

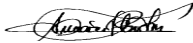
Nº REVISIONES	FECHA	MODIFICACIONES
10	24/09/2018	Inclusión aroma natural
9	13/04/2018	
8	10/03/2017	
7	10/02/2015	
6	17/10/2014	Personalización de producto
5	16/05/2014	
4	16/09/2013	
3	08/02/2012	
2	24/08/2011	
1	29/03/2010	

ELABORADO



Tec. Laboratorio

REVISADO



Dir. I+D

APROBADO



Dir. Calidad



FICHA TÉCNICA COMERCIAL
LACASITOS TOY PEPPA PIG 20GR X 20UDS

CODIGO:
HT.LA.04-A182
FECHA:24/09/2018
FECHA ULT REV:23/02/2021
Nº REV:10

DENOMINACIÓN COMERCIAL	LACASITOS TOY PEPPA PIG 20GR X 20UDS
MARCA	LACASITOS
PESO NETO	20g
DENOMINACIÓN LEGAL	GRAGEA DE CHOCOLATE CON LECHE RECUBIERTA CON AZÚCAR COLOREADO
REGISTRO SANITARIO	
PARTIDA ESTADÍSTICA	18069039
EAN	8410740916202
DESCRIPCIÓN	Lentejas de chocolate leche, moldeadas y grageadas con azúcar coloreado y marcadas con el nombre " LACASITOS" , con letras y números (personalizado)

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

INGREDIENTES

Ingredientes: Chocolate con leche (62%) (azúcar, manteca de cacao, pasta de cacao, **leche** entera en polvo, **leche** desnatada en polvo, emulgente (lecitina de soja) y aroma natural de vainilla. Cacao 37% mínimo), azúcar, colorantes (E-171, E-163, E-101, E-120, E-141, E-160a y E-153) y agentes de recubrimiento (E-414, E-903, E-901).

TRAZAS DE ALÉRGENOS

Puede contener cacahuets y frutos de cáscara.

USO PREVISTO	PARA SU CONSUMO DIRECTO
MODO DE EMPLEO	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
PORCIÓN

18 g

	Por 100g	Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/ 2000 Kcal)	unidades	por ración	% IR
Valor energético	2030	8400	kJ	365	4
Valor energético	484	2000	kcal	87	4
Grasas	19,5	70	g	3,5	5
de las cuales saturadas	11,7	20	g	2,1	11
de las cuales monoinsaturadas	6,4		g	1,2	
de las cuales poliinsaturadas	0,7		g	0,1	
Trans	0,1		g	0,0	
Coolesterol	6,3		mg	1,1	
Hidratos de carbono	70,3	260	g	12,7	5
de los cuales azúcares	69,5	90	g	12,5	14
de los cuales polialcoholes	0		g	0	
Fibra alimentaria	1,6		g	0,3	
Proteínas	6,0	50	g	1,1	2
Sal	0,18	6	g	0,03	0,5
Sodio	0,07		g	0,01	
Calcio (mg)	166	800		29,9	4

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
COLOR	7 COLORES (AMARILLO, NARANJA, ROJO, VERDE,BLANCO, AZUL Y MARRÓN)	INTERNO	IT/206-09
SABOR	DULCE, LÁCTEO Y CACAO	INTERNO	IT/206-09
OLOR	CARACTERÍSTICO DEL CACAO	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA	CRUJIENTE Y FUNDENTE	INTERNO	IT/206-09

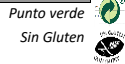
ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
GRASAS	19,5 +/- 4	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS	6,0 +/- 1,2	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD	<2,5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO	70,3 +/- 7	INTERNO	Diferencia

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
E.COLI	Aus/g	INTERNO	IT/206-03
STAPHILOCUS 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	24 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 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 genéticamtne 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 GRAGEADOS DE AZÚCAR:R.D. 823/1990 Reglamentación Técnico Sanitaria sobre los productos de Cacao, derivados de chocolate y sucedáneos 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 y modificación Reglamento 1441/2007. Reglamento CE 1169-2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
------------------------------	--