

Nº REVISION / Nª REVIEW	FECHA/DATE	MODIFICACIONES/CHANGES
0	24/09/21	

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 CUPS 34G X 3_CE
MARCA / MARK	CONGUITOS
PESO NETO / NET WEIGHT	102g
DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION	CHOCOLATE CON LECHE (65%) RELLENO DE CREMA CON CACAHUETE (35%) / MILK CHOCOLATE (65%) WITH A PEANUT CREAM FILLING (35%)
REGISTRO SANITARIO	25000125/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER	18069031
EAN	8410740918978
DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION	Bombón de chocolate con leche relleno con crema de cacahute. / MILK CHOCOLATE FILLED WITH CACAHUTE CREAM.
RAZON SOCIAL / ADDRESS	FABRICADO POR: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14 50.180 Utebo (Zaragoza) España / Spain

INGREDIENTES/ INGREDIENTS	Ingredientes: Chocolate con leche [azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, pasta de cacao, lactosa, mantequilla deshidratada, emulgente (lecitina de soja), aromas. Cacao: 32% mínimo], cacahuete tostado (21%), azúcar, dextrosa, manteca de cacao, leche desnatada en polvo, emulgentes (E-471, lecitina de soja), sal, aroma y conservador (extracto rico en tocoferoles). Ingredients: Milk chocolate [sugar, cocoa butter, whole milk powder, cocoa mass, lactose, concentrated butter, emulsifier(soya lecithin), flavourings. Cocoa solids: 32% minimum), roasted peanut (21%), sugar, dextrose, cocoa butter, skimmed milk powder, emulsifiers (E-471, soya lecithin), salt, flavouring and preservative (tocopherol-rich extracts).
---------------------------	---

TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS	
Puede contener frutos de cáscara. / MAY CONTAIN NUTS.	
USO PREVISTO/ USE	PARA SU CONSUMO DIRECTO / READY CONSUMPTION
MODO DE EMPLEO/ INSTRUCTIONS FOR USE	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION	PORCIÓN/ SIZE				
	16 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	2344	8400	kJ	375	4
Valor energético / Energy	562	2000	kcal	90	4
Grasas / Fat	36,2	70	g	5,8	8
de las cuales saturadas / of which saturates	18,1	20	g	2,9	14
de las cuales monoinsaturadas / of which mono-unsaturates	13,7		g	2,2	
de los cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates	4,4		g	0,7	
Trans / Trans	0,3		g	0,0	
Colesterol / Cholesterol	15,8		mg	2,5	
Hidratos de carbono / Carbohydrate	48	260	g	7,7	3
de los cuales azúcares / of which sugars	46,1	90	g	7,4	8
de los cuales polialcoholes / of wich polyols	0		g	0	
Almidón / Starch	1,9				
Fibra alimentaria / Fibre	2,8		g	0,4	
Proteínas / Protein	9,7	50	g	1,6	3
Sal / Salt	0,27	6	g	0,04	0,7
Sodio / Sodium	0,11		g	0,02	

CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

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

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO / PRODUCT WATER ACTIVITY	0,336
--	-------

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS /
PHISICAL-QUIMICAL CHARACTERISTIC

		ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
GRASAS / FATS		36,2+/-3,6	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS / PROTEINS		9,7+/-2,0	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/HUMIDITY		< 2,5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES		48,0+/-4,8	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	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
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
POLÍTICA 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.