

DENOMINACIÓN COMERCIAL	LACASITOS BROWNIE 50GR X 12UD
MARCA	LACASITOS
PESO NETO	50g
DENOMINACIÓN LEGAL	BROWNIES CON GRAGEAS DE CHOCOLATE CON LECHE RECUBIERTAS CON AZÚCAR COLOREADO
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA	18069010
EAN	8410740917124
DESCRIPCIÓN	BROWNIE DECORADO CON MINILACASITOS AMARILLO, NARANJA, ROJO Y AZUL.

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

INGREDIENTES

Azúcar, aceite de girasol, HUEVOS, harina de TRIGO, grageas de chocolate con leche recubiertas con azúcar coloreado (8%)[azúcar, manteca de cacao, pasta de cacao, LECHE entera en polvo, LECHE desnatada en polvo, agentes de recubrimiento (E-414, E-903, E-901), colorantes (E-171, E-163, E-120, E-101, E-160a, E-153), emulgente (lecitina de SOJA), aroma de vainilla natural], jarabe de glucosa, cacao en polvo, estabilizantes (sorbitol, glicerina vegetal, goma guar), emulgentes(mono y diglicéridos de ácidos grasos, ésteres de propilenglicol de ácidos grasos), gasificantes (difosfato de sodio, bicarbonato de sodio), dextrosa, conservador (propionato de sodio), almidón de TRIGO, acidulante(ácido cítrico),aroma natural de vainilla, hierro y ácido fólico.

TRAZAS DE ALÉRGENOS

Puede contener trazas de cacahuets, frutos de cascara.

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	1861	8400	kJ		
Valor energético	445	2000	kcal		
Grasas	25	70	g		
de las cuales saturadas	3,6	20	g		
de las cuales monoinsaturadas			g		
de las cuales poliinsaturadas			g		
Trans			g		
Colesterol			mg		
Hidratos de carbono	48	260	g		
de los cuales azúcares	37	90	g		
de los cuales polialcoholes	0		g		
Fibra alimentaria	1,2		g		
Proteínas	6,5	50	g		
Sal	0,42	6	g		
Sodio	0,17		g		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
COLOR	MARRÓN CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE NEGRO Y GRAGEAS AMARILLAS, NARANJA, ROJO Y AZUL	INTERNO	IT/206-09
SABOR	SABOR DULCE Y AGRADABLE A CHOCOLATE	INTERNO	IT/206-09
OLOR	CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y EL BIZCOCHO.	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA	TEXTURA TIERNA Y ESPONJOSA. DECORADOS CON MINILACASITOS CRUJIENTES Y FUNDENTES	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO 0,710-0,785

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
GRASAS	25+/-2,5	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS	6,5+/-1,3	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD	13%-16,5%	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO	48+/-4,8	EXTERNO	Diferencia

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
E.COLI	Aus/g	INTERNO	IT/206-03
STAPHILOCOCCUS 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	Conservar en un lugar fresco y seco.
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE	0 MESES
LOTE	IT/205-11
PICTOS	

Punto verde

CONDICIONES DE ALMACENAJE	<p>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%.</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
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 CONFITERÍA, PASTELERÍA, BOLLERÍA Y REPOSTERÍA: R.D. 2484/1967 por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería. 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. Reglamento CE 1169-2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p>
------------------------------	---