Nº REVISION / *Nº REVIEW*	**FECHA/*DATE***	**MODIFICACIONES/*CHANGES***
10	16/02/22	Actualización de etiquetado.
9	29/05/19	Eliminación palabra "trazas" en alérgenos. Actualización de nutricionales.
8	21/09/17	
7	05/07/17	
6	03/10/16	
5	22/06/15	
4	15/05/13	
3	21/02/12	
2	19/12/07	
1	12/11/11	

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

DENOMINACIÓN COMERCIAL / ***COMERCIAL DESIGNATION***	PARASOLES PEPPA PIG 10GX40UDS.
MARCA /*MARK*	LICENCIAS LACASA
PESO NETO/ *NET WEIGHT*	10g
DENOMINACIÓN LEGAL/ *LEGAL DESIGNATION*	CHOCOLATE CON LECHE EXTRAFINO. / *MILK CHOCOLATE*
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / *TARIC NUMBER*	18069039
EAN	8410740907743
DESCRIPCIÓN/ *DESCRIPTION*	FIGURAS DE CHOCOLATE CON LECHE. / *MILK CHOCOLATE SHAPE*
RAZON SOCIAL / *ADDRESS*	FABRICADO POR: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14 50.180 Utebo (Zaragoza) España / Spain

INGREDIENTES/ *INGREDIENTS*

Ingredientes: Azúcar, manteca de cacao, **leche** entera en polvo, pasta de cacao, **mantequilla** deshidratada, emulgentes (lecitina de girasol, E-476) y aroma natural de vainilla.
Ingredients: Sugar, cocoa butter, whole ***milk*** *powder, cocoa mass, concentrated* ***butter*** *, emulsifiers(sunflower lecithin, E-476) and vanilla natural flavouring.*

Cacao 31% mínimo. / *COCOA SOLIDS: 31% MINIMUM.*

TRAZAS DE ALÉRGENOS/*TRACE ALLERGENS*

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

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*	2334	8400	kJ	467	6
Valor energético / *Energy*	560	2000	kcal	112	6
Grasas / *Fat*	34,4	70	g	6,9	10
de las cuales saturadas / *of which saturates*	21,1	20	g	4,2	21
de las cuales monoinsaturadas / *of which mono-unsaturates*	11,5		g	2,3	
de los cuales poliinsaturadas / *of which polyunsaturates*	1,6		g	0,3	
Trans / *Trans*	0,4		g	0,1	
Colesterol / *Cholesterol*	21,3		mg	4,3	
Hidratos de carbono / *Carbohydrate*	55,7	260	g	11,1	4
de los cuales azúcares / *of which sugars*	55,0	90	g	11,0	12
de los cuales polialcoholes / *of wich polyols*	0		g	0	
Almidón / *Starch*	0,6				
Fibra alimentaria / *Fibre*	1,2		g	0,2	
Proteínas / *Protein*	6,2	50	g	1,2	2
Sal / *Salt*	0,21	6	g	0,04	0,7
Sodio / *Sodium*	0,09		g	0,02	

CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/ ***ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC***				
		ESPECIFICACIÓN/ ***SPECIFICATION***	**LABORATORIO/** ***LABORATORY***	**METODO/** ***METHOD***
COLOR/*COLOUR*		MARRÓN CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE CON LECHE. / *TYPICAL MILK CHOCOLATE BROWN COLOUR*	INTERNO	IT/206-09
SABOR/*FLAVOURING*		DULCE, LÁCTEO Y CACAO. / *SWEET AND COCOA AND MILK TYPICAL FLAVOUR*	INTERNO	IT/206-09
OLOR/*ODOR*		LÁCTEO Y CACAO / *MILKY AND COCOA*	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/*TEXTURE*		FUNDENTE / *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*		34,4+/-3,4	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS /*PROTEINS*		6,2+/-1,2	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/*HUMIDITY*		<2,5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ *CARBOHYDRATES*		55,7+/-5,6	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***		MESES/MONTHS
LOTE /*LOT*	IT/205-11	
PICTOS		

Símbolo Ecoembes/Ecoembes symbol
Sin Gluten / Gluten Free

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 CHOCOLATES:R.D. 823/1990 Reglamentación Técnico Sanitaria sobre los productos de Cacao, derivados de chocolate y sucedáneos 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 y modificación Reglamento 1441/2007. Reglamento CE 1169-2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.