Nº REVISION / *Nº REVIEW*	**FECHA/*DATE***	**MODIFICACIONES/*CHANGES***
2	05/04/23	
1	21/01/20	
0	20/01/20	

ELABORADO / *ELABORATED*	**REVISADO / *REVIEWED***	**APROBADO /*APPROVED***
		
Tec. Laboratorio /*Tec. Laboratory*	**Dir. I+D / *R &D Dir.***	**Dir.Calidad /*Quality Dir.***

DENOMINACIÓN COMERCIAL / ***COMERCIAL DESIGNATION***	CONGUITOS GALLETA 1KG
MARCA /*MARK*	CONGUITOS
PESO NETO/ *NET WEIGHT*	1000g
DENOMINACIÓN LEGAL/ *LEGAL DESIGNATION*	GALLETA RECUBIERTA DE CHOCOLATE CON LECHE. / *BISCUIT PIECES COATED IN MILK CHOCOLATE*
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / *TARIC NUMBER*	18069031
EAN	8410556008030
DESCRIPCIÓN/ *DESCRIPTION*	Galletas grageadas de chocolate con leche. / *MILK CHOCOLATE COATED BISCUIT*
RAZON SOCIAL / *ADDRESS*	DISTRIBUÍDO POR: COMERCIAL CHOCOLATES LACASA SA Autovía de Logroño , km 14 50180 Utebo -Zaragoza

INGREDIENTES/ *INGREDIENTS*

Ingredientes: Chocolate con leche (54%) [azúcar, manteca de cacao, **leche** entera en polvo, pasta de cacao, emulgente (lecitina de girasol) y aroma. Cacao 32% mínimo], galleta (46%) [harina de **trigo**, grasa vegetal de palma, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, salvado de **trigo**, gasificantes (carbonato ácido de sodio y carbonato ácido de amonio), sal] y agentes de recubrimiento (E-904, E-414).
*Ingredients: milk chocolate (54%)[sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, cocoa mass, emulsifier (sunflower lecithin) and flavouring. Cocoa 32% minimum], biscuit (46%) [**wheat** flour, fat palm, sugar, glucose and fructose syrup, **wheat** bran, raising agents (sodium carbonates and ammonium carbonates), salt] and glazing agents (E-904, E-414).*

TRAZAS DE ALÉRGENOS/*TRACE ALLERGENS*

Puede contener cacahuetes, frutos de cáscara, soja y mostaza. / *MAY CONTAIN PEANUTS, NUTS, SOYA AND MUSTARD.*

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ ***NUTRITIONAL INFORMATION***		**PORCIÓN/** ***SIZE***	20 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*	2153	8400	kJ	431	5
Valor energético / *Energy*	515	2000	kcal	103	5
Grasas / *Fat*	27	70	g	5,4	8
de las cuales saturadas / *of which saturates*	16	20	g	3,2	16
de las cuales monoinsaturadas / *of which mono-unsaturates*	9,6		g	1,9	
de los cuales poliinsaturadas / *of which polyunsaturates*	1,6		g	0,3	
Trans / *Trans*	0,2		g	0,0	
Colesterol / *Cholesterol*	11,4		mg	2	
Hidratos de carbono / *Carbohydrate*	60	260	g	12	5
de los cuales azúcares / *of which sugars*	36	90	g	7,2	8
de los cuales polialcoholes / *of wich polyols*	0		g	0	
Almidón / *Starch*	24				
Fibra alimentaria / *Fibre*	2,3		g	0,5	
Proteínas / *Protein*	6,8	50	g	1,4	3
Sal / *Salt*	0,57	6	g	0,11	1,9
Sodio / *Sodium*	0,23		g	0,05	

CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/ ***ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC***		**ESPECIFICACIÓN/** ***SPECIFICATION***	**LABORATORIO/** ***LABORATORY***	**METODO/** ***METHOD***
COLOR/*COLOUR*		Marrón característico del chocolate leche. / *TYPICAL MILK CHOCOLATE BROWN COLOUR*	INTERNO	IT/206-09
SABOR/*FLAVOURING*		DULCE, SABOR CARACTERISTICO DEL CACAO, LÁCTEO Y CEREAL. / *SWEET, COCOA, MILK AND CEREAL TYPICAL TASTE*	INTERNO	IT/206-09
OLOR/*ODOR*		CARACTERISTICO DEL CACAO, LÁCTEO Y CEREAL. / *COCOA AND MILKY TYPICAL ODOUR*	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/*TEXTURE*		Crujiente / *CRUNCHY*	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO / **PRODUCT WATER ACTIVITY**	0,257

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS / **PHISICAL-QUIMICAL CHARACTERISTIC**		**ESPECIFICACIÓN/** ***SPECIFICATION***	**LABORATORIO/** ***LABORATORY***	**METODO/** ***METHOD***
GRASAS / *FATS*		27,0+/-2,7	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS /*PROTEINS*		6,8+/-1,4	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/*HUMIDITY*		<5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ *CARBOHYDRATES*		60+/-6,0	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***	12 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	

Símbolo Ecoembes/Ecoembes symbol

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / ***CONDITIONS OF CONSERVATION***	Preservar del calor y la humedad / *Preserve from heat and humidity.*
	Temperatura optima entre 18ºC y 20ºC / *Optimum temperature between 18ºC and 20ºC.*
	Nunca por encima de 30ºC y evitar cambios bruscos de temperatura /*Never above 30ºC and avoid sudden changes in temperature.*
	Humedad Relativa Optima entre 50-60%. Humedad Relativa Máxima 70% / *Optimal Relative Humidity between 50-60%. Maximum Relative Humidity 70%.*

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 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.