

Nº REVISION / Nº REVIEW	FECHA/DATE	MODIFICACIONES/CHANGES
3	22/10/21	
2	18/10/21	
1	17/03/17	
0	19/04/16	

ELABORADO / ELABORATED



Tec. Laboratorio /Tec. Laboratory

REVISADO / REVIEWED



Dir. I+D / R &D Dir.

APROBADO /APPROVED



Dir.Calidad /Quality Dir.

DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION	LACASITOS HUEVO 23GR X24UDS
MARCA / MARK	LACASITOS
PESO NETO / NET WEIGHT	23g
DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION	CHOCOLATE CON LECHE Y CHOCOLATE BLANCO CON GRAGEAS DE CHOCOLATE CON LECHE RECUBIERTA CON AZÚCAR COLOREADO / MILK CHOCOLATE AND WHITE CHOCOLATE WITH MILK CHOCOLATE LENTILS COATED IN A CRISPY COLOURED SUGAR SHELL
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER	18069039
EAN	8410740903608
DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION	FIGURAS HUECAS DE CHOCOLATE CON LECHE Y BLANCO CON FORMA DE HUEVO CON SORPRESA DE 3 LACASITOS (GRAGEAS DE CHOCOLATE CON LECHE RECUBIERTA CON AZÚCAR COLOREADO). / MILK AND WHITE CHOCOLATE EGG-SHAPED WITH A GIFT OF 3 LACASITOS (MILK CHOCOLATE LENTILS COATED IN A CRISPY COLOURED SUGAR SHELL)
RAZON SOCIAL / ADDRESS	DISTRIBUÍDO POR: COMERCIAL CHOCOLATES LACASA SA Autovía de Logroño , km 14 50180 Utebo -Zaragoza

INGREDIENTES/ INGREDIENTS	Ingredientes: Chocolate con leche y chocolate blanco (87%) [azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, pasta de cacao, suero lácteo en polvo, emulgente (lecitina de soja) y aroma natural de vainilla. Cacao: 29% mínimo], grageas de chocolate con leche recubierta con azúcar coloreado (13%) [chocolate con leche (62%)(azúcar, manteca de cacao, pasta de cacao, 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 and white chocolate (87%) [sugar, cocoa butter, whole milk powder, cocoa mass, whey powder, emulsifier (soya lecithin) and natural vanilla flavouring. Cocoa: 29% minimum], milk chocolate lentils coated in a crispy sugar shell (13%) [milk chocolate (62%) (sugar, cocoa butter, cocoa mass, whole milk powder, skimmed milk powder, emulsifier (sunflower lecithin) and natural vanilla flavouring. Cocoa solids: 37% minimum), 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 trazas de cacahuètes y frutos de cáscara. / MAY CONTAIN TRACES OF PEANUTS AND NUTS.	
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	2203	8400	kJ		
Valor energético / Energy	527	2000	kcal		
Grasas / Fat	28	70	g		
de las cuales saturadas / of which saturates	17,2	20	g		
de las cuales monoinsaturadas / of which mono-unsaturates	0		g		
de los cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates	0		g		
Trans / Trans	0		g		
Colesterol / Cholesterol	0		mg		
Hidratos de carbono / Carbohydrate	62,3	260	g		
de los cuales azúcares / of which sugars	61,8	90	g		
de los cuales polialcoholes / of wich polyols	0		g		
Fibra alimentaria / Fibre	0,2		g		
Proteínas / Protein	5,9	50	g		
Sal / Salt	0,33	6	g		
Sodio / Sodium	0,132		g		

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

		ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
COLOR/COLOUR		MARRÓN CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE LECHE Y COLOR CREMA CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE BLANCO. / TYPICAL MILK CHOCOLATE BROWN COLOUR AND TYPICAL WHITE CHOCOLATE CREME COLOUR	INTERNO	IT/206-09
SABOR/FLAVOURING		DULCE, LÁCTEO, CARACTERÍSTICO DEL CACAO. / SWEET AND COCOA, MILK TYPICAL FLAVOUR	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR		LÁCTEO, CARACTERÍSTICO DEL CACAO. / MILK AND COCOA TYPICAL SMELL	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/TEXTURE		FUNDENTE / MELTING	INTERNO	IT/206-09

**ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO /
PRODUCT WATER ACTIVITY**

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

		ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
GRASAS / FATS		29,3+/-2,9	EXTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS / PROTEINS		5,9+/-1,2	EXTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/HUMIDITY		<2,5%	EXTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES		61,1+/-6,1	EXTERNO	Diferencia/ By difference

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC**

		ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
E.COLI		Aus/g	EXTERNO	IT/206-03
STAPHYLOCOCCUS AUREUS		Aus/g	EXTERNO	IT/206-03
SALMONELLA		Aus/25g	EXTERNO	IT/206-03
LISTERIA MONOCYTOGENES		<100 ucf/g	EXTERNO	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 18°C y 20°C / Optimum temperature between 18°C and 20°C.
	Nunca por encima de 30°C y evitar cambios bruscos de temperatura / Never above 30°C 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 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 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.