



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

CODIGO: 0350C
HT.LA.04-F074
FECHA:06/06/2024
FECHA ULT REV:06/06/2024
Nº REV:0

DENOMINACIÓN COMERCIAL	LACASA PASA NEGRA BOLSA 1KG C/3 CBE
MARCA	LACASA
PESO NETO	1000g
DENOMINACIÓN LEGAL	PASAS (45%) RECUBIERTAS DE CREMA DE CHOCOLATE (50%)
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA	18069031
EAN	8410740924177
DESCRIPCIÓN	PASAS GRAGEADAS CON CREMA DE CHOCOALTE.

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

INGREDIENTES

Ingredientes: Pasas, azúcar , grasas vegetales (palma, karité), pasta de cacao, cacao desgrasado en polvo, emulgente (lecitina de girasol), agentes de recubrimiento (E-904, E-414) y aroma.

TRAZAS DE ALÉRGENOS

PUEDEN CONTENER CACAHUETE, FRUTOS DE CÁSCARA, LECHE Y SOJA.

USO PREVISTO	PARA SU CONSUMO DIRECTO
MODO 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	1812	8400	kJ		
Valor energético	431	2000	kcal		
Grasas	16	70	g		
de las cuales saturadas	10	20	g		
de las cuales monoinsaturadas	5,4		g		
de los cuales poliinsaturadas	0,7		g		
Trans	0,1		g		
Colesterol	0		mg		
Hidratos de carbono	66	260	g		
de los cuales azúcares	41	90	g		
de los cuales polialcoholes	0		g		
Almidón	25				
Fibra alimentaria	4,2		g		
Proteínas	3,6	50	g		
Sal	0,006	6	g		
Sodio	0,003		g		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
COLOR	MARRÓN CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE NEGRO.	INTERNO	IT/206-09
SABOR	DULCE, CACAO Y SABOR CARACTERISTICO DE LA UVA PASA.	INTERNO	IT/206-09
OLOR	CACAO	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA	CHOCOLATE FUNDENTE. INTERIOR BLANDO.	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO 0,193

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
GRASAS	16+/-1,6	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS	3,6+/-0,8	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD	<10%	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO	66+/-6,6	EXTERNO	Diferencia

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
E.COLI	Aus/g	INTERNO	IT/206-03
STAPHILOCOUS 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	18 MESES
UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL PLAZO MÁXIMO DE	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
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.
------------------------------	--