Nº REVISION / *Nº REVIEW*	**FECHA/*DATE***	**MODIFICACIONES/*CHANGES***
1	22/10/2021	
0	16/07/2021	

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

DENOMINACIÓN COMERCIAL / ***COMERCIAL DESIGNATION***	LACASITOS DISPENSADOR 150G C/6
MARCA /*MARK*	LACASITOS
PESO NETO/ *NET WEIGHT*	150g
DENOMINACIÓN LEGAL/ *LEGAL DESIGNATION*	GRAGEA DE CHOCOLATE CON LECHE RECUBIERTA CON AZÚCAR COLOREADO / *MILK CHOCOLATE LENTILS COATED IN A CRISPY SUGAR SHELL*
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / *TARIC NUMBER*	18069039
EAN	8410740908870
DESCRIPCIÓN/ *DESCRIPTION*	Lentejas de Chocolate con leche, moldeadas y grageadas con azúcar coloreado, y marcadas con el nombre " LACASITOS" , con letras y números (personalizado). / *MILK CHOCOLATE LENTILS WITH A CRISPY COLOURED SUGAR SHELL AND PRINTED WITH SIGNATURA "LACASITOS", LETTERS AND NUMBERS.*
RAZON SOCIAL / *ADDRESS*	FABRICADO POR: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14 50.180 Utebo (Zaragoza) España / Spain

INGREDIENTES/ *INGREDIENTS*

Ingredientes: Chocolate con leche (62%) [azúcar, manteca de cacao, pasta de cacao, **LECHE** entera en polvo, **LECHE** desnatada en polvo, emulgente (lecitina de girasol) y aroma natural de vainilla. Cacao 37% mínimo], azúcar, almidón de arroz, agentes de recubrimiento (E-414, E-903, E-901), colorantes (E-163, E-101, E-120, E-141, E-160a, E-153).
Ingredients: Milk chocolate (62%) [sugar, cocoa butter, cocoa mass, whole ***MILK*** *powder, skimmed* ***MILK*** *powder, emulsifier (sunflower lecithin) and vanilla natural flavouring. Cocoa solids 37% mínimum], sugar, rice starch, glazing agents (E-414, E-903, E-901), colours (E-163, E-101, E-120, E-141, E-160a, E-153).*

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*	2033	8400	kJ	407	5
Valor energético / *Energy*	484	2000	kcal	97	5
Grasas / *Fat*	19,5	70	g	3,9	6
de las cuales saturadas / *of which saturates*	12	20	g	2,4	12
de las cuales monoinsaturadas / *of which mono-unsaturates*	6,7		g	1,3	
de los cuales poliinsaturadas / *of which polyunsaturates*	0,8		g	0,2	
Trans / *Trans*	0,1		g	0,0	
Colesterol / *Cholesterol*	6,3		mg	1	
Hidratos de carbono / *Carbohydrate*	70,4	260	g	14	5
de los cuales azúcares / *of which sugars*	68,8	90	g	14	15
de los cuales polialcoholes / *of wich polyols*	0		g	0	
Fibra alimentaria / *Fibre*	1,6		g	0,3	
Proteínas / *Protein*	6,0	50	g	1,2	2
Sal / *Salt*	0,18	6	g	0,04	0,6
Sodio / *Sodium*	0,07		g	0,01	
Calcio (mg) / *Calcium (mg)*	165,7	800		33	4

CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/ ***ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC***		**ESPECIFICACIÓN/** ***SPECIFICATION***	**LABORATORIO/** ***LABORATORY***	**METODO/** ***METHOD***
COLOR/*COLOUR*		7 COLORES (AMARILLO, NARANJA, ROJO, VERDE,BLANCO, AZUL Y MARRÓN) / *7 COLOURS (YELLOW, ORANGE, RED, GREEN, WHITE, BLUE AND BROWN)*	INTERNO	IT/206-09
SABOR/*FLAVOURING*		DULCE, SABOR CARACTERÍSTICO DEL LÁCTEO Y CACAO / *SWEET AND COCOA AND MILK TYPICAL FLAVOUR*	INTERNO	IT/206-09
OLOR/*ODOR*		CARACTERÍSTICO DEL CACAO / *COCOA TYPICAL SMELL*	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/*TEXTURE*		CRUJIENTE Y FUNDENTE / *CRUNCHY AND MELTING*	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO / **PRODUCT WATER ACTIVITY**	0,327

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS / **PHISICAL-QUIMICAL CHARACTERISTIC**		**ESPECIFICACIÓN/** ***SPECIFICATION***	**LABORATORIO/** ***LABORATORY***	**METODO/** ***METHOD***
GRASAS / *FATS*		19,5 +/- 4	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS /*PROTEINS*		6,0 +/- 1,2	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/*HUMIDITY*		<2,5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ *CARBOHYDRATES*		70,4 +/- 7	INTERNO	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***	24 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 GRAGEADOS DE AZÚCAR: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