Nº REVISION / *Nº REVISÃO*	**FECHA / *DATA***	**MODIFICACIONES / *MODIFICAÇÕES***
0	19/01/2026	

ELABORADO DEP.CALIDAD GRUPO LACASA /
ELABORADO PELO DEP. QUALIDADE GRUPO LACASA

DENOMINACIÓN COMERCIAL / ***DENOMINAÇÃO COMERCIAL***	CONGUITOS MR.CORN BOLSA 55G C/14
MARCA	CONGUITOS
PESO NETO / ***PESO LIQUIDO***	55g
DENOMINACIÓN LEGAL / ***DENOMINAÇÃO LEGAL***	MAÍZ FRITO SABOR A BARBACOA RECUBIERTO DE CHOCOLATE NEGRO. / *MILHO FRITO SABOR BARBECUE COBERTO COM CHOCOLATE NEGRO.*
REGISTRO SANITARIO / REGISTRO SANITÁRIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / ***PARTIDA ESTATÍSTICA***	18069031
EAN	8410740929332
DESCRIPCIÓN / ***DESCRIÇÃO***	Maíz frito sabor barbacoa grageado con chocolate negro. / *MILHO FRITO SABOR BARBECUE COBERTO COM CHOCOLATE NEGRO.*
RAZON SOCIAL / ***RAZÃO SOCIAL***	FABRICADO POR: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14 50.180 Utebo (Zaragoza) España / Spain

INGREDIENTES

Ingredientes: chocolate negro (55%) [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, **LACTOSA** en polvo (**LECHE**), emulgente (lecitina de girasol), aroma. Cacao: 43% mínimo], maíz frito sabor barbacoa (40%) [maíz, aceite refinado de girasol, sal, aromas, harina de arroz, potenciador del sabor (E-621), proteína vegetal hidrolizada, levadura en polvo, azúcar, sal ahumada], agentes de recubrimiento (E-414, E-909).
Ingredientes: Chocolate negro (55%) [açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, ***LACTOSE*** *em pó (* ***LEITE*** *), emulsionante (lecitina de girassol), aroma. Cacau: 43% mínimo], milho frito sabor barbecue (40%) [milho, óleo refinado de girassol, sal, aromas, farinha de arroz, potenciador de sabor (E-621), proteína vegetal hidrolisada, fermento em pó, açúcar, sal fumado], agentes de revestimento (E-414, E-909).*

TRAZAS DE ALÉRGENOS / ***TRAÇOS DE ALERGENIOS***

Puede contener **CACAHUETE**, **FRUTOS DE CÁSCARA**, **TRIGO** y **SOJA**. / *Pode conter* ***AMENDOIM*** , ***FRUTOS DE CASCA RIJA*** , ***TRIGO*** *e* ***SOJA*** .

USO PREVISTO	**PARA SU CONSUMO DIRECTO**

MODO DE EMPLEO / ***MODO DE EMPREGO***

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ ***INFORMAÇÃO NUTRICIONAL***		**PORCIÓN/** ***PORÇÃO***	25 g		
	Por 100g	**Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ / 2000kcal) /** ***Ingestão de referência de um adulto médio (8400kJ / 2000kcal)***	**Unidades**	**por ración /** ***por porção***	**% IR**
Valor energético / *Energia*	1675	8400	kJ	419	5
Valor energético / *Energia*	403	2000	kcal	101	5
Grasas / *Lípidos*	26	70	g	6,5	9
de las cuales saturadas / *dos quais saturados*	11	20	g	2,8	14
de las cuales monoinsaturadas / *dos quais monoinsaturadas*	5,6		g	1,4	
de los cuales poliinsaturadas / *dos quais polinsaturadas*	0,7		g	0,2	
Trans / *Trans*	0		g	0	
Colesterol / *Colesterol*	0		mg	0	
Hidratos de carbono / *Hidratos de carbono*	56	260	g	14	5
de los cuales azúcares / *dos quais açúcares*	31	90	g	7,8	9
de los cuales polialcoholes / *dos quais polióis*	0		g	0	
Almidón / *Amido*	1,2				
Fibra alimentaria / *Fibra*	9,0		g	2,2	
Proteínas / *Proteínas*	5,5	50	g	1,4	3
Sal / *Sal*	0,003	6	g	0,001	0,0
Sodio / *Sódio*	0,001		g	0,000	

CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS		**ESPECIFICACIÓN/ *ESPECIFICAÇÃO***	**LABORATORIO**	**MÉTODO**
COLOR / *COR*		MARRÓN CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE NEGRO. / *Castanho característico do chocolate negro.*	INTERNO	IT/206-09
SABOR		DULCE, CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y MAÍZ. / *Doce, característico do cacau e do milho.*	INTERNO	IT/206-09
OLOR / *ODOR*		CARACTERÍSTICO DEL MAÍZ Y DEL CACAO. / *Característico do milho e do cacau.*	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA		CRUJIENTE Y FUNDENTE. / *Crocante e derretido.*	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO / ATIVIDADE DE ÁGUA DO PRODUTO	0,257

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS		**ESPECIFICACIÓN/ *ESPECIFICAÇÃO***	**LABORATORIO**	**MÉTODO**
GRASAS / *LÍPIDOS*		26+/- 2,6	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS		5,5+/- 1,1	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD / *UMIDADE*		<2,5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO		56+/- 5,6	EXTERNO	Diferencia/ By difference

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		**ESPECIFICACIÓN/ *ESPECIFICAÇÃO***	**LABORATORIO**	**MÉTODO**
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/ *CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO*	**Conservar en un lugar fresco y seco/ *Conservar em lugar fresco e seco***
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE / *CONSUMIR DE PREFERENCIA ANTES DO FIM DE*	7 MESES/MONTHS
UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL PLAZO MAXIMO DE / *UMA VEZ ABERTO, CONSUMIR NO PRAZO MÁXIMO DE*	1 MESES/MONTHS
LOTE / *LOT*	IT/205-11
PICTOS	

Picto ECOEMBES:No

Picto Sin Gluten:No

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / *CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO*	Preservar del calor y la humedad Temperatura óptima entre 18ºC y 20ºC Nunca por encima de 30ºC y evitar cambios bruscos de temperatura Humedad relativa óptima entre 50-60%. Humedad relativa máxima 70%

ACREDITACIONES / *ACREDITAÇÕES*

LEGISLACIÓN APLICABLE / *LEGISLAÇÃO APLICÁVEL*

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 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.
Os produtos fornecidos pelo GRUPO LACASA S.L. estão isentos de (OGM), em conformidade com os regulamentos (CE) 1829/2003, de 22 de setembro de 2003, relativos a alimentos e rações geneticamente modificados, e (CE) 1830/2003, de 22 de setembro de 2003, relativos a alimentos geneticamente modificados e à rastreabilidade e rotulagem desses produtos, bem como com a restante legislação europeia em vigor aplicável.

TABLA ALERGENOS / TABELA DE ALERGENIOS

		CONTIENE	AUSENCIA / *AUSÊNCIA*	TRAZAS / TRAÇOS
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados)// *Cereais que contêm glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou suas variedades híbridas e produtos derivados)*				x
Crustáceos y productos derivados // *Crustáceos e produtos derivados*			X	
Huevos y productos derivados // *Ovos e produtos derivados*			X	
Moluscos y productos a base de moluscos// *Moluscos e produtos à base de moluscos*			X	
Pescado y productos derivados// *Peixe e produtos derivados*			X	
Cacahuetes y productos derivados// *Amendoins e produtos derivados*				x
Soja y productos derivados// *Soja e produtos derivados*				X
Leche y sus derivados// *Leite e seus derivados*		X		
Lactosa // *Lactose*		X		
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, pistachos, nueces de macadamia, castañas de Pará y productos derivados // *Frutos de casca rija, ou seja, amêndoas, avelãs, nozes, caju, pecãs, pistaches, nozes de macadâmia, castanhas-do-pará e produtos derivados*				X
Apio y productos derivados // *Aipo e produtos derivados*			X	
Mostaza y productos derivados// *Mostarda e produtos derivados*			X	
Semillas de sésamo y productos derivados // *Sementes de sésamo e produtos derivados*			X	
Altramuces y productos a base de altramuces // *Tremoços e produtos à base de tremoços*			X	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2// *Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/litro expressos como SO2*			X	

LEGISLACIÓN APLICABLE/ *LEGISLAÇÃO APLICÁVEL*	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.