Nº REVISION / *Nº REVIEW*	**FECHA/*DATE***	**MODIFICACIONES/*CHANGES***
0	24/09/21	

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

DENOMINACIÓN COMERCIAL / ***COMERCIAL DESIGNATION***	CONG CUPS 34GX16_CE
MARCA /*MARK*	CONGUITOS
PESO NETO/ *NET WEIGHT*	34g
DENOMINACIÓN LEGAL/ *LEGAL DESIGNATION*	CHOCOLATE CON LECHE (65%) RELLENO DE CREMA CON CACAHUETE (35%) / *MILK CHOCOLATE (65%) WITH A PEANUT CREAM FILLING (35%)*
REGISTRO SANITARIO	25000125/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / *TARIC NUMBER*	18069031
EAN	8410740918541
DESCRIPCIÓN/ *DESCRIPTION*	Bombón de chocolate con leche relleno con crema de cacahute. / *MILK CHOCOLATE FILLED WITH CACAHUTE CREAM.*
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 [azúcar, manteca de cacao, **leche** entera en polvo, pasta de cacao, **lactosa**, **mantequilla** deshidratada, emulgente (lecitina de **soja**), aromas. Cacao: 32% mínimo], **cacahuete** tostado (21%), azúcar, dextrosa, manteca de cacao, **leche** desnatada en polvo, emulgentes (E-471, lecitina de **soja**), sal, aroma y conservador (extracto rico en tocoferoles).
*Ingredients: Milk chocolate [sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, cocoa mass, **lactose**, concentrated **butter**, emulsifier(**soya** lecithin), flavourings. Cocoa solids: 32% minimum], roasted **peanuts** (21%), sugar, dextrose, cocoa butter, skimmed **milk** powder, emulsifiers (E-471, **soya** lecithin), salt, flavouring and preservative (tocopherol-rich extracts).*

TRAZAS DE ALÉRGENOS/*TRACE ALLERGENS*

Puede contener frutos de cáscara. / *MAY CONTAIN NUTS.*

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ ***NUTRITIONAL INFORMATION***		**PORCIÓN/** ***SIZE***	16	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*	2344	8400	kJ	375	4
Valor energético / *Energy*	562	2000	kcal	90	4
Grasas / *Fat*	36	70	g	5,8	8
de las cuales saturadas / *of which saturates*	18	20	g	2,9	14
de las cuales monoinsaturadas / *of which mono-unsaturates*	13,7		g	2,2	
de los cuales poliinsaturadas / *of which polyunsaturates*	4,4		g	0,7	
Trans / *Trans*	0,3		g	0,0	
Colesterol / *Cholesterol*	15,8		mg	2,5	
Hidratos de carbono / *Carbohydrate*	48	260	g	7,7	3
de los cuales azúcares / *of which sugars*	46	90	g	7,4	8
de los cuales polialcoholes / *of wich polyols*	0		g	0	
Almidón / *Starch*	1,9				
Fibra alimentaria / *Fibre*	2,8		g	0,4	
Proteínas / *Protein*	9,7	50	g	1,6	3
Sal / *Salt*	0,27	6	g	0,04	0,7
Sodio / *Sodium*	0,11		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, CARACTERÍSTICO DEL CACAO, CACAHUETE Y LÁCTEO / *SWEET AND PEANUT, MILK AND COCOA TYPICAL FLAVOUR*	INTERNO	IT/206-09
OLOR/*ODOR*		CARACTERÍSTICO DEL CACAO, CACAUETE Y LÁCTEO / *PEANUT, COCOA AND MILKY*	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/*TEXTURE*		FUNDENTE / *CRUNCHY AND MELTING*	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO / PRODUCT WATER ACTIVITY	0,336

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS / PHISICAL-QUIMICAL CHARACTERISTIC		**ESPECIFICACIÓN/ *SPECIFICATION***	**LABORATORIO/ *LABORATORY***	**METODO/ *METHOD***
GRASAS / *FATS*		36,2+/-3,6	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS /*PROTEINS*		9,7+/-2,0	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/*HUMIDITY*		< 2,5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ *CARBOHYDRATES*		48,0+/-4,8	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
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.