Nº REVISIONES	FECHA	MODIFICACIONES
0	**14/05/2024**	

ELABORADO DEP. CALIDAD GRUPO LACASA

FICHA TÉCNICA COMERCIAL

LACASA TORTA CRUJIENTE LECHE 125G C/80 C

DENOMINACIÓN COMERCIAL	LACASA TORTA CRUJIENTE LECHE 125G C/80 C
MARCA	LACASA
PESO NETO	125g
DENOMINACIÓN LEGAL	TURRÓN DE PRALINÉ DE AVELLANA Y ALMENDRA CON ARROZ INFLADO. TURRON DIVERSO. CALIDAD ESTÁNDAR
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA	18063210
EAN	8410740924108
DESCRIPCIÓN	Torta de praliné de avellana y almendra con incorporación de arroz inflado.

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

INGREDIENTES

Ingredientes: praliné de **AVELLANA** y **ALMENDRA** (91%) [azúcar, grasas vegetales (palma, karité), **LECHE** desnatada en polvo, **AVELLANA** molida (10%), cacao desgrasado en polvo, **LECHE** entera en polvo, aceite de girasol alto oleico, **LACTOSA** (**LECHE**), **ALMENDRA** molida (2%), emulgente (lecitina de girasol) y aroma natural de vainilla], arroz inflado (9%) [harina de arroz, azúcar, **LECHE** desnatada en polvo, sal y emulgente (lecitina de girasol)].

TRAZAS DE ALÉRGENOS

Puede contener **CACAHUETE**, OTROS **FRUTOS DE CÁSCARA** y **SOJA**.

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

FICHA TÉCNICA COMERCIAL

LACASA TORTA CRUJIENTE LECHE 125G C/80 C

CODIGO: A091C
HT.LA.04-D104
FECHA:14/05/2024
FECHA ULT REV:17/03/2025
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	2167	8400	kJ	542	6
Valor energético	518	2000	kcal	130	6
Grasas	28	70	g	7,0	10
de las cuales saturadas	12	20	g	3,0	15
de las cuales monoinsaturadas	13		g	3,2	
de los cuales poliinsaturadas	2,2		g	0,6	
Trans	0,2		g	0,0	
Colesterol	6,5		mg	2	
Hidratos de carbono	56	260	g	14	5
de los cuales azúcares	49	90	g	12	14
de los cuales polialcoholes	0		g	0	
Almidón	7,2				
Fibra alimentaria	3,3		g	0,8	
Proteínas	8,6	50	g	2,2	4
Sal	0,30	6	g	0,08	1,2
Sodio	0,12		g	0,03	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

		ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
COLOR		Marrón característico del chocolate.	INTERNO	IT/206-09
SABOR		Dulce, cacao, lácteo y frutos secos.	INTERNO	IT/206-09
OLOR		Cacao y lácteo.	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA		Crujiente y fundente.	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO	0,368

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

		ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
GRASAS		28+/-2,8	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS		8,6+/-1,8	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD		<4	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO		56+/-5,6	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	20 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 TURRONES Y MAZAPANES:R.D.1787/1983 Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración y venta de turrones y mazapanes. 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.