





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

CODIGO: 0367C  
HT-LA.04-F068  
FECHA:22/05/2024  
FECHA ULT REV:23/05/2024  
Nº REV:0

DENOMINACIÓN COMERCIAL	LACASA ALMENDRA NEGRA BOLSA 1KG C/3 CBE
MARCA	LACASA
PESO NETO	1000g
DENOMINACIÓN LEGAL	ALMENDRA RECUBIERTA DE CREMA DE CHOCOLATE.
REGISTRO SANITARIO	
PARTIDA ESTADÍSTICA	18069031
EAN	8410740923941
DESCRIPCIÓN	Almendra tostada grageada con crema de chocolate y con brillo.

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

**INGREDIENTES**

Ingredientes: Crema de chocolate (82%) [ azúcar, grasas vegetales (palma, karité), pasta de cacao, cacao desgrasado en polvo, emulgente (lecitina de girasol), aroma], **ALMENDRA** (18%) y agentes de recubrimiento (E-904, E-414).

Contenido de cacao en la crema de chocolate: 26%.

**TRAZAS DE ALÉRGENOS**

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

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	2282	8400	kJ	685	8
Valor energético	548	2000	kcal	164	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	3,6		g	1,1	
Trans	0,1		g	0,0	
Colesterol	0		mg	0	
Hidratos de carbono	44	260	g	13	5
de los cuales azúcares	42	90	g	13	14
de los cuales polialcoholes	0		g	0	
Almidón	2,3				
Fibra alimentaria	7,3		g	2,2	
Proteínas	7,9	50	g	2,4	5
Sal	0,02	6	g	0	0,1
Sodio	0,01		g	0,005	

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
COLOR	MARRÓN CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE.	INTERNO	IT/206-09
SABOR	SABOR CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y FRUTO SECO.	INTERNO	IT/206-09
OLOR	CARACTERÍSTICO DEL CACAO 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	36+/-3,6	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS	7,9+/-1,6	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD	<5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO	44+/-4,4	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 genéticamtnne 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.
------------------------------	--