Nº REVISION / *Nº REVIEW*	**FECHA/*DATE***	**MODIFICACIONES/*CHANGES***
2	10/04/26	
1	23/09/25	
0	06/06/24	

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

DENOMINACIÓN COMERCIAL / ***COMERCIAL DESIGNATION***	LACASA PASA NEGRA BOLSA 1KG C/3 C
MARCA /*MARK*	LACASA
PESO NETO/ *NET WEIGHT*	1000g
DENOMINACIÓN LEGAL/ *LEGAL DESIGNATION*	PASAS RECUBIERTAS DE CREMA DE CHOCOLATE. / *RAISINS COVERED WITH CHOCOLATE CREAM.*
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / *TARIC NUMBER*	18069031
EAN	8410740924177
DESCRIPCIÓN/ *DESCRIPTION*	PASAS GRAGEADAS CON CREMA DE CHOCOLATE. / *RAISINS COVERED WITH CHOCOLATE CREAM.*
RAZON SOCIAL / *ADDRESS*	FABRICADO POR: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14 50.180 Utebo (Zaragoza) España / Spain / *PRODUCED BY: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14*

INGREDIENTES/ *INGREDIENTS*
Ingredientes: Crema de chocolate (50%) [azúcar, grasas vegetales (palma, karité), cacao desgrasado en polvo (19%), emulgente (lecitina de girasol), aroma], pasas (45%), azúcar, agentes de recubrimiento (E-904, E-414). *Ingredients: chocolate* ***CREAM*** *(50%) [sugar, vegetable fats (palm, shea), reduced-fat cocoa powder (19%), emulsifier (sunflower lecithin), flavouring], raisins (45%), sugar, coating agents (E-904, E-414).*

TRAZAS DE ALÉRGENOS/*TRACE ALLERGENS*
PUEDE CONTENER **CACAHUETE**, **FRUTOS DE CÁSCARA**, **LECHE** Y **SOJA**. / *MAY CONTAIN* ***PEANUTS*** , ***NUTS*** , ***MILK*** *AND* ***SOYA*** .

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ ***NUTRITIONAL INFORMATION***		**PORCIÓN/** ***SIZE***	25 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*	1793	8400	kJ	448	5
Valor energético / *Energy*	427	2000	kcal	107	5
Grasas / *Fat*	16	70	g	4,0	6
de las cuales saturadas / *of which saturates*	10	20	g	2,5	12
de las cuales monoinsaturadas / *of which mono-unsaturates*	5,4		g	1,4	
de los cuales poliinsaturadas / *of which polyunsaturates*	0,7		g	0,2	
Trans / *Trans*	0,1		g	0,0	
Colesterol / *Cholesterol*	0		mg	0	
Hidratos de carbono / *Carbohydrate*	65	260	g	16	6
de los cuales azúcares / *of which sugars*	41	90	g	10	11
de los cuales polialcoholes / *of wich polyols*	0		g	0	
Almidón / *Starch*	24				
Fibra alimentaria / *Fibre*	4,2		g	1,0	
Proteínas / *Protein*	3,4	50	g	0,8	2
Sal / *Salt*	0,008	6	g	0,002	0,0
Sodio / *Sodium*	0,003		g	0,001	

CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

		ESPECIFICACIÓN/ *SPECIFICATION*	LABORATORIO/ *LABORATORY*	METODO/ *METHOD*
COLOR/*COLOUR*		MARRÓN CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE NEGRO. / *TYPICAL DARK CHOCOLATE BROWN COLOUR.*	INTERNO	IT/206-09
SABOR/*FLAVOURING*		DULCE, CACAO Y SABOR CARACTERISTICO DE LA UVA PASA. / *SWEET AND COCOA AND RAISIN TYPICAL FLAVOUR.*	INTERNO	IT/206-09
OLOR/*ODOR*		CARACTERISTICO DEL CACAO. / *COCOA.*	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/*TEXTURE*		CHOCOLATE FUNDENTE. INTERIOR BLANDO. / *MELTING CHOCOLATE. SOFT INSIDE.*	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO / PRODUCT WATER ACTIVITY	0,193

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS /
PHISICAL-QUIMICAL CHARACTERISTIC

		ESPECIFICACIÓN/ *SPECIFICATION*	LABORATORIO/ *LABORATORY*	METODO/ *METHOD*
GRASAS / *FATS*		16+/-1,6	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS /*PROTEINS*		3,4+/-0,7	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/*HUMIDITY*		<10%	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ *CARBOHYDRATES*		65+/-6,5	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***	18	MESES/MONTHS
UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL PLAZO MAXIMO DE / ***ONCE OPENED CAN BE STORED FOR MAX***	1	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 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% / *Preserve from heat and humidity* *Optimum temperature between 18ºC and 20ºC* *Never above 30ºC and avoid sudden changes in temperature* *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.