FICHA TÉCNICA COMERCIAL

LACASITOS BROWNIE 50GR X 12UD

CODIGO: 054400
HT.LA.09-0087
FECHA:21/03/2023
FECHA ULT REV:21/03/2023
Nº REV:2

Nº REVISIONES	FECHA	MODIFICACIONES
2	**21/03/23**	
1	**18/04/22**	
0	**10/11/20**	

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

FICHA TÉCNICA COMERCIAL

LACASITOS BROWNIE 50GR X 12UD

CODIGO: 054400
HT.LA.09-0087
FECHA:21/03/2023
FECHA ULT REV:21/03/2023
Nº REV:2

DENOMINACIÓN COMERCIAL	LACASITOS BROWNIE 50GR X 12UD
MARCA	LACASITOS
PESO NETO	50g
DENOMINACIÓN LEGAL	BROWNIES CON GRAGEAS DE CHOCOLATE CON LECHE RECUBIERTAS CON AZÚCAR COLOREADO
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA	19059070
EAN	8410740917124
DESCRIPCIÓN	BROWNIE DECORADO CON MINILACASITOS AMARILLO, NARANJA, ROJO Y AZUL.

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

INGREDIENTES

Ingredientes: bizcocho de chocolate (92%): azúcar, aceite de girasol alto oleico, **HUEVOS**, harina de **TRIGO**, jarabe de glucosa, cacao en polvo, estabilizantes (sorbitol, glicerina vegetal, goma xantana), almidón de arroz, emulgentes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, ésteres poliglicéricos de ácidos grasos), gasificantes (difosfato de sodio, bicarbonato de sodio), dextrosa, conservador (propionato de sodio), sal, almidón de **TRIGO**, acidulante (ácido cítrico), aroma natural de vainilla, hierro, ácido fólico; grageas de chocolate con leche recubiertas con azúcar coloreado (8%): chocolate con leche (4%) [azúcar, manteca de cacao, pasta de cacao, **LECHE** entera en polvo, **LECHE** desnatada en polvo, emulgente (lecitina de girasol) y aroma natural de vainilla. Cacao mínimo 37% mínimo en el chocolate], azúcar, almidón de arroz, agentes de recubrimiento (E-414, E-903, E-901), colorantes (E-163, E-120, E-101, E-160a).

TRAZAS DE ALÉRGENOS

Puede contener trazas de CACAHUETES, FRUTOS DE CASCARA, SOJA y MOSTAZA.

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

FICHA TÉCNICA COMERCIAL

LACASITOS BROWNIE 50GR X 12UD

CODIGO: 054400
HT.LA.09-0087
FECHA:21/03/2023
FECHA ULT REV:21/03/2023
Nº REV:2

INFORMACIÓN NUTRICIONAL | **PORCIÓN** g

	Por 100g	Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/ 2000 Kcal)	unidades	por ración	% IR
Valor energético	1861	8400	kJ		
Valor energético	445	2000	kcal		
Grasas	25	70	g		
de las cuales saturadas	3,6	20	g		
de las cuales monoinsaturadas			g		
de los cuales poliinsaturadas			g		
Trans			g		
Colesterol			mg		
Hidratos de carbono	48	260	g		
de los cuales azúcares	37	90	g		
de los cuales polialcoholes	0		g		
Fibra alimentaria	1,2		g		
Proteínas	6,5	50	g		
Sal	0,42	6	g		
Sodio	0,17		g		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

		ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
COLOR		MARRON CARACTERISTICO DEL CHOCOLATE NEGRO Y GRAGEAS AMARILLAS, NARANJA, ROJO Y AZUL	INTERNO	IT/206-09
SABOR		SABOR DULCE Y AGRADABLE A CHOCOLATE	INTERNO	IT/206-09
OLOR		CARACTERISTICO DEL CACAO Y EL BIZCOCHO.	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA		TEXTURA TIERNA Y ESPONJOSA. DECORADOS CON MINILACASITOS CRUJIENTES Y FUNDENTES	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO	0,710-0,785

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

		ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
GRASAS		25+/-2,5	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS		6,5+/-1,3	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD		13%-16,5%	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	9 MESES
UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL PLAZO MAXIMO DE	MESES
LOTE	IT/205-11
PICTOS	

Punto verde

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 CONFITERÍA, PASTELERÍA, BOLLERÍA Y REPOSTERÍA: R.D. 2484/1967 por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería. 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.