



**FICHA TÉCNICA COMERCIAL**  
LACASA ARANDANO NATURAL CHNEGRO 30GX14UD

CODIGO: 042700  
HT.LA.04-C085  
FECHA:12/04/2018  
FECHA ULT REV:09/11/2018  
Nº REV:0

Nº REVISION / Nº REVIEW	FECHA/DATE	MODIFICACIONES/CHANGES

ELABORADO / ELABORATED

Tec. Laboratorio /Tec. Laboratory

REVISADO / REVIEWED

Dir. I+D / R &D Dir.

APROBADO / APPROVED

Dir.Calidad /Quality Dir.



**FICHA TÉCNICA COMERCIAL**  
LACASA ARANDANO NATURAL CHNEGRO 30GX14UD

CODIGO: 042700  
HT.LA.04-C085  
FECHA:12/04/2018  
FECHA ULT REV:09/11/2018  
Nº REV:0

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION</b>	LACASA ARANDANO NATURAL CHNEGRO 30GX14UD
<b>MARCA /MARK</b>	DIVINOS
<b>PESO NETO/ NET WEIGHT</b>	30g
<b>DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION</b>	ARÁNDANOS RECUBIERTOS CON CHOCOLATE NEGRO / <i>DARK CHOCOLATE CANDIED PEEL</i>
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	4025877/Z
<b>PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER</b>	18069031
<b>EAN</b>	8410740911771
<b>DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION</b>	ARANDANOS ROJOS DESHIDRATADOS, GRAGEADOS CON CHOCOLATE BITTER. / <i>DARK CHOCOLATE COATED CANDIED CRANBERRIES</i>
<b>RAZON SOCIAL / ADDRESS</b>	FABRICADO POR: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14 50.180 Utebo ( Zaragoza) España / Spain

**INGREDIENTES/ INGREDIENTS**

Ingredientes: Chocolate negro (65%) [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgentes (lecitina de soja y E-476), y aroma. Cacao 49% mínimo], arándano rojo deshidratado(18%), azúcar y agentes de recubrimiento[E-904, almidón y E-414].  
*Ingredients: Dark chocolate (65%)[sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifiers(soya lecithin and E-476) and flavouring. Cocoa solids 49% minimum], dehydrated cranberries(18%), sugar and glazing agents(E-904, starch and E-414).*

**TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS**

Puede contener cacahuete, frutos de cáscara y leche. / *MAY CONTAIN PEANUTS, NUTS AND MILK.*

**USO PREVISTO/ USE**

**PARA SU CONSUMO DIRECTO / READY CONSUMPTION**

**MODO DE EMPLEO/ INSTRUCTIONS FOR USE**



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)	1989	8400	kJ		
Valor energético (kcal) / Energy (kcal)	475	2000	kcal		
Grasas / Fat	21,1	70	g		
de las cuales Saturadas / of which Saturates	12,8	20	g		
Monoinsaturadas / Mono-unsaturates	7,0		g		
Poliinsaturadas / Polyunsaturates	0,8		g		
Trans / Trans	0,1		g		
Colesterol / Cholesterol	0		mg		
Hidratos de carbono / Carbohydrate	64,5	260	g		
de los cuales Azúcares / of which Sugars	57,3	90	g		
Poliálcoholes / Polyols	0		g		
Fibra alimentaria / Fibre	6,1		g		
Proteínas / Protein	3,6	50	g		
Sal / Salt	0,00	6	g		
Sodio / Sodium	0,00		g		
Hierro (mg) / Iron (mg)	4	14			
Magnesio (mg) / Magnesium (mg)	68	375			

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/  
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
<b>COLOR/COLOUR</b>	MARRÓN CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE NEGRO. / TYPICAL DARK CHOCOLATE BROWN COLOUR	INTERNO	IT/206-09
<b>SABOR/FLAVOURING</b>	DULCE, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y EL ARÁNDANO. / SWEET, COCOA AND CRANBERRIES TYPICAL FLAVOUR	INTERNO	IT/206-09
<b>OLOR/ODOR</b>	CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y EL ARÁNDANO. / COCOA AND CRANBERRIES TYPICAL SMELL	INTERNO	IT/206-09
<b>TEXTURA/TEXTURE</b>	FUNDENTE Y FIBROSO / MELTING AND RUBBERY	INTERNO	IT/206-09

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

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
<b>GRASAS / FATS</b>	21,1+/-2,1	INTERNO	IT/206-36
<b>PROTEÍNAS /PROTEINS</b>	3,6+/-0,7	INTERNO	IT/206-39
<b>HUMEDAD/HUMIDITY</b>	<10%	INTERNO	IT/206-22
<b>HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES</b>	64,5+/-6,5	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>	<b>Conservar en un lugar fresco y seco/ Store in a cool, dry place</b>		
<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 híbridas 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. 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>
-------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------