





## FICHA TÉCNICA COMERCIAL

PIKOTAS CEREZA 2KG X 4

CODIGO:  
HT.LA.09-0048  
FECHA:14/02/2022  
FECHA ULT REV:14/02/2022  
Nº REV:2

DENOMINACIÓN COMERCIAL	PIKOTAS CEREZA 2KG X 4
MARCA	PIKOTAS
PESO NETO	2000g
DENOMINACIÓN LEGAL	CARAMELO DE GOMA GRAGEADO. SABOR A CEREZA.
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA	17049065
EAN	3664346305136
DESCRIPCIÓN	BOLITAS DE GOMA SABOR CEREZA CUBIERTAS DE AZÚCAR.

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

### INGREDIENTES

Azúcar, jarabe de glucosa, gelatina, espesante (goma arábica), acidulante (ácido cítrico), dextrosa, gelificante (pectina), colorantes (antocianinas, carotenos), almidón de maíz, aroma.

### TRAZAS DE ALÉRGENOS

USO PREVISTO	PARA SU CONSUMO DIRECTO
MODO DE EMPLEO	

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**
**PORCIÓN**

24 g

	Por 100g	Ingesta de referencia de un adulto medio ( 8400 kJ/ 2000 Kcal)	unidades	por ración	% IR
Valor energético	1570	8400	kJ	377	4
Valor energético	369	2000	kcal	89	4
Grasas	0	70	g	0	0
de las cuales saturadas	0	20	g	0	0
de las cuales monoinsaturadas			g		
de las cuales poliinsaturadas			g		
Trans			g		
Colesterol			mg		
Hidratos de carbono	89	260	g	21,4	8
de los cuales azúcares	83	90	g	19,9	22
de los cuales polialcoholes			g		
Fibra alimentaria			g		
Proteínas	1,9	50	g	0,5	1
Sal	0,08	6	g	0,02	0,3
Sodio	0,03		g	0,01	

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
COLOR	ROJO	INTERNO	IT/206-09
SABOR	DULCE, CARACTERÍSTICO DE LA CEREZA.	INTERNO	IT/206-09
OLOR	CARACTERISTICO DE LA CEREZA	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA	EXTERIOR CRUJIENTE E INTERIOR BLANDO, TIERNO Y FUNDENTE	INTERNO	IT/206-09

**ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO** 0,314

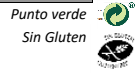
**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
GRASAS		EXTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS		EXTERNO	IT/206-39
HUMEDAD		EXTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO		EXTERNO	Diferencia

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

	ESPECIFICACIÓN	LABORATORIO	METODO
E.COLI	Aus/g	EXTERNO	IT/206-03
STAPHILOCOUS AUREUS	Aus/g	EXTERNO	IT/206-03
SALMONELLA	Aus/25g	EXTERNO	IT/206-03
LISTERIA MONOCYTÓGENES	<100 ucf/g		IT/206-03

<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	Conservar en un lugar fresco y seco.
<b>CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE</b>	18 MESES
<b>UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL PLAZO MAXIMO DE</b>	MESES
<b>LOTE</b>	IT/205-11
<b>PICTOS</b>	



<b>CONDICIONES DE ALMACENAJE</b>	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**

**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 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**

	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	
Cacahuets 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	

<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>	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.
------------------------------	--