

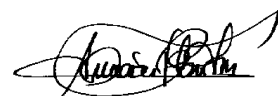
Nº REVISION / Nº REVIEW	FECHA/DATE	MODIFICACIONES/CHANGES
1	22/10/21	cambio de fórmula.
0	16/07/21	

ELABORADO / ELABORATED



Tec. Laboratorio / Tec. Laboratory

REVISADO / REVIEWED



Dir. I+D / R & D Dir.

APROBADO / APPROVED



Dir. Calidad / Quality Dir.

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION</b>	EXP.LACASITOS ESTUCHE ESCOLAR 5 TUBOS
<b>MARCA /MARK</b>	LACASITOS
<b>PESO NETO/ NET WEIGHT</b>	100g
<b>DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION</b>	GRAGEA DE CHOCOLATE CON LECHE RECUBIERTA CON AZÚCAR COLOREADO / <i>MILK CHOCOLATE LENTILS COATED IN A CRISPY SUGAR SHELL</i>
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	23000363/Z
<b>PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER</b>	18069039
<b>EAN</b>	8410740903882
<b>DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION</b>	Lentejas de Chocolate con leche, moldeadas y grageadas con azúcar coloreado, y marcadas con el nombre " LACASITOS" , con letras y números (personalizado). / <i>MILK CHOCOLATE LENTILS WITH A CRISPY COLOURED SUGAR SHELL AND PRINTED WITH SIGNATURA "LACASITOS", LETTERS AND NUMBERS.</i>
<b>RAZON SOCIAL / ADDRESS</b>	FABRICADO POR: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14 50.180 Utebo ( Zaragoza) España / Spain

<b>INGREDIENTES/ INGREDIENTS</b>	<p>Ingredientes: Chocolate con leche (62%) [azúcar, manteca de cacao, pasta de cacao, <b>leche</b> entera en polvo, <b>leche</b> 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).</p> <p><i>Ingredients: Milk chocolate (62%) [sugar, cocoa butter, cocoa mass, whole <b>milk</b> powder, skimmed <b>milk</b> powder, emulsifier (sunflower lecithin) and vanilla natural 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).</i></p>
----------------------------------	--

<b>TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS</b>	Puede contener cacahuets, frutos de cáscara y soja. / <i>MAY CONTAIN PEANUTS, NUTS AND SOYA.</i>
<b>USO PREVISTO/ USE</b>	<b>PARA SU CONSUMO DIRECTO / READY CONSUMPTION</b>
<b>MODO DE EMPLEO/ INSTRUCTIONS FOR USE</b>	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION	PORCIÓN/ SIZE		20 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	2033	8400	kJ	407	5
Valor energético / Energy	484	2000	kcal	97	5
Grasas / Fat	19,5	70	g	3,9	6
de las cuales saturadas / of which saturates	12	20	g	2,4	12
de las cuales monoinsaturadas / of which mono- unsaturates	6,7		g	1,3	
de los cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates	0,8		g	0,2	
Trans / Trans	0,1		g	0,0	
Colesterol / Cholesterol	6,3		mg	1	
Hidratos de carbono / Carbohydrate	70,4	260	g	14	5
de los cuales azúcares / of which sugars	68,8	90	g	14	15
de los cuales polialcoholes / of wich polyols	0		g	0	
Fibra alimentaria / Fibre	1,6		g	0,5	
Proteínas / Protein	6,0	50	g	1,2	2
Sal / Salt	0,18	6	g	0,04	0,6
Sodio / Sodium	0,07		g	0,01	
Calcio (mg) / Calcium (mg)	165,7	800		33	4

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/  
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
COLOR/COLOUR	7 COLORES (AMARILLO, NARANJA, ROJO, VERDE,BLANCO, AZUL Y MARRÓN) / 7 COLOURS (YELLOW, ORANGE, RED, GREEN, WHITE, BLUE AND BROWN)	INTERNO	IT/206-09
SABOR/FLAVOURING	DULCE, SABOR CARACTERÍSTICO DEL LÁCTEO Y CACAO / SWEET AND COCOA AND MILK TYPICAL FLAVOUR	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR	CARACTERÍSTICO DEL CACAO / 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**

0,327

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

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
GRASAS / FATS	19,5 +/- 4	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS /PROTEINS	6,0 +/- 1,2	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/HUMIDITY	<2,5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES	70,4 +/- 7	INTERNO	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 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 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	
Cacahuetes 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 GRAGEADOS DE AZÚCAR: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