



FICHA TÉCNICA COMERCIAL
LACASITOS WHITE BOLSA 1KG C/4

CODIGO: 058700
HT.LA.04-B172
FECHA:22/05/2026
FECHA ULT REV:22/05/2026
Nº REV:8

Nº REVISIONES	FECHA	MODIFICACIONES
8	22/05/26	
7	22/12/21	
6	13/04/18	
5	30/01/17	
4	11/07/16	
3	23/05/16	
2	04/03/16	
1	14/07/15	
0	01/07/15	

ELABORADO DEP. CALIDAD GRUPO LACASA



FICHA TÉCNICA COMERCIAL
LACASITOS WHITE BOLSA 1KG C/4

CODIGO: 058700
HT.LA.04-B172
FECHA:22/05/2026
FECHA ULT REV:22/05/2026
Nº REV:8

DENOMINACIÓN COMERCIAL	LACASITOS WHITE BOLSA 1KG C/4
MARCA	LACASITOS
PESO NETO	1000g
DENOMINACIÓN LEGAL	GRAGEA DE CHOCOLATE BLANCO RECUBIERTA CON AZÚCAR COLOREADO
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA	17049030
EAN	8410740905565
DESCRIPCIÓN	Lentejas de Chocolate blanco, moldeadas y grageadas con azúcar coloreado, y marcadas con tinta color negro.

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

INGREDIENTES

Ingredientes: chocolate blanco (62%) [azúcar, manteca de cacao, **LECHE** desnatada en polvo, **LECHE** entera en polvo, emulgente (lecitina de girasol), aroma natural de vainilla], azúcar, almidón de arroz, agentes de recubrimiento (E-414, E-903, E-901) y colorantes (E-160a, E-153, E-120).

TRAZAS DE ALÉRGENOS

Puede contener **CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA 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	2107	8400	kJ		
Valor energético	502	2000	kcal		
Grasas	22	70	g		
de las cuales saturadas	13	20	g		
de las cuales monoinsaturadas	7,5		g		
de los cuales poliinsaturadas	0,9		g		
Trans	0,1		g		
Colesterol	6,8		mg		
Hidratos de carbono	70	260	g		
de los cuales azúcares	69	90	g		
de los cuales polialcoholes	0		g		
Almidón	1,0				
Fibra alimentaria	0,1		g		
Proteínas	6,0	50	g		
Sal	0,24	6	g		
Sodio	0,10		g		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
COLOR	CREMA	INTERNO	IT/206-09
SABOR	DULCE, LÁCTEO Y CACAO	INTERNO	IT/206-09
OLOR	LÁCTEO	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA	CRUJIENTE Y FUNDENTE	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
GRASAS	21,8+/-2,2	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS	6,0+/-1,2	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD	<2,5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO	70,0+/-7,0	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

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar en un lugar fresco y seco.
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE	24 MESES
UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL PLAZO MAXIMO DE	MESES
LOTE	IT/205-11
PICTOS	



CONDICIONES DE ALMACENAJE

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 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 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
------------------------------	--