

HOJA TECNICA DE ETIQUETADO Y CONSERVACION

<b>PRODUCTOS Y MARCAS</b>	<p>Nombre <b>CONGUITOS</b></p>						
<b>ARTICULO/ nº RGSEAA PARTIDA ESTADISTICA</b>	<p><b>Artículo de confitería de cacao y chocolate / 23000363/Z 1806.90.31</b></p>						
<b>BREVE DESCRIPCION</b>	<p>Cacahuets tostados, con un pequeño montado, grageados con chocolate bitter, brillo y marcados.</p>						
<b>FABRICADO POR</b>  <b>RAZON SOCIAL DOMICILIO</b>	<p><b>LACASA, S.A.U.</b> <b>Autovía de Logroño Km,14</b> <b>50.180 Utebo (Zaragoza)</b> Tel: 976-46.21.11 Fax: 976-77.20.91</p>						
<b>INGREDIENTES O LISTA DE COMPONENTES</b> Para etiqueta	<p>Ingredientes: <b>CACAHUETE</b> (38%), AZUCAR, PASTA DE CACAO, MANTECA DE CACAO, JARABE DE GLUCOSA, <b>LACTOSA</b>, AGENTES DE RECUBRIMIENTO (E414, ALMIDON, E-904), EMULGENTE (<b>LECITINA DE SOJA</b>), COLORANTE (E-171), AROMA.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cacao 43% mínimo en chocolate.</li> <li>• <b>Contiene cacahuete, lactosa y soja.</b></li> <li>• <b>Puede contener trazas de frutos secos y de otros lácteos.</b></li> </ul>						
<b>INDICACIONES EN EL CAMPO VISUAL</b>	<p>Denominación de Venta: <b>CACAHUETE RECUBIERTO DE CHOCOLATE</b> Cantidad neta: Según formato Consumir preferentemente antes del fin de 14 Meses Conservar en un lugar fresco y seco. Lote: HT.LA.09-31</p>  						
<b>CONDICIONES DE ALMACENAJE</b> * para producto terminado	<p>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%.</p>						
<b>CODIFICACION</b> *naturaleza *ejemplo de código  *posición	<p>Impresión tinta Nº Lote: XX/Y/ZZZ (Año/Turno/Dia Juliano)</p> <p>En envuelta</p>						
<b>TAMAÑO Y FORMATO</b> *Según formato	<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>Altura mínima de la letra para la información obligatoria: 1.2mm envases ≥80cm<sup>2</sup> 0.9mm envases &lt;80cm<sup>2</sup></p>						
<b>REVISION Nº 13</b>	<p>Altura mínima de la letra "e" 3mm</p> <table border="0" style="width:100%"> <tr> <td style="width:33%"><b>ELABORADO</b></td> <td style="width:33%"><b>REVISADO</b></td> <td style="width:33%"><b>APROBADO</b></td> </tr> </table>	<b>ELABORADO</b>	<b>REVISADO</b>	<b>APROBADO</b>			
<b>ELABORADO</b>	<b>REVISADO</b>	<b>APROBADO</b>					
<b>FECHA: 27/06/13</b>	<table border="0" style="width:100%"> <tr> <td style="width:33%; text-align:center">  </td> <td style="width:33%; text-align:center">  </td> <td style="width:33%; text-align:center">  </td> </tr> <tr> <td style="text-align:center"><b>LABORATORIO</b></td> <td style="text-align:center"><b>I+D</b></td> <td style="text-align:center"><b>J. CALIDAD</b></td> </tr> </table>				<b>LABORATORIO</b>	<b>I+D</b>	<b>J. CALIDAD</b>
							
<b>LABORATORIO</b>	<b>I+D</b>	<b>J. CALIDAD</b>					



HT.LA.04- 063

**CONGUITOS**

<b>INFORMACION NUTRICIONAL/ CONTEUDO NUTRICIONAL</b>	100g
Valor energético	521kcal (2174kJ)
Grasas, de las cuales:	30,8g
Saturadas	9,9g
Hidratos de Carbono, de los cuales:	47,2g
Azúcares	43,7g
Proteínas	11,4g
Sal	0,03g
<b>LEGISLACION APLICABLE</b> * en producto terminado	R.D. 823/1990 Reglamentación Técnico Sanitaria sobre los productos de Cacao, derivados de chocolate y sucedáneos de Chocolate. R.D.1055/2003 Reglamentación Técnico Sanitaria sobre los productos de Cacao y Chocolate destinados a alimentación humana. R.D. 348/2011 Norma de calidad para caramelos, confites y golosinas. Reglamento CE 2073/2005 Criterios Microbiológicos aplicables a productos alimenticios. Reglamento CE 1169-2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.