



FICHA TÉCNICA COMERCIAL
TABLETA LACASITOS CHOC BL 100GR

CODIGO: 123900
HT.LA.04-B039
FECHA:25/01/2017
FECHA ULT REV:08/02/2019
Nº REV:5

Nº REVISION / Nº REVIEW	FECHA/DATE	MODIFICACIONES/CHANGES
4	24/01/17	
3	11/12/15	
2	05/06/14	

ELABORADO / ELABORATED

Tec. Laboratorio /Tec. Laboratory

REVISADO / REVIEWED

Dir. I+D / R & D Dir.

APROBADO / APPROVED

Dir.Calidad /Quality Dir.

DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION	TABLETA LACASITOS CHOC BL 100GR
MARCA /MARK	LACASITOS
PESO NETO/ NET WEIGHT	100g
DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION	CHOCOLATE BLANCO CON GRAGEAS DE CHOCOLATE CON LECHE RECUBIERTAS DE AZÚCAR. / WHITE CHOCOLATE WITH CHOCOLATE LENTILS IN A COLOURED SUGAR SHELL
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER	17049099
EAN	8410740012393
DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION	Tableta de CHOCOLATE BLANCO, con incorporación de GRAGEAS DE CHOCOLATE CON LECHE coloreadas (lacasitos) / WHITE CHOCOLATE BAR WITH CHOCOLATE LENTILS IN A COLOURED SUGAR SHELL (LACASITOS)
RAZON SOCIAL / ADDRESS	DISTRIBUÍDO POR: COMERCIAL CHOCOLATES LACASA SA Autovía de Logroño , km 14 50180 Utebo -Zaragoza

INGREDIENTES/ INGREDIENTS	<p>Ingredientes: Chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, leche desnatada en polvo, leche entera en polvo, mantequilla, lactosa, emulgentes (lecitina de soja, E-476) y aroma), grageas de chocolate con leche recubiertas con azúcar coloreado (Lacasitos)(18%)(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. Cacao 37% mínimo), azúcar, colorantes (E-171, E-163, E-101, E-120, E-141, E-160a y E-153), agentes de recubrimiento (E-414, E-903 y E-901)).</p> <p>Ingredients: White chocolate [sugar, cocoa butter, skimmed milk powder, whole milk powder, butter, lactose, emulsifiers(soya lecithin and E-476), flavouring], chocolate lentils in a coloured sugar shell (Lacasitos) (18%)[milk chocolate (62%) (sugar, butter, cocoa mass, , whole milk powder, skimmed milk powder, emulsifier(soya lecithin) and flavouring. Cocoa 37% minimum), sugar, colours(E-171, E-163, E-101, E-120, E-141, E-160a and E-153), glazing agents(E-414, E-903 and E-901)].</p>
Fuente de calcio. / SOURCE OF CALCIUM	

TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS	
Puede contener trazas de cacahuets y frutos de cáscara. / MAY CONTAIN TRACES OF PEANUTS AND NUTS	
USO PREVISTO/ USE	PARA SU CONSUMO DIRECTO / READY CONSUMPTION
MODO DE EMPLEO/ INSTRUCTIONS FOR USE	



INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION	PORCIÓN/ SIZE		g		
	Por 100g	Ingesta de referencia de un adulto medio/ Reference intake of an average adult (8400 kJ/ 2000 Kcal)	Unidades/ Units	por ración / Serving size	% IR
Valor energético (kJ) / Energy (kJ)	2233	8400	kJ		
Valor energético (kcal) / Energy (kcal)	534	2000	kcal		
Grasas / Fat	29,0	70	g		
de las cuales Saturadas / of which Saturates	17,3	20	g		
Monoinsaturadas / Mono-unsaturates	9,2		g		
Poliinsaturadas / Polyunsaturates	1,1		g		
Trans / Trans	0,3		g		
Colesterol / Cholesterol	17,2		mg		
Hidratos de carbono / Carbohydrate	60,9	260	g		
de los cuales Azúcares / of which Sugars	60,8	90	g		
Poliálcoholes / Polyols	0		g		
Fibra alimentaria / Fibre	0,3		g		
Proteínas / Protein	7,2	50	g		
Sal / Salt	0,28	6	g		
Sodio / Sodium	0,11		g		
Calcio (mg) / Calcium (mg)	241	800	mg		

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
COLOR/COLOUR	CREMA CARACTERISTICO DEL CHOCOLATE BLANCO. Y GRAGEAS DE COLORES: AMARILLO, NARANJA, ROJO, VERDE, AZUL Y MARRÓN. / TYPICAL WHITE CHOCOLATE CREAM COLOUR AND COLOURED DRAGEES (YELLOW, ORANGE, RED, GREEN, BLUE AND BROWN)	INTERNO	IT/206-09
SABOR/FLAVOURING	DULCE, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y LÁCTEO / SWEET AND COCOA AND MILK TYPICAL FLAVOUR	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR	CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y LÁCTEO / COCOA AND MILK TYPICAL SMELL	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/TEXTURE	FUNDENTE Y CRUJIENTE / MELTING AND CRUNCHY	INTERNO	IT/206-09

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS /
PHISICAL-QUIMICAL CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
GRASAS / FATS	29,0+/-2,9	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS / PROTEINS	7,2+/-1,4	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/HUMIDITY	<2,5%	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES	60,9+/-6,1	EXTERNO	Diferencia/ By difference

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
E.COLI	Aus/g	INTERNO	IT/206-03
STAPHILOCOCCUS AUREUS	Aus/g	INTERNO	IT/206-03
SALMONELLA	Aus/25g	INTERNO	IT/206-03

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/ STORAGE CONDITIONS	Conservar en un lugar fresco y seco/ Store in a cool, dry place		
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE/ SHELF LIFE	24	MESES/MONTHS	
LOTE / LOT	IT/205-11		
PICTOS			

Símbolo Ecoembes/Ecoembes symbol
Sin Gluten


**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN /
CONDITIONS OF CONSERVATION**

Preservar del calor y la humedad
 Temperatura optima entre 18°C y 20°C
 nunca por encima de 30°C y evitar cambios bruscos de temperatura.
 Humedad Relativa Optima entre 50-60%. Humedad Relativa Máxima 70%.

ACREDITACIONES /ACCREDITATIONS
LEGISLACIÓN APLICABLE/APPLICABLE LEGISLATION
POLÍTICA GMO/OGM POLICY

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 genéticamente y (CE) 1830/2003, de 22 de Septiembre de 2003 relativo a alimentos modificados genéticamente y trazabilidad y etiquetado de estos productos, así como el resto de legislación europea en vigor aplicable.

TABLA ALERGENOS /ALLERGEN TABLE

	CONTIENE/PRESENCIA	AUSENCIA/ABSENCIA	TRAZAS/TRACES
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados)// <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof)</i>		X	
Crustáceos y productos derivados // <i>Crustaceans and products thereof</i>		X	
Huevos y productos derivados // <i>Eggs and products thereof</i>		X	
Moluscos y productos a base de moluscos// <i>Molluscs and products thereof</i>		X	
Pescado y productos derivados// <i>Fish and products thereof</i>		X	
Cacahuets y productos derivados// <i>Peanuts and products thereof</i>			X
Soja y productos derivados// <i>Soybeans and products thereof</i>	X		
Leche y sus derivados// <i>Milk and products thereof</i>	X		
Lactosa // <i>Lactose</i>	X		
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, pistachos, nueces de macadamia, castañas de Pará y productos derivados // <i>Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof</i>			X
Apio y productos derivados // <i>Celery and products thereof</i>		X	
Mostaza y productos derivados// <i>Mustard and products thereof</i>		X	
Semillas de sésamo y productos derivados // <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X	
Altramuces y productos a base de altramuces // <i>Lupin and products thereof</i>		X	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2// <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2</i>		X	

REQUISITOS LEGALES EN ETIQUETADO PACKAGING / LEGAL REQUIREMENTS IN LABELING PACKAGING	<p>Las siguientes indicaciones deberán encontrarse en mismo campo visual: Denominación de venta, Peso neto, Consumir preferentemente antes del fin de, Condiciones de conservación, marcado de fechas y razón social. Igualmente la normativa vigente establece un mínimo de tamaño de letra para la información obligatoria de 1,2mm excepción de aquellos cuya superficie máxima no supere los 80 cm² donde el tamaño se reduce a 0,9 mm. En caso de superficies menores de 25 cm², la información nutricional no será obligatoria. En envases menores a 10 cm² la información nutricional y lista de ingredientes no es obligatoria pero sí: Denominación de venta, alérgenos, cantidad neta y fechas. Altura mínima de la letra para la información obligatoria:</p> <p>1.2mm envases >80cm² 0.9mm envases <80cm² Altura mínima de la letra "e" 3mm Relación peso/altura en mm será: : menor a 50gr (2mm de altura mínima) 50-200 gr (3mm de altura mínima) 200-1000 gr (4mm de altura mínima) más de 1000 gr (6mm de altura mínima)</p> <p>Siempre que se indiquen las porciones se deberá incluir la frase " Este envase contiene X porciones de Y g". Si se indica la Ingesta de referencia esta siempre debe ir acompañada de la frase. "INGESTA DE REFERENCIA DE UN ADULTO MEDIO (8400 KG/2000kcal)". En caso de tratarse o contener un juguete se incluirá tras revisión por el área de seguridad alimentaria la siguiente frase: "ADVERTENCIAS:CONTIENE UN JUGUETE. <i>The next indications should be in the same space visual: Sale description, Net weight, shelf life, storage condions, date expiration and address. The actual law indicates a compulsory informaton minimum letter height 1.2mm packaging>80cm², 0.9mm packaging <80cm² "e" letter minimun height 3mm. Relation weight/height in mm: Less than 50 gr (2mm minimum height) 50-200 gr (3mm minimum height) 200-1000 gr (4mm minimum height) more than 1000 gr (6mm minimum height)</i></p>
--	--

LEGISLACIÓN APLICABLE/ APPLICABLE LEGISLATION	<p>APLICABLE A CHOCOLATES:R.D. 823/1990 Reglamentación Técnico Sanitaria sobre los productos de Cacao, derivados de chocolate y sucedáneos 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. Reglamento CE 1169-2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p>
--	---