



FICHA TÉCNICA COMERCIAL

LACASA NUECES LECHE BOLSA 1KG C/3 CBE

CODIGO: 0374C
HT.LA.04-F062
FECHA:23/05/2024
FECHA ULT REV:23/05/2024
Nº REV:0

DENOMINACIÓN COMERCIAL	LACASA NUECES LECHE BOLSA 1KG C/3 CBE
MARCA	LACASA
PESO NETO	1000g
DENOMINACIÓN LEGAL	NUEZ TOSTADA (38%) RECUBIERTA DE CREMA DE LECHE AL CACAO (60%).
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA	18069031
EAN	8410740924030
DESCRIPCIÓN	Nuez tostada grageada con crema de leche al cacao y con brillo.

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

INGREDIENTES

Ingredientes: **NUEZ** tostada, azúcar, grasas vegetales (palma, karité), **LECHE** entera en polvo (8%), cacao desgrasado en polvo, **LACTOSA (LECHE)**, agentes de recubrimiento (E-414, E-904), manteca de cacao, emulgente (lecitina de girasol) y aromas.

TRAZAS DE ALÉRGENOS

Puede contener **CACAHUETE**, otros **FRUTOS DE CÁSCARA** y **SOJA**.

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	2465	8400	kJ		
Valor energético	594	2000	kcal		
Grasas	45	70	g		
de las cuales saturadas	14	20	g		
de las cuales monoinsaturadas	11		g		
de los cuales poliinsaturadas	19		g		
Trans	0,2		g		
Colesterol	8,2		mg		
Hidratos de carbono	37	260	g		
de los cuales azúcares	36	90	g		
de los cuales polialcoholes	0		g		
Almidón	0,5				
Fibra alimentaria	4,7		g		
Proteínas	8,3	50	g		
Sal	0,10	6	g		
Sodio	0,04		g		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
COLOR	MARRÓN CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE LECHE	INTERNO	IT/206-09
SABOR	DULCE, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CACAO, LÁCTEO Y FRUTO SECO.	INTERNO	IT/206-09
OLOR	CARACTERÍSTICO DEL CACAO, LÁCTEO Y FRUTO SECO.	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA	FUNDENTE Y CRUJIENTE.	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
GRASAS	46+/-4,6	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS	8,3+/-1,7	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD	<2,5%	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO	37+/-3,7	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	INTERNO	IT/206-03

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar en un lugar fresco y seco.
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE	12 MESES
UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL PLAZO MÁXIMO DE	1 MESES
LOTE	IT/205-11
PICTOS	



CONDICIONES DE ALMACENAJE	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%.
----------------------------------	---

ACREDITACIONES

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