Nº REVISION / *Nº REVIEW*	**FECHA/*DATE***	**MODIFICACIONES/*CHANGES***
6	14/10/25	
5	12/02/25	

ELABORADO DEP.CALIDAD GRUPO LACASA /
ELABORATED QUALITY DEPARTMENT GRUPO LACASA

DENOMINACIÓN COMERCIAL / ***COMERCIAL DESIGNATION***	NICE CARAMELO BLANDO DOYPACK 100G C/6
MARCA /*MARK*	NICE
PESO NETO/ *NET WEIGHT*	100g
DENOMINACIÓN LEGAL/ *LEGAL DESIGNATION*	CARAMELO BLANDO MASTICABLE SABOR A FRUTAS (LIMÓN, NARANJA, FRESA Y CEREZA). / *LEMON, ORANGE, STRAWBERRY AND CHERRY FLAVOR SOFT CANDY*
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / *TARIC NUMBER*	
EAN	8410740927499
DESCRIPCIÓN/ *DESCRIPTION*	Caramelo blando masticable sabor a frutas (limón, naranja, fresa y cereza). / *SOFT AND CHEWY MIX FRUIT FLAVOR CANDIES (LEMON, ORANGE, STRAWBERRY AND CHERRY).*
RAZON SOCIAL / *ADDRESS*	DISTRIBUIDO POR: COMERCIAL CHOCOLATES LACASA SA Autovía de Logroño , km 14 50180 Utebo -Zaragoza / *DISTRIBUTED BY: COMERCIAL CHOCOLATES LACASA SA Autovía de Logroño , km 14 50180 Utebo -Zaragoza - SPAIN*

INGREDIENTES/ *INGREDIENTS*

Ingredientes: Jarabe de arroz orgánico, azúcar de caña orgánico, grasa refinada de palma orgánica*, aromas naturales, acidulante (ácido cítrico), emulgente orgánico (lecitina de girasol), extracto de cúrcuma orgánico, concentrados orgánicos (zanahoria y grosella negra) y gelificante (pectina).
Ingredients: organic rice syrup, organic cane sugar, organic palm oil, natural flavours, acidulant (citric acid), organic emulsifier (sunflower lecithin), organic turmeric extract, organic concentrates (carrot and blackcurrant) and gelling agent (pectin).*

*Aceite de palma procedente de una fuente sostenible. / **Palm oil is sustainably sourced.*

TRAZAS DE ALÉRGENOS/*TRACE ALLERGENS*

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 / *Energy*	1616	8400	kJ		
Valor energético / *Energy*	383	2000	kcal		
Grasas / *Fat*	7,9	70	g		
de las cuales saturadas / *of which saturates*	3,4	20	g		
de las cuales monoinsaturadas / *of which mono-unsaturates*	2,6		g		
de los cuales poliinsaturadas / *of which polyunsaturates*	0,8		g		
Trans / *Trans*	0,1		g		
Colesterol / *Cholesterol*	0		mg		
Hidratos de carbono / *Carbohydrate*	77	260	g		
de los cuales azúcares / *of which sugars*	52	90	g		
de los cuales polialcoholes / *of wich polyols*	0		g		
Almidón / *Starch*	25				
Fibra alimentaria / *Fibre*	0,0		g		
Proteínas / *Protein*	0,1	50	g		
Sal / *Salt*	0,001	6	g		
Sodio / *Sodium*	0,000		g		

CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

		ESPECIFICACIÓN/ *SPECIFICATION*	LABORATORIO/ *LABORATORY*	METODO/ *METHOD*
COLOR/*COLOUR*		AMARILLO, NARANJA, ROJO Y ROSA. / *YELLOW, ORANGE, RED AND PINK.*	INTERNO	IT/206-09
SABOR/*FLAVOURING*		DULCE, ÁCIDO, SABOR CARACTERÍSTICO DEL LIMON, NARANJA, FRESA Y CEREZA. / *SWEET, SOUR AND LEMON, ORANGE, STRAWBERRY, CHERRY TYPICAL FLAVOUR.*	INTERNO	IT/206-09
OLOR/*ODOR*		CARACTERÍSTICO DEL LIMON, NARANJA, FRESA Y CEREZA. / *LEMON, ORANGE, STRAWBERRY, CHERRY TYPICAL SMELL.*	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/*TEXTURE*		BLANDA Y MASTICABLE. / *SOFT AND CHEWY.*	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO / PRODUCT WATER ACTIVITY	0,43

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS /
PHISICAL-QUIMICAL CHARACTERISTIC

		ESPECIFICACIÓN/ *SPECIFICATION*	LABORATORIO/ *LABORATORY*	METODO/ *METHOD*
GRASAS / *FATS*		7,9+/-7,9	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS /*PROTEINS*		0	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/*HUMIDITY*		<15	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ *CARBOHYDRATES*		77+/-7,7	EXTERNO	Diferencia/ By difference

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC

		ESPECIFICACIÓN/ *SPECIFICATION*	LABORATORIO/ *LABORATORY*	METODO/ *METHOD*
E.COLI		Aus/g	INTERNO	IT/206-03
STAPHILOCUS AUREUS		Aus/g	INTERNO	IT/206-03
SALMONELLA		Aus/25g	INTERNO	IT/206-03
LISTERIA MONOCYTÓGENES		<100 ucf/g	INTERNO	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***	24 MESES/MONTHS
UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL PLAZO MAXIMO DE / ***ONCE OPENED CAN BE STORED FOR MAX***	MESES/MONTHS
LOTE /*LOT*	IT/205-11
PICTOS	

Picto ECOEMBES:No / No ECOEMBES Pic.

Picto Sin Gluten:Si / With Gluten Free Pic.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / ***CONDITIONS OF CONSERVATION***	Preservar del calor y la humedad, evitar temperaturas por encima de 35ºC y humedad relativa superior a 60% Temperatura óptima entre 15ºC y 25ºC Humedad relativa óptima entre 35-50% / *Preserve from heat and humidity, avoid temperatures above 35ºC and relative humidity above 60%* *Optimum temperature between 15ºC and 25ºC* *Optimal relative humidity between 35-50%*

ACREDITACIONES /*ACCREDITATIONS*

LEGISLACIÓN APLICABLE / *APPLICABLE LEGISLATION*

POLITICA 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 genéticamtne y trazabilidad y etiquetado de estos productos, así como el resto de legilsación europea en vigor aplicable.
Products supplied by GRUPO LACASA S.L. are not genetically modified in accordance with regulation 1829/2003 EC, 22 September of 2003 related to foodstuff and genetically modified feed and regulation 1830/2003 EC, 22 September of 2003 related to genetically modified foodstuff and their traceability and labelling, also the rest of the aplicable european legislation into force

TABLA ALERGENOS /*ALLERGEN TABLE*

		CONTIENE/*PRESENCE*	**AUSENCIA/*ABSENCE***	**TRAZAS/*TRACES***
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados)// *Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof)*			X	
Crustáceos y productos derivados // *Crustaceans and products thereof*			X	
Huevos y productos derivados // *Eggs and products thereof*			X	
Moluscos y productos a base de moluscos// *Molluscs and products thereof*			X	
Pescado y productos derivados// *Fish and products thereof*			X	
Cacahuetes y productos derivados// *Peanuts and products thereof*			X	
Soja y productos derivados// *Soybeans and products thereof*			X	
Leche y sus derivados// *Milk and products thereof*			X	
Lactosa // *Lactose*			X	
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, pistachos, nueces de macadamia, castañas de Pará y productos derivados // *Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof*			X	
Apio y productos derivados // *Celery and products thereof*			X	
Mostaza y productos derivados// *Mustard and products thereof*			X	
Semillas de sésamo y productos derivados // *Sesame seeds and products thereof*			X	
Altramuces y productos a base de altramuces // *Lupin and products thereof*			X	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2// *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2*			X	

LEGISLACIÓN APLICABLE/ *APPLICABLE LEGISLATION*	APLICABLE A CARAMELOS: 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.