

Nº REVISION / Nº REVIEW	FECHA/DATE	MODIFICACIONES/CHANGES
6	24/11/21	Cambio fórmula
5	27/02/20	Incluye % de chocolate
4	28/03/19	
3	05/04/17	
2	07/12/16	
1	29/07/15	
0	04/11/14	

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 SHOCOBOLAS LECHE 1KG
MARCA /MARK	SHOCOBOLAS
PESO NETO/ NET WEIGHT	1000g
DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION	GRAGEA DE CEREAL RECUBIERTA DE CHOCOLATE CON LECHE. / CEREAL DRAGÉES COATED IN MILK CHOCOLATE
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER	18069031
EAN	8410740008945
DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION	BOLAS DE CEREAL GRAGEADAS CON CHOCOLATE CON LECHE. / CEREAL BALL DRAGÉES COATED IN MILK CHOCOLATE
RAZON SOCIAL / ADDRESS	FABRICADO POR: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14 50.180 Utebo ( Zaragoza) España / Spain
INGREDIENTES/ INGREDIENTS	<p>Ingredientes: chocolate con leche (75%) [azúcar, manteca de cacao, <b>leche</b> entera en polvo, pasta de cacao, <b>lactosa</b>, emulgente (lecitina de <b>soja</b>), aromas. Cacao 32% mínimo], cereales (20%)(harina de arroz, sémola de maíz), azúcar, almidón modificado de patata, <b>leche</b> desnatada en polvo, cacao desgrasado en polvo, agentes de recubrimiento (E-904, E-414), aroma, sal y colorante (E-172).</p> <p>Ingredients: milk chocolate (75%) [sugar, cocoa butter, whole <b>milk</b> powder, cocoa mass, <b>lactose</b>, emulsifier (<b>soya</b> lecithin), flavourings. Cocoa 32% minimum], cereals(20%)(rice flour, corn semolina), sugar, modified potato starch, skimmed <b>milk</b> powder, low fat cocoa powder, glazing agents (E-904, E-414), flavouring, salt and colour (E-172).</p>
TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS	<p>Puede contener cacahuetes y frutos de cáscara. / MAY CONTAIN PEANUTS AND NUTS.</p>
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	2107	8400	kJ		
Valor energético / Energy	503	2000	kcal		
Grasas / Fat	25,0	70	g		
de las cuales saturadas / of which saturates	15,3	20	g		
de las cuales monoinsaturadas / of which mono-unsaturates	8,5		g		
de los cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates	1,1		g		
Trans / Trans	0,2		g		
Colesterol / Cholesterol	10,3		mg		
Hidratos de carbono / Carbohydrate	64,1	260	g		
de los cuales azúcares / of which sugars	47,3	90	g		
de los cuales polialcoholes / of wich polyols	0		g		
Almidón / Starch	16,8				
Fibra alimentaria / Fibre	1,4		g		
Proteínas / Protein	4,9	50	g		
Sal / Salt	0,15	6	g		
Sodio / Sodium	0,06		g		

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/  
 ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

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

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

--

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS /  
 PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
GRASAS / FATS	25,0+/-2,5	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS / PROTEINS	5,0+/-1,0	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/HUMIDITY	<5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES	64,3+/-6,4	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/  
 Store in a cool, dry place

**CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE /  
 SHELF LIFE**

24 MESES/MONTHS

**UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL PLAZO MÁXIMO  
 DE /  
 ONCE OPENED CAN BE STORED FOR MAX**

1 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 óptima 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 Óptima 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 <sub>2</sub> // <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub></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.