Nº REVISION / *Nº REVIEW*	**FECHA/*DATE***	**MODIFICACIONES/*CHANGES***
1	19/09/2025	
0	22/05/2024	

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

DENOMINACIÓN COMERCIAL / ***COMERCIAL DESIGNATION***	LACASA ALMENDRA NEGRA BOLSA 1KG C/3 C
MARCA /*MARK*	LACASA
PESO NETO/ *NET WEIGHT*	1000g
DENOMINACIÓN LEGAL/ *LEGAL DESIGNATION*	ALMENDRA TOSTADA RECUBIERTA DE CREMA DE CHOCOLATE. / *ROASTED ALMOND COVERED WITH CHOCOLATE CREAM.*
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / *TARIC NUMBER*	18069031
EAN	8410740923941
DESCRIPCIÓN/ *DESCRIPTION*	Almendra tostada grageada con crema de chocolate y con brillo. / *Toasted almond coated with chocolate cream and with gloss.*
RAZON SOCIAL / *ADDRESS*	FABRICADO POR: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14 50.180 Utebo (Zaragoza) España / Spain

INGREDIENTES/ *INGREDIENTS*

Ingredientes: crema de chocolate (82%) [azúcar, grasas vegetales (palma, karité), cacao desgrasado en polvo, emulgente (lecitina de girasol), aroma. Cacao: 19% mínimo en crema de chocolate], **ALMENDRA** tostada (18%), agentes de recubrimiento (E-414, E-904).
Ingredients: chocolate ***CREAM*** *(82%) [sugar, vegetable fats (palm, shea), fat-reduced cocoa powder, emulsifier (sunflower lecithin), flavoring. Cocoa solids: 19% minimum in chocolate* ***CREAM*** *], roasted* ***ALMONDS*** *(18%), coating agents (E-414, E-904).*

TRAZAS DE ALÉRGENOS/*TRACE ALLERGENS*

Puede contener **CACAHUETES**, otros **FRUTOS DE CÁSCARA**, **SOJA** y **LECHE**. / *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*	2312	8400	kJ	578	7
Valor energético / *Energy*	556	2000	kcal	139	7
Grasas / *Fat*	37	70	g	9,2	13
de las cuales saturadas / *of which saturates*	17	20	g	4,2	21
de las cuales monoinsaturadas / *of which mono-unsaturates*	15		g	3,8	
de los cuales poliinsaturadas / *of which polyunsaturates*	3,6		g	0,9	
Trans / *Trans*	0,1		g	0,0	
Colesterol / *Cholesterol*	0		mg	0	
Hidratos de carbono / *Carbohydrate*	44	260	g	11	4
de los cuales azúcares / *of which sugars*	42	90	g	10	12
de los cuales polialcoholes / *of wich polyols*	0		g	0	
Almidón / *Starch*	2,0				
Fibra alimentaria / *Fibre*	7,4		g	1,8	
Proteínas / *Protein*	7,6	50	g	1,9	4
Sal / *Salt*	0,02	6	g	0,005	0,1
Sodio / *Sodium*	0,01		g	0,002	

CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/ ***ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC***				
		ESPECIFICACIÓN/ ***SPECIFICATION***	**LABORATORIO/** ***LABORATORY***	**METODO/** ***METHOD***
COLOR/*COLOUR*		MARRÓN CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE. / *CHARACTERISTIC BROWN OF CHOCOLATE.*	INTERNO	IT/206-09
SABOR/*FLAVOURING*		SABOR CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y FRUTO SECO. / *CHARACTERISTIC FLAVOR OF COCOA AND NUTS.*	INTERNO	IT/206-09
OLOR/*ODOR*		CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y FRUTO SECO. / *CHARACTERISTIC OF COCOA AND NUTS.*	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/*TEXTURE*		CRUJIENTE Y FUNDENTE. / *CRUNCHY AND MELTING.*	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO / **PRODUCT WATER ACTIVITY**	0,272

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS / **PHISICAL-QUIMICAL CHARACTERISTIC**				
		ESPECIFICACIÓN/ ***SPECIFICATION***	**LABORATORIO/** ***LABORATORY***	**METODO/** ***METHOD***
GRASAS / *FATS*		37+/-3,7	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS /*PROTEINS*		7,6+/-1,5	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/*HUMIDITY*		<5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ *CARBOHYDRATES*		44+/-4,4	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		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.