



FICHA TÉCNICA COMERCIAL  
LACASA PISTACHO LECHE 25 G X 14 UDS

CODIGO: LA3423  
HT.LA.04-0066  
FECHA:04/04/2018  
FECHA ULT REV:09/11/2018  
Nº REV.:11

Nº REVISION / Nº REVIEW	FECHA/DATE	MODIFICACIONES/CHANGES
10	07/12/16	
9	24/11/15	
8	13/06/14	
7	16/08/11	

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>	LACASA PISTACHO LECHE 25 G X 14 UDS
<b>MARCA /MARK</b>	DIVINOS
<b>PESO NETO/ NET WEIGHT</b>	25g
<b>DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION</b>	PISTACHO TOSTADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE CON LECHE. / <i>MILK CHOCOLATE COATED PISTACHIO</i>
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	23000363/Z
<b>PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER</b>	18069031
<b>EAN</b>	8410740911788
<b>DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION</b>	PISTACHO TOSTADO GRAGEADO CON CHOCOLATE LECHE. / <i>ROASTED PISTACHIO WITH MILK CHOCOLATE</i>
<b>RAZON SOCIAL / ADDRESS</b>	FABRICADO POR: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14 50.180 Utebo ( Zaragoza) España / Spain

<b>INGREDIENTES/ INGREDIENTS</b>	<p>Ingredientes: Chocolate con leche (70%)(azúcar, manteca de cacao,<b>leche</b> entera en polvo, pasta de cacao, <b>lactosa (leche)</b>, emulgente (lecitina de <b>soja</b>) y aromas.Cacao 32% mínimo), <b>pistacho</b> tostado (26%), azúcar, jarabe de glucosa y agentes de recubrimiento (E-904, almidón y E-414). <i>Ingredients: Milk chocolate (70%) (sugar, cocoa butter, whole milk powder, cocoa mass, lactose (milk), emulsifier (soya lecithin) and flavourings. Cocoa solids 32% minimum), roasted pistachio (26%), sugar, glucose syrup and glazing agents(E-904, starch and E-414).</i></p>
----------------------------------	---

<b>TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS</b>	
<b>Puede contener cacahuete y otros frutos de cáscara. / MAY CONTAIN PEANUTS AND OTHER NUTS</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		40 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)	2313	8400	kJ	925	11
Valor energético (kcal) / Energy (kcal)	555	2000	kcal	222	11
Grasas / Fat	34,9	70	g	14	20
de las cuales Saturadas / of which Saturates	15,4	20	g	6,2	31
Monoinsaturadas / Mono-unsaturates	13,7		g	5,5	
Poliinsaturadas / Polyunsaturates	4,4		g	1,8	
Trans / Trans	0,2		g	0,1	
Colesterol / Cholesterol	9,5		mg	3,8	
Hidratos de carbono / Carbohydrate	50,0	260	g	20	8
de los cuales Azúcares / of which Sugars	49,3	90	g	19,7	22
Poliálcoholes / Polyols	0		g	0	
Fibra alimentaria / Fibre	3,3		g	1,3	
Proteínas / Protein	8,6	50	g	3,4	7
Sal / Salt	0,12	6	g	0,05	1
Sodio / Sodium	0,05		g	0,02	
Fósforo (mg) / Phosphorus (mg)	206	700		82,4	12
Potasio (mg) / Potassium (mg)	400	2000		160	8

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/  
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
<b>COLOR/COLOUR</b>	MARRÓN CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE CON LECHE. / <i>TYPICAL MILK CHOCOLATE BROWN COLOUR</i>	INTERNO	IT/206-09
<b>SABOR/FLAVOURING</b>	DULCE, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CACAO, LÁCTEO Y FRUTOS SECOS. / <i>SWEET AND COCOA, MILK AND NUTS TYPICAL FLAVOUR</i>	INTERNO	IT/206-09
<b>OLOR/ODOR</b>	CARACTERÍSTICO DEL CACAO, LÁCTEO Y FRUTO SECO. / <i>COCOA, NUTS AND MILK TYPICAL SMELL</i>	INTERNO	IT/206-09
<b>TEXTURA/TEXTURE</b>	FUNDENTE Y CRUJIENTE / <i>MELTING AND CRUNCHY</i>	INTERNO	IT/206-09

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

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
<b>GRASAS / FATS</b>	34,9+/-3,5	INTERNO	IT/206-36
<b>PROTEÍNAS / PROTEINS</b>	8,6+/-1,7	INTERNO	IT/206-39
<b>HUMEDAD/HUMIDITY</b>	<2,5%	INTERNO	IT/206-22
<b>HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES</b>	50,0+/-5,0	EXTERNO	Diferencia/ By difference

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/  
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC**

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

<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/ STORAGE CONDITIONS</b>	Conservar en un lugar fresco y seco/ <i>Store in a cool, dry place</i>		
<b>CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE/ SHELF LIFE</b>	18	MESES/MONTHS	
<b>LOTE / LOT</b>	IT/205-11		
<b>PICTOS</b>			

*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 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		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. 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> 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&gt;80cm<sup>2</sup>, 0.9mm packaging &lt;80cm<sup>2</sup> "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>
---	--

<p><b>LEGISLACIÓN APLICABLE/ APPLICABLE LEGISLATION</b></p>	<p>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.</p>
---	---