Nº REVISION / *Nº REVIEW*	**FECHA/*DATE***	**MODIFICACIONES/*CHANGES***
6	12/12/2024	
5	31/07/2023	
4	11/04/2017	
3	12/04/2016	
2	02/04/2013	
0	28/06/2010	

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

DENOMINACIÓN COMERCIAL / ***COMERCIAL DESIGNATION***	MENTOLIN MIEL MENTOL S/A BOLSA 1KG C/8
MARCA /*MARK*	MENTOLIN
PESO NETO/ *NET WEIGHT*	943g
DENOMINACIÓN LEGAL/ *LEGAL DESIGNATION*	CARAMELO DURO SIN AZÚCAR CON EDULCORANTES SABOR MIEL MENTOL. / *SUGAR FREE HARD CANDY WITH SWEETENERS, HONEY AND MENTHOL FLAVOURED.*
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / *TARIC NUMBER*	17049075
EAN	8410246661439
DESCRIPCIÓN/ *DESCRIPTION*	Caramelo duro sin azúcar con edulcorantes, sabor miel-mentol, envuelto en doble fleco. / *Sugar free hard candy with sweeteners, honey and menthol-flavoured, wrapped with double twist.*
RAZON SOCIAL / *ADDRESS*	DISTRIBUÍDO POR: COMERCIAL CHOCOLATES LACASA SA Autovía de Logroño , km 14 50180 Utebo -Zaragoza

INGREDIENTES/ *INGREDIENTS*

Ingredientes: Edulcorantes (isomaltosa, maltitol, aspartamo, acesulfamo-k), aromas naturales, miel en polvo, acidulante (ácido cítrico) y colorante (carotenos).
Ingredients: Sweeteners (isomalt, maltitol, aspartame, acesulfame K), natural flavourings, honey powder, acid (citric acid) and colour (carotenes).

TRAZAS DE ALÉRGENOS/*TRACE ALLERGENS*

EXCESSIVE CONSUMPTION MAY
PRODUCE LAXATIVE EFFECTS.

USO PREVISTO/ *USE*	**PARA SU CONSUMO DIRECTO / *READY CONSUMPTION***
MODO DE EMPLEO/ *INSTRUCTIONS FOR USE*	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ ***NUTRITIONAL INFORMATION***		**PORCIÓN/** ***SIZE***	3,5	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*	988	8400	kJ	35	0,4
Valor energético / *Energy*	237	2000	kcal	8	0,4
Grasas / *Fat*	0	70	g	0	0
de las cuales saturadas / *of which saturates*	0	20	g	0	0
de las cuales monoinsaturadas / *of which mono-unsaturates*	0		g	0	
de los cuales poliinsaturadas / *of which polyunsaturates*	0		g	0	
Trans / *Trans*	0		g	0	
Colesterol / *Cholesterol*	0		mg	0	
Hidratos de carbono / *Carbohydrate*	97	260	g	3,4	1
de los cuales azúcares / *of which sugars*	0,3	90	g	0,0	0,0
de los cuales polialcoholes / *of wich polyols*	96		g	3,4	
Almidón / *Starch*	0,3				
Fibra alimentaria / *Fibre*	0		g	0	
Proteínas / *Protein*	0	50	g	0	0
Sal / *Salt*	0,03	6	g	0,001	0,0
Sodio / *Sodium*	0,01		g	0,000	

CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/ *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC*		**ESPECIFICACIÓN/ *SPECIFICATION***	**LABORATORIO/ *LABORATORY***	**METODO/ *METHOD***
COLOR/*COLOUR*		CARACTERÍSTICO DE LA MIEL / *TYPICAL HONEY COLOUR*	INTERNO	IT/206-09
SABOR/*FLAVOURING*		DULCE, SABOR CARACTERÍSTICO DE LA MIEL CON NOTA BÁLSAMICA MENTOLADA. / *SWEET, HONEY AND MINT BALSAMIC TYPICAL FLAVOUR*	INTERNO	IT/206-09
OLOR/*ODOR*		CARACTERÍSTICO DE LA MIEL / *HONEY TYPICAL SMELL*	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/*TEXTURE*		DURA Y FACILMENTE FRACTURABLE. / *HARD AND EASILY BREAKABLE*	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO / PRODUCT WATER ACTIVITY	0,204

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS / PHISICAL-QUIMICAL CHARACTERISTIC		**ESPECIFICACIÓN/ *SPECIFICATION***	**LABORATORIO/ *LABORATORY***	**METODO/ *METHOD***
GRASAS / *FATS*		0	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS /*PROTEINS*		0	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/*HUMIDITY*		<3%	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ *CARBOHYDRATES*		97+/-9,7	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		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*	36 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.