

Nº REVISION / Nº REVIEW	FECHA/DATE	MODIFICACIONES/CHANGES
2	15/09/23	
1	22/04/20	
0	07/04/20	

ELABORADO / ELABORATED

Tec. Laboratorio /Tec. Laboratory

REVISADO / REVIEWED

Dir. I+D / R &D Dir.

APROBADO /APPROVED

Dir.Calidad /Quality Dir.

DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION	BARR.CONGUITOS CREAM PACKS X 23G_CE
MARCA / MARK	CONGUITOS
PESO NETO / NET WEIGHT	115g
DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION	BARRITA DE CEREAL RELLENA DE CREMA DE CACAHUETE Y CACAO / CEREAL BAR FILLED WITH PEANUT BUTTER AND COCOA
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER	19053219
EAN	8410740917094
DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION	BARRITA DE CEREAL RELLENA DE CREMA DE CONGUITOS / CEREAL BAR FILLED WITH CONGUITOS CREAM
RAZON SOCIAL / ADDRESS	DISTRIBUÍDO POR: COMERCIAL CHOCOLATES LACASA SA Autovía de Logroño , km 14 50180 Utebo -Zaragoza

INGREDIENTES/ INGREDIENTS	Ingredientes: crema de cacahuete con cacao 46% [cacahuete tostado (50%), azúcar, aceite de girasol, cacao desgrasado en polvo (9%), jarabe de glucosa, emulgentes (lectina de soja, E-414, E-476 E-471) y antioxidante (extracto rico en tocoferoles)], cobertura de chocolate con leche (39%) [azúcar, manteca de cacao, leche en polvo, pasta de cacao, emulgente (lecitina de soja) y aroma. Cacao 32% mínimo], oblea (11%) [harina de trigo, almidón de maíz, emulgente (lecitina de soja), aceite refinado de girasol, fibra de trigo, cacao desgrasado en polvo, gasificante (bicarbonato sódico), sal], cobertura de chocolate negro [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de soja) y aroma natural de vainilla. Cacao 52% mínimo]. Ingredients: PEANUT and cocoa cream (46%) [roasted PEANUTS (50%), sugar, sunflower oil, fat reduced cocoa powder (9%), glucose syrup, emulsifier (soya lecithin E-414,E-476, E-471) and antioxidant (riched tocopherols extract)], milk chocolate couverture (39%)[sugar, cocoa butter, MILK powder, cocoa mass, emulsifier (SOYA lecithin) and flavouring. Cocoa 32% minimum], wafer (11%) [WHEAT flour, corn starch, emulsifier (SOYA lecithin), sunflower oil, WHEAT fiber, fat reduced cocoa powder, raising agent (E500ii), salt], dark chocolate couverture [sugar, cacao mass, cacao butter , emulsifier (SOYA lecithin) and vanilla natural flavouring. Cocoa 52% minimum].
---------------------------	---

TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS	
PUEDE CONTENER TRAZAS DE HUEVO, FRUTOS DE CÁSCARA, SÉSAMO Y MOSTAZA / MAY CONTAIN TRACES OF EGGS, 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	2208	8400	kJ	508	6
Valor energético / Energy	530	2000	kcal	122	6
Grasas / Fat	32	70	g	7,4	11
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	48	260	g	11	4
de los cuales azúcares / of which sugars	38	90	g	8,7	10
de los cuales polialcoholes / of wich polyols			g		
Fibra alimentaria / Fibre	4,8		g	1,1	
Proteínas / Protein	10	50	g	2,3	5
Sal / Salt	0,17	6	g	0,04	0,7
Sodio / Sodium	0,07		g	0,02	

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, PEANUT AND COCOA TYPICAL FLAVOUR	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR		CARACTERÍSTICO DEL CACAHUETE Y EL CACAO. / PEANUT AND COCOA TYPICAL SMELL	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/TEXTURE		FUDENTE Y CRUJIENTE / MELTING AND CRUNCHY	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		32%	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS / PROTEINS		10%	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/HUMIDITY		4%	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES		48%	EXTERNO	Diferencia/ By difference

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/ MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC
--

		ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
E.COLI		Aus/g	EXTERNO	IT/206-03
STAPHYLOCOUS 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	12	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



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 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 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.
--	---