FICHA TÉCNICA COMERCIAL

LACASA BOMBONES FRAMBUESA 200G C/12

CODIGO:
HT.LA.09-0122
FECHA:04/06/2024
FECHA ULT REV:26/06/2024
Nº REV:0

Nº REVISIONES	FECHA	MODIFICACIONES
0	**04/06/24**	

ELABORADO	REVISADO	APROBADO
Tec. Laboratorio	Dir. I+D	Dir.Calidad

FICHA TÉCNICA COMERCIAL

LACASA BOMBONES FRAMBUESA 200G C/12

CODIGO: HT.LA.09-0122
FECHA:04/06/2024
FECHA ULT REV:26/06/2024
Nº REV:0

DENOMINACIÓN COMERCIAL	LACASA BOMBONES FRAMBUESA 200G C/12
MARCA	LACASA
PESO NETO	200g
DENOMINACIÓN LEGAL	BOMBONES DE CHOCOLATE NEGRO (38%) RELLENOS DE CREMA DE FRAMBUESA.
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA	18069019
EAN	8410740923699
DESCRIPCIÓN	BOMBONES DE CHOCOLATE NEGRO RELLENO DE PRALINÉ CON FRAMBUESA DECORADO CON PEDACITOS DE AZÚCAR PERLADA COLOREADA.

RAZON SOCIAL	DISTRIBUÍDO POR: COMERCIAL CHOCOLATES LACASA SA Autovía de Logroño , km 14 50180 Utebo -Zaragoza

INGREDIENTES

Ingredientes: azúcar, grasa vegetal (palma), pasta de cacao, **LECHE** desnatada en polvo, **LACTOSA** (**LECHE**), azúcar perlada [azúcar, grasa vegetal de palma, concentrado (rábano, grosella negra, manzana), pimentón], manteca de cacao, **LECHE** entera en polvo, grasa **LÁCTEA** anhidra (**LECHE**), frambuesa en polvo (0,6%), aromas, suero de **LECHE** en polvo, emulgente (lecitinas), acidulante (ácido cítrico).

Cacao: 50% mínimo en el chocolate negro.

TRAZAS DE ALÉRGENOS

Puede contener **FRUTOS DE CÁSCARA**.

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

FICHA TÉCNICA COMERCIAL

LACASA BOMBONES FRAMBUESA 200G C/12

CODIGO:
HT.LA.09-0122
FECHA:04/06/2024
FECHA ULT REV:26/06/2024
Nº REV:0

INFORMACIÓN NUTRICIONAL | **PORCIÓN** g

	Por 100g	Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/ 2000 Kcal)	unidades	por ración	% IR
Valor energético	2287	8400	kJ		
Valor energético	549	2000	kcal		
Grasas	35	70	g		
de las cuales saturadas	23	20	g		
de las cuales monoinsaturadas			g		
de los cuales poliinsaturadas			g		
Trans	0		g		
Colesterol	0,9		mg		
Hidratos de carbono	51	260	g		
de los cuales azúcares	50	90	g		
de los cuales polialcoholes			g		
Fibra alimentaria	3,3		g		
Proteínas	5,8	50	g		
Sal	0,17	6	g		
Sodio	0,07		g		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

		ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
COLOR		COLOR MARRÓN CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE NEGRO DECORADO CON PEDACITOS DE COLOR ROJO	INTERNO	IT/206-09
SABOR		DULCE, CACAO, LACTEO, SABOR CARACTERISTICO DE LA FRAMBUESA.	INTERNO	IT/206-09
OLOR		CACAO Y LÁCTEO	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA		FUNDENTE	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO	<0,6

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

		ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
GRASAS			INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS			INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD			INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO			EXTERNO	Diferencia

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

		ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
E.COLI		Aus/g	EXTERNO	IT/206-03
STAPHILOCUS AUREUS		Aus/g	EXTERNO	IT/206-03
SALMONELLA		Aus/25g	EXTERNO	IT/206-03
LISTERIA MONOCYTÓGENES		<100 ucf/g	EXTERNO	IT/206-03

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar en un lugar fresco y seco.
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE	21 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 BOMBONES: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 y modificación Reglamento 1441/2007. R.D 1334/1999 Norma general etiquetado y sus modificaciones R.D. 2220/2004, R.D. 1245/2008. Reglamento CE 1924/2006 Declaraciones Nutricionales y Propiedades saludables en los alimentos.