

Nº REVISION / Nº REVIEW	FECHA/DATE	MODIFICACIONES/CHANGES
2	22/05/23	
1	28/03/19	
0	12/04/18	

ELABORADO / ELABORATED



Tec. Laboratorio /Tec. Laboratory

REVISADO / REVIEWED



Dir. I+D / R &D Dir.

APROBADO /APPROVED



Dir.Calidad /Quality Dir.

DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION	LACASA ARANDANO CH.NEGRO DOYP.60GX9_CE
MARCA / MARK	LACASA
PESO NETO / NET WEIGHT	60g
DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION	ARÁNDANOS RECUBIERTOS CON CHOCOLATE NEGRO / <i>CRANBERRIES COATED WITH DARK CHOCOLATE</i>
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER	18069031
EAN	8410740921077
DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION	ARANDANOS ROJOS DESHIDRATADOS, GRAGEADOS CON CHOCOLATE BITTER. / <i>CRANBERRIES COATED WITH DARK CHOCOLATE</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 negro (65%) [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgentes (lecitina de girasol, E-476), y aroma. Cacao 49% mínimo], arándano rojo deshidratado (30%)(arándano rojo(58%), azúcar, aceite de girasol), azúcar y agentes de recubrimiento(E-904, E-414). <i>Ingredients: Dark chocolate (65%)[sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifiers(sunflower lecithin and E-476) and flavouring. Cocoa solids 49% minimum], dehydrated cranberries(30%)(cranberries(58%), sugar and sunflower oil), sugar and glazing agents(E-904, E-414).</i>
----------------------------------	--

TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS	
Puede contener cacahuete, frutos de cáscara, leche y soja. / <i>MAY CONTAIN PEANUTS, NUTS, MILK AND SOYA.</i>	

USO PREVISTO/ USE	PARA SU CONSUMO DIRECTO / READY CONSUMPTION
MODO DE EMPLEO/ INSTRUCTIONS FOR USE	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION		PORCIÓN/ SIZE		30 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	1977	8400	kJ	593	7
Valor energético / Energy	472	2000	kcal	142	7
Grasas / Fat	21	70	g	6,3	9
de las cuales saturadas / of which saturates	13	20	g	3,9	20
de las cuales monoinsaturadas / of which mono-unsaturates	7,2		g	2,2	
de las cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates	0,9		g	0,3	
Trans / Trans	0		g	0	
Colesterol / Cholesterol	0		mg	0	
Hidratos de carbono / Carbohydrate	64	260	g	19	7
de los cuales azúcares / of which sugars	57	90	g	17	19
de los cuales polialcoholes / of wich polyols	0		g	0	
Almidón / Starch	7,2				
Fibra alimentaria / Fibre	5,9		g	1,8	
Proteínas / Protein	3,6	50	g	1,1	2
Sal / Salt	0	6	g	0	0
Sodio / Sodium	0		g	0	

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

		ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
COLOR/COLOUR		MARRÓN CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE NEGRO. / TYPICAL DARK CHOCOLATE BROWN COLOUR	INTERNO	IT/206-09
SABOR/FLAVOURING		DULCE, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y EL ARÁNDANO. / SWEET, COCOA AND CRANBERRIES TYPICAL FLAVOUR	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR		CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y EL ARÁNDANO. / COCOA AND CRANBERRIES TYPICAL SMELL	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/TEXTURE		FUNDENTE Y FIBROSO / MELTING AND RUBBERY	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO / PRODUCT WATER ACTIVITY	0,62
--	------

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS /
PHISICAL-QUIMICAL CHARACTERISTIC**

		ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
GRASAS / FATS		21,+/-2,1	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS /PROTEINS		3,6+/-0,7	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/HUMIDITY		<10%	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES		64+/-6,4	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	18	MESES/MONTHS	
UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL PLAZO MAXIMO DE / ONCE OPENED CAN BE STORED FOR MAX	1	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

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
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 sucedaneos 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.