FICHA TÉCNICA COMERCIAL

CONGUITOS DOYPACK 350 G.

CODIGO: MC5005
HT.LA.04-0063
FECHA:03/03/2023
FECHA ULT REV:03/03/2023
Nº REV:22

Nº REVISIONES	FECHA	MODIFICACIONES
22	**03/03/23**	
21	**09/09/21**	**Actualización etiquetado.**
20	**27/08/19**	**Modificación listado ingredientes**
19	**28/05/18**	**Modificación nutricionales**
18	**18/12/17**	**Modificación frase trazas**
17	**24/10/17**	**ACTUALIZACION NUTRICIONALES**
16	**26/01/17**	**ACTUALIZACION NUTRICIONALES**
15	**08/09/16**	**ACTUALIZACIÓN ETIQUETADO**
14	**02/02/15**	**ACTUALIZACION NUTRICIONALES**
13	**27/06/13**	**AJUSTE A NUEVO REGLAMENTO**
11	**23/08/11**	
10	**11/03/11**	
9	**13/04/10**	
8	**24/01/07**	**APROBADO**

Tec. Laboratorio | Dir. I+D | Dir.Calidad

FICHA TÉCNICA COMERCIAL

CONGUITOS DOYPACK 350 G.

CODIGO: MC5005
HT.LA.04-0063
FECHA:03/03/2023
FECHA ULT REV:03/03/2023
Nº REV:22

DENOMINACIÓN COMERCIAL	CONGUITOS DOYPACK 350 G.
MARCA	CONGUITOS
PESO NETO	350g
DENOMINACIÓN LEGAL	CACAHUETE TOSTADO RECUBIERTO CON CHOCOLATE
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA	18069031
EAN	8410740007917
DESCRIPCIÓN	Cacahuetes tostados, con un pequeño montado, grageados con chocolate bitter, brillo y marcados.

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

INGREDIENTES

Ingredientes: Chocolate (40%)(azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, **lactosa**, emulgente (lecitina de girasol) y aroma. Cacao 43% mínimo), **cacahuete** tostado (38%), azúcar, jarabe de glucosa, agentes de recubrimiento (E-414, E-904), colorante (E-172).

TRAZAS DE ALÉRGENOS

Puede contener frutos de cáscara, leche y soja.

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

FICHA TÉCNICA COMERCIAL

CONGUITOS DOYPACK 350 G.

CODIGO: MC5005
HT.LA.04-0063
FECHA:03/03/2023
FECHA ULT REV:03/03/2023
Nº REV:22

INFORMACIÓN NUTRICIONAL | **PORCIÓN** 30 g

	Por 100g	Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/ 2000 Kcal)	unidades	por ración	% IR
Valor energético	2165	8400	kJ	650	8
Valor energético	519	2000	kcal	156	8
Grasas	30	70	g	9,0	13
de las cuales saturadas	11	20	g	3,3	16
de las cuales monoinsaturadas	13		g	3,9	
de los cuales poliinsaturadas	6,7		g	2,0	
Trans	0		g	0	
Colesterol	0		mg	0	
Hidratos de carbono	48	260	g	14	6
de los cuales azúcares	44	90	g	13	15
de los cuales polialcoholes	0		g	0	
Almidón	3,4				
Fibra alimentaria	5,6		g	1,7	
Proteínas	12	50	g	3,6	7
Sal	0,02	6	g	0	0,1
Sodio	0,01		g	0,005	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

		ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
COLOR		CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE	INTERNO	IT/206-09
SABOR		DULCE Y CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y CACAHUETE TOSTADO	INTERNO	IT/206-09
OLOR		CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y CACAHUETE TOSTADO	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA		CRUJIENTE Y FUNDENTE	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO	0,257

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

		ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
GRASAS		30+/-3,0	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS		12+/-2,4	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD		<5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO		48+/-4,8	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	
Punto verde	
Sin Gluten	

CONDICIONES DE ALMACENAJE

Preservar del calor y la humedad
Temperatura optima entre 18ºC y 20ºC
nunca por encima de 30ºC 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 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
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.