

Nº REVISIONES	FECHA	MODIFICACIONES
22	03/03/23	
21	09/09/21	Actualización etiquetado.
20	27/08/19	Modificación listado ingredientes
19	28/05/18	Modificación nutricionales
18	18/12/17	Modificación frase trazas
17	24/10/17	ACTUALIZACION NUTRICIONALES
16	26/01/17	ACTUALIZACION NUTRICIONALES
15	08/09/16	ACTUALIZACIÓN ETIQUETADO
14	02/02/15	ACTUALIZACION NUTRICIONALES
13	27/06/13	AJUSTE A NUEVO REGLAMENTO
11	23/08/11	
10	11/03/11	

9 13/04/10

8 24/01/07

APROBADO



Tec. Laboratorio



Dir. I+D



Dir. Calidad



**FICHA TÉCNICA COMERCIAL**  
CONGUITOS NEGRO PNPL.S/PVP 24X18G C/10

CODIGO:  
HT.LA.04-0063  
FECHA:03/03/2023  
FECHA ULT REV:04/04/2024  
Nº REV:22

DENOMINACIÓN COMERCIAL	CONGUITOS NEGRO PNPL.S/PVP 24X18G C/10
MARCA	CONGUITOS
PESO NETO	18g
DENOMINACIÓN LEGAL	CACAHUETE TOSTADO RECUBIERTO CON CHOCOLATE
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA	18069031
EAN	8410556098284
DESCRIPCIÓN	Cacahuets tostados, con un pequeño montado, grageados con chocolate bitter, brillo y marcados.

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

**INGREDIENTES**

Ingredientes: Chocolate (40%)(azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, **LACTOSA**, emulgente (lecitina de girasol) y aroma. Cacao 43% mínimo), **CACAHUETE** tostado (38%), azúcar, jarabe de glucosa, agentes de recubrimiento (E-414, E-904), colorante (E-172).

**TRAZAS DE ALÉRGENOS**

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

USO PREVISTO	PARA SU CONSUMO DIRECTO
MODOS DE EMPLEO	

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

**PORCIÓN**

30 g

	Por 100g	Ingesta de referencia de un adulto medio ( 8400 kJ/ 2000 Kcal)	unidades	por ración	% IR
Valor energético	2165	8400	kJ	650	8
Valor energético	519	2000	kcal	156	8
Grasas	30	70	g	9,0	13
de las cuales saturadas	11	20	g	3,3	16
de las cuales monoinsaturadas	13		g	3,9	
de las cuales poliinsaturadas	6,7		g	2,0	
Trans	0		g	0	
Colesterol	0		mg	0	
Hidratos de carbono	48	260	g	14	6
de los cuales azúcares	44	90	g	13	15
de los cuales polialcoholes	0		g	0	
Almidón	3,4				
Fibra alimentaria	5,6		g	1,7	
Proteínas	12	50	g	3,6	7
Sal	0,02	6	g	0,006	0,1
Sodio	0,01		g	0,003	

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
COLOR	CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE	INTERNO	IT/206-09
SABOR	DULCE Y CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y CACAHUETE TOSTADO	INTERNO	IT/206-09
OLOR	CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y CACAHUETE TOSTADO	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA	CRUJIENTE Y FUNDENTE	INTERNO	IT/206-09

**ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO** 0,257

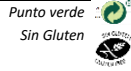
**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
GRASAS	30+/-3,0	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS	12+/-2,4	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD	<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
STAPHILOCCUS AUREUS	Aus/g	INTERNO	IT/206-03
SALMONELLA	Aus/25g	INTERNO	IT/206-03
LISTERIA MONOCYTÓGENES	<100 ucf/g	INTERNO	IT/206-03

<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	Conservar en un lugar fresco y seco.
<b>CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE</b>	12 MESES
<b>UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL PLAZO MAXIMO DE</b>	MESES
<b>LOTE</b>	IT/205-11
<b>PICTOS</b>	



<b>CONDICIONES DE ALMACENAJE</b>	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	

<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>	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.
------------------------------	--