Nº REVISIONES	FECHA	MODIFICACIONES
10	**06/05/2024**	
9	**25/03/2022**	
8	**18/10/2021**	
7	**03/04/2019**	
6	**10/05/2017**	
5	**29/02/2016**	
4	**16/12/2015**	
3	**08/07/2015**	
1	**11/06/2013**	
0	**26/06/2012**	

ELABORADO DEP. CALIDAD GRUPO LACASA

FICHA TÉCNICA COMERCIAL

LACASA BOMBONES SURTIDOS 192G C/12

CODIGO: 509500
HT.LA.09-0006
FECHA:06/05/2024
FECHA ULT REV:23/06/2025
Nº REV:10

DENOMINACIÓN COMERCIAL	LACASA BOMBONES SURTIDOS 192G C/12
MARCA	LACASA
PESO NETO	192g
DENOMINACIÓN LEGAL	Surtido de bombones de chocolate rellenos de praliné
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA	18069019
EAN	8410740926560
DESCRIPCIÓN	SURTIDO DE BOMBONES DE CHOCOLATE RELLENOS DE PRALINÉ.

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

INGREDIENTES

Ingredientes: Chocolate con leche (33%) [azúcar, manteca de cacao, **LECHE** entera en polvo, pasta de cacao, suero de **LECHE** en polvo, emulgente (lecitina de girasol) y aroma. Cacao: 33% mínimo], azúcar, chocolate negro (17%) [azúcar, pasta de cacao, cacao desgrasado en polvo, manteca de cacao, **MANTEQUILLA** deshidratada (**LECHE**), emulgente (lecitina de girasol) y aroma. Cacao: 60% mínimo], grasas vegetales (coco, palmiste), **LECHE** desnatada en polvo, pasta de cacao, cacao desgrasado en polvo, aceite de girasol, suero de **LECHE** en polvo, granillo de **ALMENDRA** (1,7%), pasta de **AVELLANA**, grasa vegetal de palma, **LACTOSA** (**LECHE**), emulgente (lecitina de girasol) y aromas.

TRAZAS DE ALÉRGENOS

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

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

FICHA TÉCNICA COMERCIAL

LACASA BOMBONES SURTIDOS 192G C/12

CODIGO: 509500
HT.LA.09-0006
FECHA:06/05/2024
FECHA ULT REV:23/06/2025
Nº REV:10

INFORMACIÓN NUTRICIONAL | **PORCIÓN** 12 g

	Por 100g	Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/ 2000 Kcal)	unidades	por ración	% IR
Valor energético	2279	8400	kJ	273	3
Valor energético	547	2000	kcal	66	3
Grasas	34	70	g	4,1	6
de las cuales saturadas	21	20	g	2,5	13
de las cuales monoinsaturadas			g		
de los cuales poliinsaturadas			g		
Trans			g		
Colesterol			mg		
Hidratos de carbono	51	260	g	6,1	2
de los cuales azúcares	49	90	g	5,9	7
de los cuales polialcoholes			g		
Fibra alimentaria	4,2		g	0,5	
Proteínas	7,1	50	g	0,9	2
Sal	0,2	6	g	0,02	0,4
Sodio			g		
Hierro (mg)	5	14		0,6	4

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

		ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
COLOR		MARRÓN CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE NEGRO Y CHOCOLATE CON LECHE	INTERNO	IT/206-09
SABOR		DULCE, SABOR CARASTERÍSTICO DEL CACAO, LÁCTEO Y DEL FRUTO SECO	INTERNO	IT/206-09
OLOR		CARASTERÍSTICO DEL CACAO	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA		FUNDENTE	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO	<0,6

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

		ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
GRASAS		34+/-3	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS			INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD		<1,8	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO			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		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 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.