

Nº REVISION / Nº REVIEW	FECHA/DATE	MODIFICACIONES/CHANGES
7	12/04/23	
6	20/09/21	
5	02/09/19	
4	18/12/17	
3	24/11/17	
2	26/01/17	
1	14/11/16	
0	05/05/15	

ELABORADO / ELABORATED



Tec. Laboratorio /Tec. Laboratory

REVISADO / REVIEWED



Dir. I+D / R & D Dir.

APROBADO /APPROVED



Dir.Calidad /Quality Dir.

DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION	CONGUITOS LECHE BOLSA 1KG
MARCA / MARK	CONGUITOS
PESO NETO / NET WEIGHT	1000g
DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION	CACAHUETES TOSTADO RECUBIERTO CON CHOCOLATE CON LECHE. / ROASTED PEANUTS COATED WITH MILK CHOCOLATE
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER	18069031
EAN	8410740907750
DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION	Cacahuets tostados, con un pequeño montado, grageados con cobertura de chocolate con leche, brillo y marcado. / SHINY COUVERTURE MILK CHOCOLATE COATED ROASTED PEANUTS WITH A THINE CRIPS SUGAR SHELL AND PRINTED WITH SIGNATURE
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(40%)[azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo (6%), pasta de cacao, lactosa, emulgente (lecitina de girasol), aromas. Cacao 32% mínimo], cacahuete tostado(38%), azúcar, jarabe de glucosa, agentes de recubrimiento (E-414, E-904) y colorante (E-172). Ingredients: Milk chocolate (40%) [sugar, cocoa butter, whole MILK powder (6%), cocoa mass, LACTOSE, emulsifier (sunflower lecithin), flavourings. Cocoa 32% minimum], roasted PEANUTS (38%), sugar, glucose syrup, glazing agents (E-414, E-904) and colour (E-172).
---------------------------	---

TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS	
Puede contener frutos de cáscara y soja. / MAY CONTAIN NUTS AND SOYA.	

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION	PORCIÓN/ SIZE		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	2232	8400	kJ		
Valor energético / Energy	535	2000	kcal		
Grasas / Fat	32	70	g		
de las cuales saturadas / of which saturates	12	20	g		
de las cuales monoinsaturadas / of which mono-unsaturates	14		g		
de los cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates	6,7		g		
Trans / Trans	0,1		g		
Colesterol / Cholesterol	5,4		mg		
Hidratos de carbono / Carbohydrate	48	260	g		
de los cuales azúcares / of which sugars	45	90	g		
de los cuales polialcoholes / of wich polyols	0		g		
Almidón / Starch	2,7				
Fibra alimentaria / Fibre	4,1		g		
Proteínas / Protein	12	50	g		
Sal / Salt	0,08	6	g		
Sodio / Sodium	0,03		g		

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

		ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
COLOR/COLOUR		MARRÓN CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE CON LECHE / <i>TYPICAL MILK CHOCOLATE COLOUR</i>	INTERNO	IT/206-09
SABOR/FLAVOURING		DULCE, LÁCTEO Y CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y DEL CACAHUETE / <i>SWEET AND COCOA, MILK AND PEANUTS TYPICAL TASTE</i>	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR		CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y DEL CACAHUETE / <i>COCOA AND PEANUTS TYPICAL SMELL</i>	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/TEXTURE		CRUJIENTE Y FUNDENTE / <i>CRUNCHY AND MELTING</i>	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO / PRODUCT WATER ACTIVITY	0,257
--	-------

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS /
PHISICAL-QUIMICAL CHARACTERISTIC**

		ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
GRASAS / <i>FATS</i>		32+/-3,2	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS / <i>PROTEINS</i>		12+/-1,2	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/HUMIDITY		<2,5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ <i>CARBOHYDRATES</i>		48+/-4,8	EXTERNO	Diferencia/ By difference

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC**

		ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
E.COLI		Aus/g	INTERNO	IT/206-03
STAPHYLOCOCCUS AUREUS		Aus/g	INTERNO	IT/206-03
SALMONELLA		Aus/25g	INTERNO	IT/206-03
LISTERIA MONOCYTOGENES		<100 ucf/g	INTERNO	IT/206-03

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/ STORAGE CONDITIONS	Conservar en un lugar fresco y seco/ <i>Store in a cool, dry place</i>
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE / SHELF LIFE	12 MESES/MONTHS
UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL PLAZO MÁXIMO 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 / <i>Preserve from heat and humidity.</i>
	Temperatura óptima entre 18°C y 20°C / <i>Optimum temperature between 18°C and 20°C.</i>
	Nunca por encima de 30°C y evitar cambios bruscos de temperatura / <i>Never above 30°C and avoid sudden changes in temperature.</i>
	Humedad Relativa Óptima entre 50-60%. Humedad Relativa Máxima 70% / <i>Optimal Relative Humidity between 50-60%. Maximum Relative Humidity 70%.</i>

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 genéticamente y (CE) 1830/2003, de 22 de Septiembre de 2003 relativo a alimentos modificados genéticamente y trazabilidad y etiquetado de estos productos, así como el resto de legislación 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 applicable 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)// <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof)</i>		X	
Crustáceos y productos derivados // <i>Crustaceans and products thereof</i>		X	
Huevos y productos derivados // <i>Eggs and products thereof</i>		X	
Moluscos y productos a base de moluscos// <i>Molluscs and products thereof</i>		X	
Pescado y productos derivados// <i>Fish and products thereof</i>		X	
Cacahuets y productos derivados// <i>Peanuts and products thereof</i>	X		
Soja y productos derivados// <i>Soybeans and products thereof</i>			X
Leche y sus derivados// <i>Milk and products thereof</i>	X		
Lactosa // <i>Lactose</i>	X		
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, pistachos, nueces de macadamia, castañas de Pará y productos derivados // <i>Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof</i>			X
Apio y productos derivados // <i>Celery and products thereof</i>		X	
Mostaza y productos derivados// <i>Mustard and products thereof</i>		X	
Semillas de sésamo y productos derivados // <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X	
Altramuces y productos a base de altramuces // <i>Lupin and products thereof</i>		X	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ // <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂</i>		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.