Nº REVISION / *Nº REVIEW*	**FECHA/*DATE***	**MODIFICACIONES/*CHANGES***
2	24/02/2025	
1	23/01/2025	
0	22/05/2024	

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

DENOMINACIÓN COMERCIAL / ***COMERCIAL DESIGNATION***	CONGUITOS PLANT BASED BOLSA 1KG C/4 C
MARCA /*MARK*	CONGUITOS
PESO NETO/ *NET WEIGHT*	1000g
DENOMINACIÓN LEGAL/ *LEGAL DESIGNATION*	CACAHUETE TOSTADO CON CREMA AL CACAO Y AZUCAR COLOREADO. / *ROASTED PEANUT WITH COCOA CREAM AND COLORED SUGAR.*
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / *TARIC NUMBER*	18069031
EAN	8410740922289
DESCRIPCIÓN/ *DESCRIPTION*	Cacahuetes tostados, grageados con crema al cacao, con un pequeño montado de jarabe de glucosa y azúcar, y posteriormente grageado con azúcar coloreado. / .
RAZON SOCIAL / *ADDRESS*	DISTRIBUÍDO POR: COMERCIAL CHOCOLATES LACASA SA Autovía de Logroño , km 14 50180 Utebo -Zaragoza

INGREDIENTES/ *INGREDIENTS*

Ingredientes: Crema al cacao (47%) [azúcar, grasas vegetales (palma, karité), jarabe de arroz en polvo, pasta de **ALMENDRA**, cacao desgrasado en polvo (2%), emulgente (lecitina de girasol), aroma natural de vainilla], azúcar, **CACAHUETE** tostado (24%), jarabe de glucosa, almidón de arroz, agentes de recubrimiento (goma arábiga, cera carnauba), concentrado (rábano, zanahoria, espirulina) y colorante (curcumina).
*Ingredients: cocoa **CREAM** (47%) [sugar, vegetable fats (palm, shea), rice syrup powder, **ALMOND** paste, fat-reduced cocoa powder (2%), emulsifier (sunflower lecithin), natural vanilla flavoring], sugar, roasted **PEANUT** (24%), glucose syrup, rice starch, glazing agents (gum arabic, carnauba wax), concentrate (radish, carrot, spirulina) and color (curcumin).*

TRAZAS DE ALÉRGENOS/*TRACE ALLERGENS*

Puede contener otros **FRUTOS DE CÁSCARA**, **LECHE** y **SOJA**. / *May contain other **NUTS** , **MILK** and **SOY** .*

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*	2085	8400	kJ	521	6
Valor energético / *Energy*	499	2000	kcal	125	6
Grasas / *Fat*	28	70	g	7,0	10
de las cuales saturadas / *of which saturates*	11	20	g	2,8	14
de las cuales monoinsaturadas / *of which mono-unsaturates*	14		g	3,5	
de los cuales poliinsaturadas / *of which polyunsaturates*	1,4		g	0,4	
Trans / *Trans*	0,1		g	0,0	
Colesterol / *Cholesterol*	0		mg	0	
Hidratos de carbono / *Carbohydrate*	59	260	g	15	6
de los cuales azúcares / *of which sugars*	49	90	g	12	14
de los cuales polialcoholes / *of wich polyols*	0		g	0	
Almidón / *Starch*	3,5				
Fibra alimentaria / *Fibre*	3,3		g	0,8	
Proteínas / *Protein*	7,6	50	g	1,9	4
Sal / *Salt*	0,03	6	g	0,008	0,1
Sodio / *Sodium*	0,01		g	0,002	

CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/ ***ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC***		**ESPECIFICACIÓN/** ***SPECIFICATION***	**LABORATORIO/** ***LABORATORY***	**METODO/** ***METHOD***
COLOR/*COLOUR*		4 COLORES (AMARILLO, ROJO, VERDE, AZUL) / *4 COLOURS (YELLOW, RED, GREEN AND BLEU)*	INTERNO	IT/206-09
SABOR/*FLAVOURING*		DULCE, CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y CACAHUETE. / *SWEET AND COCOA AND PEANUT TYPICAL FLAVOUR*	INTERNO	IT/206-09
OLOR/*ODOR*		CARACTERÍSTICO DEL CACAHUETE Y DEL CACAO / *PEANUTS AND 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**	0,257

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS / **PHISICAL-QUIMICAL CHARACTERISTIC**		**ESPECIFICACIÓN/** ***SPECIFICATION***	**LABORATORIO/** ***LABORATORY***	**METODO/** ***METHOD***
GRASAS / *FATS*		28+/- 2,8	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS /*PROTEINS*		7,6+/- 1,6	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/*HUMIDITY*		<2,5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ *CARBOHYDRATES*		59+/- 5,8	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
UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL PLAZO MAXIMO DE / ***ONCE OPENED CAN BE STORED FOR MAX***	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.