

Nº REVISION / N° REVIEW	FECHA/DATE	MODIFICACIONES/CHANGES
13	15/05/23	
12	28/03/19	
11	04/04/18	
10	07/12/16	
9	24/11/15	
8	13/06/14	
7	16/08/11	

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 PISTACHO CH.LECHE DOYP. 50GX9_CE
MARCA / MARK	LACASA
PESO NETO / NET WEIGHT	50g
DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION	PISTACHO TOSTADO RECUBIERTO DE CHOCOLATE CON LECHE. / <i>ROASTED PISTACHIO COATED IN MILK CHOCOLATE</i>
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER	18069031
EAN	8410740921084
DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION	PISTACHO TOSTADO GRAGEADO CON CHOCOLATE LECHE. / <i>ROASTED PISTACHIO WITH MILK 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 con leche (70%)[azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, pasta de cacao, lactosa, emulgente (lecitina de girasol) y aromas. Cacao 32% mínimo], pistacho tostado (26%), azúcar, jarabe de glucosa y agentes de recubrimiento (E-904, E-414). <i>Ingredients: Milk chocolate (70%) [sugar, cocoa butter, whole milk powder, cocoa mass, lactose, emulsifier (sunflower lecithin) and flavourings. Cocoa solids 32% minimum], roasted pistachio (26%), sugar, glucose syrup and glazing agents (E-904, E-414).</i>
TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS	Puede contener cacahuete, otros frutos de cáscara y soja. / <i>MAY CONTAIN PEANUTS, OTHER NUTS AND SOJA.</i>
USO PREVISTO/ USE	PARA SU CONSUMO DIRECTO / <i>READY CONSUMPTION</i>
MODOS 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	2312	8400	kJ	578	7
Valor energético / Energy	555	2000	kcal	139	7
Grasas / Fat	35	70	g	8,8	12
de las cuales saturadas / of which saturates	16	20	g	4,0	20
de las cuales monoinsaturadas / of which mono-unsaturates	14		g	3,5	
de las cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates	4,5		g	1,1	
Trans / Trans	0,2		g	0,0	
Colesterol / Cholesterol	9,5		mg	2	
Hidratos de carbono / Carbohydrate	50	260	g	12	5
de los cuales azúcares / of which sugars	49	90	g	12	14
de los cuales polialcoholes / of wich polyols	0		g	0	
Almidón / Starch	0,7				
Fibra alimentaria / Fibre	3,3		g	0,8	
Proteínas / Protein	8,6	50	g	2,2	4
Sal / Salt	0,12	6	g	0,03	0,5
Sodio / Sodium	0,05		g	0,01	

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

		ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
COLOR/COLOUR		MARRÓN CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE CON LECHE. / <i>TYPICAL MILK CHOCOLATE BROWN COLOUR</i>	INTERNO	IT/206-09
SABOR/FLAVOURING		DULCE, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CACAO, LÁCTEO Y FRUTOS SECOS. / <i>SWEET AND COCOA, MILK AND NUTS TYPICAL FLAVOUR</i>	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR		CARACTERÍSTICO DEL CACAO, LÁCTEO Y FRUTO SECO. / <i>COCOA, NUTS AND MILK TYPICAL SMELL</i>	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/TEXTURE		FUNDENTE Y CRUJIENTE / <i>MELTING AND CRUNCHY</i>	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO / PRODUCT WATER ACTIVITY	0,443
--	-------

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

		ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
GRASAS / <i>FATS</i>		35+/-3,5	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS / <i>PROTEINS</i>		8,6+/-1,7	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/HUMIDITY		<2,5%	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ <i>CARBOHYDRATES</i>		50,0+/-5,0	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		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	0 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 / <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 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.