

Nº REVISION / Nº REVIEW	FECHA/DATE	MODIFICACIONES/CHANGES
2	07/02/2023	
1	08/03/2022	
0	03/05/2021	

ELABORADO / ELABORATED



Tec. Laboratorio / Tec. Laboratory

REVISADO / REVIEWED



Dir. I+D / R & D Dir.

APROBADO / APPROVED



Dir. Calidad / Quality Dir.

DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION	LCTOS BARRITA CREAM DUO 46GX16
MARCA /MARK	LACASITOS
PESO NETO/ NET WEIGHT	46g
DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION	BARRITA DE CEREAL RELLENA DE CREMA DE AVELLANA Y GRAGEA DE CHOCOLATE CON LECHE Y AZÚCAR COLOREADO / CEREAL BAR FILLED WITH HAZELNUT BUTTER AND MILK CHOCOLATE LENTILS COATED IN A CRISPY COLOURED SUGAR SHELL
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER	18069019
EAN	8410740917698
DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION	BARRITA DE CEREAL RELLENA DE CREMA DE AVELLANA Y GRAGEA DE CHOCOLATE CON LECHE Y AZÚCAR COLOREADO / CEREAL BAR FILLED WITH HAZELNUT BUTTER AND 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	<p>Ingredientes: cobertura de chocolate con leche (43%) [azúcar, manteca de cacao, <b>leche</b> en polvo, pasta de cacao, emulgente (lecitina de <b>soja</b>), aroma], crema de <b>avellanas</b> (40%) [azúcar, aceite de girasol, pasta de <b>avellanas</b> (12%), almidón de maíz, <b>leche</b> desnatada en polvo, <b>suero lácteo</b> en polvo, emulgente (lecitina de <b>soja</b>), aromas, antioxidante (E-306)], oblea (9%) [harina de <b>trigo</b>, almidón de maíz, emulgente (lecitina de <b>soja</b>), aceite de girasol, fibra de <b>trigo</b>, cacao desgrasado en polvo, gasificante (E-500ii), sal], gragea de chocolate <b>leche</b> recubiertas con azúcar coloreado (8%) [chocolate con leche (56%) (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>Ingredients: <i>Ingredients: milk chocolate cover (43%) [sugar, cocoa butter, <b>MILK</b> powder, cocoa mass, emulsifier (<b>SOYA</b> lecithin) and flavouring], <b>hazelnut cream</b> (40%) [sugar, sunflower oil, <b>hazelnut</b> paste (12%), corn starch, skimmed <b>milk</b> powder, powder <b>whhey</b>, emulsifier (<b>SOYA</b> lecithin), flavourings, antioxidant (E-306)], wafer (9%) [<b>WHEAT</b> flour, corn starch, emulsifier (<b>SOYA</b> lecithin), sunflower oil, <b>WHEAT</b> fiber, fat reduced cocoa powder, raising agent (E500ii), salt], milk chocolate lentils coated in a crispy coloured sugar shell (8%) [milk chocolate (56%) (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>
---------------------------	--

TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS	MAY CONTAIN PEANUTS, NUTS AND SOYA.MAY CONTAIN TRACES OF EGGS, PEANUTS, NUTS, SESAME AND MUSTARD.
-------------------------------------	---

USO PREVISTO/ USE	PARA SU CONSUMO DIRECTO / READY CONSUMPTION
-------------------	---

MODO DE EMPLEO/ INSTRUCTIONS FOR USE	
--------------------------------------	--

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION	PORCIÓN/ SIZE		23 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	2228	8400	kJ	512	6
Valor energético / Energy	532	2000	kcal	122	6
Grasas / Fat	29	70	g	6,7	10
de las cuales saturadas / of which saturates	12	20	g	2,8	14
de las cuales monoinsaturadas / of which mono-unsaturates			g		
de los cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates			g		
Trans / Trans			g		
Colesterol / Cholesterol			mg		
Hidratos de carbono / Carbohydrate	61	260	g	14	5
de los cuales azúcares / of which sugars	52	90	g	12	13
de los cuales polialcoholes / of wich polyols			g		
Fibra alimentaria / Fibre			g		
Proteínas / Protein	5,2	50	g	1,2	2
Sal / Salt	0,22	6	g	0,05	0,8
Sodio / Sodium			g		

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/  
 ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
COLOR/COLOUR	COLOR MARRÓN CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE CON LECHE / TYPICAL MILK CHOCOLATE BROWN COLOUR	INTERNO	IT/206-09
SABOR/FLAVOURING	DULCE, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CACAHUETE Y EL CACAO / SWEET AND COCOA AND MILK TYPICAL FLAVOUR	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR	CARACTERÍSTICO DEL CACAHUETE Y EL CACAO. / COCOA AND MILK	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/TEXTURE	FUDENTE Y CRUJIENTE / 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		INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS /PROTEINS		INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/HUMIDITY		INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES		EXTERNO	Diferencia/ By difference

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/  
 MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
E.COLI	Aus/g	INTERNO	IT/206-03
STAPHILOCOUS 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	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

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		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 CONFITERÍA, PASTELERÍA, BOLLERÍA Y REPOSTERÍA: R.D. 2484/1967 por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería. 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.