Nº REVISIONES	FECHA	MODIFICACIONES
0	**03/05/21**	

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

FICHA TÉCNICA COMERCIAL

LCTOS BARRITA CREAM DUO 46GX16

CODIGO:
HT.LA.09-0089
FECHA:03/05/2021
FECHA ULT REV:14/05/2021
Nº REV:0

DENOMINACIÓN COMERCIAL	LCTOS BARRITA CREAM DUO 46GX16
MARCA	LACASITOS
PESO NETO	46g
DENOMINACIÓN LEGAL	BARRITA DE CEREAL RELLENA DE CREMA DE AVELLANA Y GRAGEA DE CHOCOLATE CON LECHE Y AZÚCAR COLOREADO
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA	18069019
EAN	8410740917698
DESCRIPCIÓN	BARRITA DE CEREAL RELLENA DE CREMA DE AVELLANA Y GRAGEA DE CHOCOLATE CON LECHE Y AZÚCAR COLOREADO

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

INGREDIENTES

Cobertura de chocolate con leche (43%) (azúcar, manteca de cacao, **leche** en polvo, pasta de cacao, emulgente: lecitina de **soja** y aroma), crema de **avellana** (40%) (azúcar, pasta de **avellana** (27%), aceite de girasol, almidón de maíz, **leche** desnatada en polvo, **suero lácteo** en polvo, emulgente: lecitina de girasol, aroma natural de vainilla y antioxidante: extracto rico en tocoferoles), oblea (9%) (harina de **trigo**, almidón de maíz, emulgente: lecitina de **soja**, fibra de **trigo** , cacao, gasificante: carbonatos de sodio, fibra de **avena**), gragea de chocolate con leche recubierta con azúcar coloreado (8%)[chocolate con leche (62%) (azúcar, manteca de cacao, pasta de cacao, **leche** entera en polvo, **leche** desnatada en polvo, emulgente: lecitina de **soja** y aroma natural de vainilla. Cacao 37% mínimo), azúcar, colorantes (E-171, E-163, E-101, E-120, E-141, E-160a y E-153) y agentes de recubrimiento (E-414, E-903, E-901)].

TRAZAS DE ALÉRGENOS

Puede contener trazas de huevo, cacahuete, otros frutos de cáscara y sésamo.

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

FICHA TÉCNICA COMERCIAL

LCTOS BARRITA CREAM DUO 46GX16

CODIGO:
HT.LA.09-0089
FECHA:03/05/2021
FECHA ULT REV:14/05/2021
Nº REV:0

INFORMACIÓN NUTRICIONAL | **PORCIÓN** 23 g

	Por 100g	Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/ 2000 Kcal)	unidades	por ración	% IR
Valor energético	2215	8400	kJ	509	6
Valor energético	529	2000	kcal	122	6
Grasas	29	70	g	6,7	10
de las cuales saturadas	10,8	20	g	2,5	12
de las cuales monoinsaturadas			g		
de los cuales poliinsaturadas			g		
Trans			g		
Colesterol			mg		
Hidratos de carbono	60	260	g	13,8	5
de los cuales azúcares	49,3	90	g	11,3	13
de los cuales polialcoholes	0		g	0	
Fibra alimentaria	2,2		g	0,5	
Proteínas	5,8	50	g	1,3	3
Sal	0,17	6	g	0,04	0,7
Sodio	0,07		g	0,02	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

		ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
COLOR		COLOR MARRÓN CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE CON LECHE	INTERNO	IT/206-09
SABOR		DULCE, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CACAHUETE Y EL CACAO	INTERNO	IT/206-09
OLOR		CARACTERÍSTICO DEL CACAHUETE Y EL CACAO.	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA		FUDENTE Y CRUJIENTE	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

		ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
GRASAS		30,2%	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS		10%	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD		4%	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO		51,8%	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
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		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.