Nº REVISIONES	FECHA	MODIFICACIONES
1	**09/04/26**	
0	**23/05/24**	

ELABORADO DEP. CALIDAD GRUPO LACASA

FICHA TÉCNICA COMERCIAL

LACASA NUECES LECHE BOLSA 1KG C/3 C

CODIGO: 0374C
HT.LA.04-F062
FECHA:09/04/2026
FECHA ULT REV:09/04/2026
Nº REV:1

DENOMINACIÓN COMERCIAL	LACASA NUECES LECHE BOLSA 1KG C/3 C
MARCA	LACASA
PESO NETO	1000g
DENOMINACIÓN LEGAL	NUEZ TOSTADA (38%) RECUBIERTA DE CREMA DE LECHE AL CACAO (60%).
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA	18069031
EAN	8410740924030
DESCRIPCIÓN	Nuez tostada grageada con crema de leche al cacao y con brillo.

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

INGREDIENTES

Ingredientes: **NUEZ** tostada, azúcar, grasas vegetales (palma, karité), **LECHE** entera en polvo (8%), cacao desgrasado en polvo (2%), **LACTOSA** (**LECHE**), agentes de recubrimiento (E-414, E-904), manteca de cacao, emulgente (lecitina de girasol) y aromas.

TRAZAS DE ALÉRGENOS

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

USO PREVISTO	**PARA SU CONSUMO DIRECTO**
MODO DE EMPLEO	

FICHA TÉCNICA COMERCIAL

LACASA NUECES LECHE BOLSA 1KG C/3 C

CODIGO: 0374C
HT.LA.04-F062
FECHA:09/04/2026
FECHA ULT REV:09/04/2026
Nº REV:1

INFORMACIÓN NUTRICIONAL | **PORCIÓN** 25 g

	Por 100g	Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/ 2000 Kcal)	unidades	por ración	% IR
Valor energético	2465	8400	kJ	616	7
Valor energético	594	2000	kcal	148	7
Grasas	45	70	g	11	16
de las cuales saturadas	14	20	g	3,5	18
de las cuales monoinsaturadas	11		g	2,8	
de los cuales poliinsaturadas	19		g	4,8	
Trans	0,2		g	0,0	
Colesterol	8,2		mg	2	
Hidratos de carbono	37	260	g	9,2	4
de los cuales azúcares	36	90	g	9,0	10
de los cuales polialcoholes	0		g	0	
Almidón	0,5				
Fibra alimentaria	4,7		g	1,2	
Proteínas	8,3	50	g	2,1	4
Sal	0,10	6	g	0,02	0,4
Sodio	0,04		g	0,01	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO	0,443

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

		ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
GRASAS		45+/-4,5	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS		8,3+/-1,7	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD		<2,5%	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO		37+/-3,7	EXTERNO	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	12 MESES
UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL PLAZO MAXIMO DE	MESES
LOTE	IT/205-11
PICTOS	

Picto ECOEMBES:No

Picto Sin Gluten:Si

CONDICIONES DE ALMACENAJE	Preservar del calor y la humedad Temperatura óptima entre 18ºC y 20ºC Nunca por encima de 30ºC 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 legilsación 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	
Cacahuetes 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	

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.