



Nº REVISION / Nº REVIEW	FECHA/DATE	MODIFICACIONES/CHANGES
0	10/06/20	

ELABORADO / ELABORATED

Tec. Laboratorio /Tec. Laboratory

REVISADO / REVIEWED

Dir. I+D / R &D Dir.

APROBADO /APPROVED

Dir. Calidad /Quality Dir.

DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION	CONG PARTY DOYPACK 168GX18
MARCA / MARK	CONGUITOS
PESO NETO / NET WEIGHT	168g
DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION	CACAHUETE TOSTADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE Y AZUCAR COLOREADO / <i>CHOCOLATE ROASTED PEANUTS IN A SUGAR COLORED CRISPY SHELL</i>
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER	18069031
EAN	8410740903844
DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION	Cacahuets tostados, grageados con chocolate, con un pequeño montado de jarabe de glucosa y azúcar, y posteriormente grageado con azúcar coloreado y marcados. / <i>ROASTED PEANUTS COATED WITH A THINE CRIPS SUGAR AND GLUCOSE SYRUP SHELL AND FINALLY COATED WITH CHOCOLATE AND A CRIPS COLOURED SUGAR SHELL AND SIGNIED.</i>
RAZON SOCIAL / ADDRESS	FABRICADO POR: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14 50.180 Utebo (Zaragoza) España / Spain
INGREDIENTES/ INGREDIENTS	Ingredientes: Chocolate (47%)[azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, lactosa, emulgente (lecitina de soja), aroma. Cacao 43% mínimo], azúcar, cacahuete tostado (24%), jarabe de glucosa, almidón de arroz, agentes de recubrimiento (E-414, E-903, E-901), colorantes (E-120, E-133, E-101, E-160a, E-100, E-153). <i>Ingredients: Chocolate(47%)[sugar, cocoa mass, cocoa butter, lactose, emulsifier (soya lecithin), flavouring. Cocoa solids: 43% minimum], sugar, roasted peanuts (24%), glucose syrup, rice starch, glazing agents(E-414, E-903, E-901), colours(E-120, E-133, E-101, E-160a, E-100, E 153).</i>
TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS	Puede contener frutos de cáscara y leche. / <i>MAY CONTAIN NUTS AND MILK.</i>
USO PREVISTO/ USE	PARA SU CONSUMO DIRECTO / <i>READY CONSUMPTION</i>
MODO DE EMPLEO/ INSTRUCTIONS FOR USE	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION		PORCIÓN/ SIZE		25 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	2128	8400	kJ	532	6
Valor energético / Energy	509	2000	kcal	127	6
Grasas / Fat	26,1	70	g	6,5	9
de las cuales saturadas / of which saturates	10,3	20	g	2,6	13
de las cuales monoinsaturadas / of which mono-	10,8		g	2,7	
de los cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates	4,4		g	1,1	
Trans / Trans	0,0		g	0	
Colesterol / Cholesterol	0		mg	0	
Hidratos de carbono / Carbohydrate	57,9	260	g	14,5	6
de los cuales azúcares / of which sugars	54,3	90	g	13,6	15
de los cuales polialcoholes / of wich polyols	0		g	0	
Fibra alimentaria / Fibre	4,6		g	1,2	
Proteínas / Protein	8,4	50	g	2,1	4
Sal / Salt	0,01	6	g	0,00	0,0
Sodio / Sodium	0,01		g	0,00	

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

		ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
COLOR/COLOUR		6 COLORES (AMARILLO, NARANJA, ROJO, VERDE, AZUL Y MARRÓN) / 6 COLOURS (YELLOW, ORANGE, RED, GREEN, BLUE AND BROWN)	INTERNO	IT/206-09
SABOR/FLAVOURING		DULCE, CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y CACAHUETE. / SWEET AND COCOA AND PEANUT TYPICAL FLAVOUR	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR		CARACTERÍSTICO DEL CACAHUETE Y DEL CACAO / PEANUTS AND 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**
**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS /
PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTIC**

		ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
GRASAS / FATS		26,0+/- 2,6	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS / PROTEINS		8,4+/- 1,7	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/HUMIDITY		<2,5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES		58,0+/- 5,8	EXTERNO	Diferencia/ By difference

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC**

		ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
E. COLI		Aus/g	INTERNO	IT/206-03
STAPHYLOCCUS 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	18	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	
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 GRAGEADOS DE CHOCOLATE: 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.

Reglamento CE 1169-2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.