


Nº REVISION / Nº REVIEW	FECHA/DATE	MODIFICACIONES/CHANGES
2	07/02/23	
1	08/03/22	
0	03/05/21	

ELABORADO / ELABORATED



Tec. Laboratorio / Tec. Laboratory

REVISADO / REVIEWED



Dir. I+D / R & D Dir.

APROBADO / APPROVED



Dir. Calidad / Quality Dir.

DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION	LACASITOS BARRITA CREAM DUO 46G C/16
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

Ingredientes: cobertura de chocolate con leche (43%) [azúcar, manteca de cacao, **LECHE** en polvo, pasta de cacao, emulgente (lecitina de **SOJA**), aroma], crema de **AVELLANAS** (40%) [azúcar, aceite de girasol, pasta de **AVELLANAS** (12%), almidón de maíz, **LECHE** desnatada en polvo, suero de **LECHE** en polvo, emulgente (lecitina de **SOJA**), aromas, antioxidante (E-306)], oblea (9%) [harina de **TRIGO (GLUTEN)**, almidón de maíz, emulgente (lecitina de **SOJA**), aceite de girasol, fibra de **TRIGO (GLUTEN)**, cacao desgrasado en polvo, gasificante (E-500ii), sal], gragea de chocolate **leche** recubiertas con azúcar coloreado (8%) [chocolate con leche (56%) (azúcar, manteca de cacao, pasta de cacao, **LECHE** entera en polvo, **LECHE** desnatada en polvo, emulgente: lecitina de girasol, aroma natural de vainilla. Cacao 37% mínimo), azúcar, almidón de arroz, agentes de recubrimiento (E-414, E-903, E-901) y colorantes (E-163, E-101, E-120, E-141, E-160a, E-153)].

Ingredients: milk chocolate cover (43%) [sugar, cocoa butter, **MILK** powder, cocoa mass, emulsifier (**SOYA** lecithin), flavouring], **HAZELNUT cream** (40%) [sugar, sunflower oil, HAZELNUT paste (12%), corn starch, skimmed MILK powder, **whhey** powder (**MILK**), emulsifier (**SOYA** lecithin), flavourings, antioxidant (E-306)], wafer (9%) [**WHEAT** flour (**GLUTEN**) , corn starch, emulsifier (**SOYA** lecithin), sunflower oil, **WHEAT** fiber (**GLUTEN**) , 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 **MILK** powder, skimmed **MILK** 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)].

TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS

Puede contener trazas de HUEVO, otros FRUTS DE CÁSCARA, MOSTAZA, SÉSAMO y CACAHUETE. / May contain traces of EGGS, OTHER NUTS, MUSTARD, SESAME and PEANUT.

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 / <i>TYPICAL MILK CHOCOLATE BROWN COLOUR</i>	INTERNO	IT/206-09
SABOR/FLAVOURING	DULCE, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CACAHUETE Y EL CACAO / <i>SWEET AND COCOA AND PEANUTS TYPICAL FLAVOUR</i>	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR	CARACTERÍSTICO DEL CACAHUETE Y EL CACAO. / <i>COCOA AND PEANUTS</i>	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/TEXTURE	FUDENTE Y CRUJIENTE / <i>CRUNCHY AND MELTING</i>	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		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 MONOCYTÓGENES	<100 ucf/g	INTERNO	IT/206-03

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/ STORAGE CONDITIONS	Conservar en un lugar fresco y seco/ <i>Store in a cool, dry place</i>		
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 / <i>Preserve from heat and humidity.</i>
	Temperatura óptima entre 18°C y 20°C / <i>Optimum temperature between 18°C and 20°C.</i>
	Nunca por encima de 30°C y evitar cambios bruscos de temperatura / <i>Never above 30°C and avoid sudden changes in temperature.</i>
	Humedad Relativa Óptima entre 50-60%. Humedad Relativa Máxima 70% / <i>Optimal Relative Humidity between 50-60%. Maximum Relative Humidity 70%.</i>

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 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.