FICHA TÉCNICA COMERCIAL

SHOCOBOLAS LECHE BOLSA 1KG C/4 C

Nº REVISIONES	FECHA	MODIFICACIONES
0	**22/05/2024**	

ELABORADO DEP. CALIDAD GRUPO LACASA

FICHA TÉCNICA COMERCIAL

SHOCOBOLAS LECHE BOLSA 1KG C/4 C

CODIGO: 089400C
HT.LA.04-F052
FECHA:22/05/2024
FECHA ULT REV:18/03/2025
Nº REV:0

DENOMINACIÓN COMERCIAL	SHOCOBOLAS LECHE BOLSA 1KG C/4 C
MARCA	SHOCOBOLAS
PESO NETO	1000g
DENOMINACIÓN LEGAL	GRAGEA DE CEREAL RECUBIERTA DE CREMA DE LECHE AL CACAO (75%).
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA	18069031
EAN	8410740923477
DESCRIPCIÓN	BOLAS DE CEREAL GRAGEADAS CON CREMA DE LECHE AL CACAO.

RAZON SOCIAL	FABRICADO POR: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14 50.180 Utebo (Zaragoza) España / Spain

INGREDIENTES

Ingredientes: Crema de **LECHE** al cacao [azúcar, grasas vegetales (palma, karité), **LECHE** entera en polvo (11%), cacao desgrasado en polvo, **LACTOSA** (**LECHE**), manteca de caao, emulgente (lecitina de girasol), aromas], cereales (20%) (harina de arroz, sémola de maíz), azúcar, almidón modificado de patata, **LECHE** desnatada en polvo, cacao desgrasado en polvo, agentes de recubrimiento (E-904, E-414), aroma, sal y colorante (E-172).

TRAZAS DE ALÉRGENOS

Puede contener **CACAHUETES**, **FRUTOS DE CÁSCARA** y **SOJA**.

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

FICHA TÉCNICA COMERCIAL

SHOCOBOLAS LECHE BOLSA 1KG C/4 C

CODIGO: 089400C
HT.LA.04-F052
FECHA:22/05/2024
FECHA ULT REV:18/03/2025
Nº REV:0

INFORMACIÓN NUTRICIONAL | **PORCIÓN** 25 g

	Por 100g	Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/ 2000 Kcal)	unidades	por ración	% IR
Valor energético	2074	8400	kJ	518	6
Valor energético	495	2000	kcal	124	6
Grasas	24	70	g	6,0	9
de las cuales saturadas	15	20	g	3,8	19
de las cuales monoinsaturadas	7,9		g	2,0	
de los cuales poliinsaturadas	1,0		g	0,2	
Trans	0,3		g	0,1	
Colesterol	10,3		mg	3	
Hidratos de carbono	64	260	g	16	6
de los cuales azúcares	47	90	g	12	13
de los cuales polialcoholes	0		g	0	
Almidón	17				
Fibra alimentaria	1,7		g	0,4	
Proteínas	4,9	50	g	1,2	2
Sal	0,15	6	g	0,04	0,6
Sodio	0,06		g	0,02	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO 0,272

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

		ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
GRASAS		24+/-2,4	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS		4,9+/-1,0	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD		<5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO		64+/-6,4	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	24 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
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 GRAGEADOS DE CHOCOLATE: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. Reglamento CE 1169-2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.