


Nº REVISION / Nº REVIEW	FECHA/DATE	MODIFICACIONES/CHANGES
1	30/04/2020	
0	05/11/2018	

ELABORADO / ELABORATED



Tec. Laboratorio / Tec. Laboratory

REVISADO / REVIEWED



Dir. I+D / R & D Dir.

APROBADO / APPROVED



Dir. Calidad / Quality Dir.

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION</b>	PIKOTAS CEREZA 2KG X 4
<b>MARCA /MARK</b>	PIKOTAS
<b>PESO NETO/ NET WEIGHT</b>	2000g
<b>DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION</b>	CARAMELO DE GOMA GRAGEADO. SABOR A CEREZA. / COATING SWEET GUMMY CANDY. CHERRY FLAVOUR
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	4025877/Z
<b>PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER</b>	17049065
<b>EAN</b>	3664346305136
<b>DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION</b>	BOLITAS DE GOMA SABOR CEREZA CUBIERTAS DE AZÚCAR. / CHERRY FLAVOURED GUMMY CANDY BALLS COATING WITH SUGAR
<b>RAZON SOCIAL / ADDRESS</b>	DISTRIBUÍDO POR: COMERCIAL CHOCOLATES LACASA SA Autovía de Logroño , km 14 50180 Utebo -Zaragoza

<b>INGREDIENTES/ INGREDIENTS</b>	
Azúcar, jarabe de glucosa, gelatina, espesante (goma arábica), acidulante (ácido cítrico), dextrosa, gelificante (pectina), colorantes (antocianinas, carotenos), aroma.	

<b>TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS</b>	
<b>USO PREVISTO/ USE</b>	<b>PARA SU CONSUMO DIRECTO / READY CONSUMPTION</b>
<b>MODO DE EMPLEO/ INSTRUCTIONS FOR USE</b>	

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)	1570	8400	kJ		
Valor energético (kcal) / Energy (kcal)	370	2000	kcal		
Grasas / Fat	0	70	g		
de las cuales Saturadas / of which Saturates	0	20	g		
Monoinsaturadas / Mono-unsaturates			g		
Poliinsaturadas / Polyunsaturates			g		
Trans / Trans			g		
Colesterol / Cholesterol			mg		
Hidratos de carbono / Carbohydrate	89	260	g		
de los cuales Azúcares / of which Sugars	85,5	90	g		
Polialcoholes / Polyols			g		
Fibra alimentaria / Fibre			g		
Proteínas / Protein	2	50	g		
Sal / Salt	0,18	6	g		
Sodio / Sodium	0,07		g		

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/  
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
COLOR/COLOUR	ROJO / RED	INTERNO	IT/206-09
SABOR/FLAVOURING	DULCE, CARACTERÍSTICO DE LA CEREZA. / SWEET CHERRY	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR	CARACTERISTICO DE LA CEREZA / CHERRY	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/TEXTURE	EXTERIOR CRUJIENTE E INTERIOR BLANDO, TIERNO Y FUNDENTE / CRUNCHY OUTSIDE AND TENDER, SOFT AND MELTING INSIDE	INTERNO	IT/206-09


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

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
GRASAS / FATS		EXTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS /PROTEINS		EXTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/HUMIDITY		EXTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES		EXTERNO	Diferencia/ By difference

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/  
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
E.COLI	Aus/g	EXTERNO	IT/206-03
STAPHILOCOUS AUREUS	Aus/g	EXTERNO	IT/206-03
SALMONELLA	Aus/25g	EXTERNO	IT/206-03
LISTERIA MONOCYTOGENES	<100 ucf/g		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	18	MESES/MONTHS	
LOTE /LOT	IT/205-11		
PICTOS			

Símbolo Ecoembes/Ecoembes symbol  


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

**TABLA ALERGENOS /ALLERGEN TABLE**

	CONTIENE/PRESENCE	AUSENCIA/ABSENCE	TRAZAS/TRACES
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridadas 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 SO <sub>2</sub> // <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub></i>		X	

<p><b>REQUISITOS LEGALES EN ETIQUETADO PACKAGING / LEGAL REQUIREMENTS IN LABELING PACKAGING</b></p>	<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 cm<sup>2</sup> donde el tamaño se reduce a 0,9 mm. En caso de superficies menores de 25 cm<sup>2</sup>, la información nutricional no será obligatoria. En envases menores a 10 cm<sup>2</sup> la información nutricional y lista de ingredientes no es obligatoria pero sí: Denominación de venta, alérgenos, cantidad neta y fechas.</p> <p>Altura mínima de la letra para la información obligatoria:</p> <p>1.2mm envases &gt;80cm<sup>2</sup> 0.9mm envases &lt;80cm<sup>2</sup></p> <p>Altura mínima de la letra "e" 3mm</p> <p>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. NO RECOMENDADO PARA MENORES DE 3 AÑOS.RIESGODE ASFIXIA. "y los logos correspondientes. //</p> <p><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&gt;80cm<sup>2</sup>, 0.9mm packaging &lt;80cm<sup>2</sup> "e" letter minimum 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>
---	---

<p><b>LEGISLACIÓN APLICABLE/ APPLICABLE LEGISLATION</b></p>	<p>APLICABLE A CAMELOS: R.D.1810/1991 Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercialización de caramelos, chicles, confites y golosinas. 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>
---	---



**FICHA TÉCNICA COMERCIAL**  
PIKOTAS CEREZA 2KG X 4

CODIGO:  
HT.LA.09-0048  
FECHA:30/04/2020  
FECHA ULT REV:30/04/2020  
Nº REV:1

FT Técnica FIT 001.01-01