





**FICHA TÉCNICA COMERCIAL**  
LACASA ALMENDRA LECHE BOLSA 1KG C/3 CBE

CODIGO: 0368C  
HT.LA.04-F059  
FECHA:22/05/2024  
FECHA ULT REV:23/05/2024  
Nº REV:0

DENOMINACIÓN COMERCIAL	LACASA ALMENDRA LECHE BOLSA 1KG C/3 CBE
MARCA	LACASA
PESO NETO	1000g
DENOMINACIÓN LEGAL	ALMENDRA RECUBIERTA DE CREMA DE LECHE AL CACAO.
REGISTRO SANITARIO	
PARTIDA ESTADÍSTICA	18069031
EAN	8410740923965
DESCRIPCIÓN	Almendra tostada grajeada con crema de leche al cacao y con brillo.

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

**INGREDIENTES**

Ingredientes: Crema de leche al cacao (82%) [ azúcar, grasas vegetales (palma, karité), **LECHE** entera en polvo (14%), cacao desgrasado en polvo, **LACTOSA (LECHE)**, manteca de cacao, emulgentes (lecitina de girasol), aromas], **ALMENDRA** (18%) y agentes de recubrimiento (E-904, E-414).

**TRAZAS DE ALÉRGENOS**

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

USO PREVISTO	PARA SU CONSUMO DIRECTO
MODO 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	2338	8400	kJ	701	8
Valor energético	561	2000	kcal	168	8
Grasas	36	70	g	11	15
de las cuales saturadas	17	20	g	5,1	26
de las cuales monoinsaturadas	15		g	4,5	
de las cuales poliinsaturadas	3,5		g	1,0	
Trans	0,3		g	0,1	
Colesterol	11,2		mg	3	
Hidratos de carbono	50	260	g	15	6
de los cuales azúcares	49	90	g	15	16
de los cuales polialcoholes	0		g	0	
Almidón	0,8				
Fibra alimentaria	3,4		g	1,0	
Proteínas	7,7	50	g	2,3	5
Sal	0,14	6	g	0,04	0,7
Sodio	0,05		g	0,02	

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
COLOR	MARRÓN CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE CON 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	CRUJIENTE Y FUNDENTE	INTERNO	IT/206-09

**ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO** 0,272

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
GRASAS	30+/-3,0	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS	7,7+/-1,5	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD	<5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO	50+/-5,0	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	INTERNO	IT/206-03

<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	Conservar en un lugar fresco y seco.
<b>CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE</b>	18 MESES
<b>UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL PLAZO MAXIMO DE</b>	1 MESES
<b>LOTE</b>	IT/205-11
<b>PICTOS</b>	

Punto verde  
Sin Gluten



<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 genéticamtnes y ( CE) 1830/2003, de 22 de Septiembre de 2003 relativo a alimentos modificados genéticamtnes 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	

<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.
------------------------------	--