIA MONOCYTOGENES	<100 ucf/g	INTERNO	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	18 MESES
LOTE	IT/205-11
PICTOS	

Picto ECOEMBES:No
Picto Sin Gluten:No

CONDICIONES DE ALMACENAJE	<p>Preservar del calor y la humedad Temperatura óptima entre 18°C y 20°C Nunca por encima de 30°C y evitar cambios bruscos de temperatura Humedad relativa óptima entre 50-60%. Humedad relativa máxima 70%</p>
----------------------------------	---

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		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	<p>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.</p>
------------------------------	--