



FICHA TÉCNICA COMERCIAL
LUTTI CARACHOCO 1 KG X 6

CODIGO:
HT.LA.09-0025
FECHA:25/10/2023
FECHA ULT REV:25/10/2023
Nº REV:5

DENOMINACIÓN COMERCIAL	LUTTI CARACHOCO 1 KG X 6
MARCA	LUTTI
PESO NETO	1000g
DENOMINACIÓN LEGAL	BOMBONES DE CHOCOLATE NEGRO RELLENOS DE CAMELO BLANDO.
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA	18069031
EAN	46066600310
DESCRIPCIÓN	CAMELO BLANDO SABOR TOFFE RECUBIERTO CON CHOCOLATE NEGRO.

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

INGREDIENTES

Ingredientes: Jarabe de glucosa, chocolate negro (25%) [Azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, grasa láctica anhidra, emulgente (lecitina de **soja**)], azúcar, **leche** desnatada condensada, grasa vegetal (palma), sal, emulgentes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, lecitinas de **soja**) y aromas.

Cacao en el chocolate negro: 50% mínimo.

TRAZAS DE ALÉRGENOS

.

USO PREVISTO	PARA SU CONSUMO DIRECTO
MODOS 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	1888	8400	kJ		
Valor energético	450	2000	kcal		
Grasas	17	70	g		
de las cuales saturadas	10	20	g		
de las cuales monoinsaturadas			g		
de los cuales poliinsaturadas			g		
Trans			g		
Colesterol			mg		
Hidratos de carbono	69	260	g		
de los cuales azúcares	58	90	g		
de los cuales polialcoholes			g		
Fibra alimentaria	2		g		
Proteínas	3,2	50	g		
Sal	0,4	6	g		
Sodio			g		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
COLOR	MARRÓN OSCURO CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE NEGRO.	INTERNO	IT/206-09
SABOR	DULCE, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CACAO, LACTEO CON NOTA A TOFFE.	INTERNO	IT/206-09
OLOR	CARACTERÍSTICO DEL CACAO, LACTEO CON NOTA A TOFFE.	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA	BLANDA MASTICABLE Y FUNDENTE.	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO

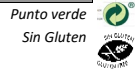
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
GRASAS	17+/-1,7	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS	3,1+/-0,6	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD		INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO	69+/-6,9	EXTERNO	Diferencia

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
E.COLI	Aus/g	INTERNO	IT/206-03
STAPHYLOCCUS AUREUS	Aus/g	INTERNO	IT/206-03
SALMONELLA	Aus/25g	INTERNO	IT/206-03
LISTERIA MONOCYTÓGENES	<100 ucf/g		IT/206-03

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar en un lugar fresco y seco.
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE	18 MESES
UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL PLAZO MAXIMO DE	MESES
LOTE	IT/205-11
PICTOS	



CONDICIONES DE ALMACENAJE	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	

LEGISLACIÓN APLICABLE	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.
------------------------------	--