



FICHA TÉCNICA COMERCIAL
SHOCOBOLAS BLANCAS BOLSA 1KG C/4 C

CODIGO: 089300C
HT.LA.04-F051
FECHA: 22/05/2024
FECHA ULT REV: 18/03/2025
Nº REV: 0

DENOMINACIÓN COMERCIAL	SHOCOBOLAS BLANCAS BOLSA 1KG C/4 C
MARCA	SHOCOBOLAS
PESO NETO	1000g
DENOMINACIÓN LEGAL	GRAGEA DE CEREAL RECUBIERTA DE CREMA DE LECHE (75%).
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA	17049099
EAN	8410740923439
DESCRIPCIÓN	BOLAS DE CEREAL GRAGEADAS CON CREMA DE LECHE.

RAZON SOCIAL	FABRICADO POR: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14 50.180 Utebo (Zaragoza) España / Spain
--------------	--

INGREDIENTES

Ingredientes: crema de **LECHE** [azúcar, grasas vegetales (palma, karité), **LECHE** entera en polvo, **LECHE** desnatada en polvo, **LACTOSA (LECHE)**, emulgente (lecitina de girasol), aromas], cereales (20%) (harina de arroz, harina de maíz), azúcar, almidón modificado de patata, **LECHE** desnatada en polvo, cacao desgrasado en polvo, agentes de recubrimiento (E-904, E-414), aroma, sal y colorante (E-172).

TRAZAS DE ALÉRGENOS

Puede contener **CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA y SOJA.**

USO PREVISTO	PARA SU CONSUMO DIRECTO
MODO DE EMPLEO	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PORCIÓN

25 g

	Por 100g	Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/ 2000 Kcal)	unidades	por ración	% IR
Valor energético	2129	8400	kJ	532	6
Valor energético	509	2000	kcal	127	6
Grasas	26	70	g	6,5	9
de las cuales saturadas	16	20	g	4,0	20
de las cuales monoinsaturadas	8,8		g	2,2	
de los cuales poliinsaturadas	1,1		g	0,3	
Trans	0,2		g	0,0	
Colesterol	10,9		mg	3	
Hidratos de carbono	63	260	g	16	6
de los cuales azúcares	47	90	g	12	13
de los cuales polialcoholes	0		g	0	
Almidón	16				
Fibra alimentaria	0,7		g	0,2	
Proteínas	5,3	50	g	1,3	3
Sal	0,19	6	g	0,05	0,8
Sodio	0,08		g	0,02	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
COLOR	COLOR CREMA CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE BLANCO.	INTERNO	IT/206-09
SABOR	DULCE, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CACAO, LÁCTEO Y CEREAL.	INTERNO	IT/206-09
OLOR	CARACTERÍSTICO DEL CACAO, LÁCTEO Y CEREAL.	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA	CRUJIENTE Y FUNDENTE	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO 0,272

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
GRASAS	26+/-2,6	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS	5,3+/-1,1	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD	<5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO	63+/-6,3	EXTERNO	Diferencia

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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



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
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 GRAGEADOS DE CHOCOLATE: R.D. 823/1990 Reglamentación Técnico Sanitaria sobre los productos de Cacao, derivados de chocolate y sucedaneos 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. Reglamento CE 1169-2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p>
------------------------------	---