

Nº REVISION / N° REVIEW	FECHA/DATE	MODIFICACIONES/CHANGES
2	05/04/23	
1	21/01/20	
0	20/01/20	

ELABORADO / ELABORATED



Tec. Laboratorio /Tec. Laboratory

REVISADO / REVIEWED



Dir. I+D / R &D Dir.

APROBADO /APPROVED



Dir.Calidad /Quality Dir.

DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION	CONGUITOS GALLETA 1KG
MARCA / MARK	CONGUITOS
PESO NETO / NET WEIGHT	1000g
DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION	GALLETA RECUBIERTA DE CHOCOLATE CON LECHE. / <i>BISCUIT PIECES COATED IN MILK CHOCOLATE</i>
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / <i>TARIC NUMBER</i>	18069031
EAN	8410556008030
DESCRIPCIÓN/ <i>DESCRIPTION</i>	Galletas grageadas de chocolate con leche. / <i>MILK CHOCOLATE COATED BISCUIT</i>
RAZON SOCIAL / <i>ADDRESS</i>	DISTRIBUÍDO POR: COMERCIAL CHOCOLATES LACASA SA Autovía de Logroño , km 14 50180 Utebo -Zaragoza

INGREDIENTES/ <i>INGREDIENTS</i>	Ingredientes: Chocolate con leche (54%) [azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, pasta de cacao, emulgente (lecitina de girasol) y aroma. Cacao 32% mínimo], galleta (46%) [harina de trigo, grasa vegetal de palma, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, salvado de trigo, gasificantes (carbonato ácido de sodio y carbonato ácido de amonio), sal] y agentes de recubrimiento (E-904, E-414). <i>Ingredients: milk chocolate (54%) [sugar, cocoa butter, whole milk powder, cocoa mass, emulsifier (sunflower lecithin) and flavouring. Cocoa 32% minimum], biscuit (46%) [wheat flour, fat palm, sugar, glucose and fructose syrup, wheat bran, raising agents (sodium carbonates and ammonium carbonates), salt] and glazing agents (E-904, E-414).</i>
----------------------------------	---

TRAZAS DE ALÉRGENOS/ <i>TRACE ALLERGENS</i>	
Puede contener cacahuètes, frutos de cáscara, soja y mostaza. / <i>MAY CONTAIN PEANUTS, NUTS, SOYA AND MUSTARD.</i>	
USO PREVISTO/ <i>USE</i>	PARA SU CONSUMO DIRECTO / <i>READY CONSUMPTION</i>

MODO DE EMPLEO/ <i>INSTRUCTIONS FOR USE</i>	
---	--

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION		PORCIÓN/ SIZE		20 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	2153	8400	kJ	431	5
Valor energético / Energy	515	2000	kcal	103	5
Grasas / Fat	27	70	g	5,4	8
de las cuales saturadas / of which saturates	16	20	g	3,2	16
de las cuales monoinsaturadas / of which mono-unsaturates	9,6		g	1,9	
de los cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates	1,6		g	0,3	
Trans / Trans	0,2		g	0,0	
Colesterol / Cholesterol	11,4		mg	2	
Hidratos de carbono / Carbohydrate	60	260	g	12	5
de los cuales azúcares / of which sugars	36	90	g	7,2	8
de los cuales polialcoholes / of wich polyols	0		g	0	
Almidón / Starch	24				
Fibra alimentaria / Fibre	2,3		g	0,5	
Proteínas / Protein	6,8	50	g	1,4	3
Sal / Salt	0,57	6	g	0,11	1,9
Sodio / Sodium	0,23		g	0,05	

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

		ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
COLOR/COLOUR		Marrón característico del chocolate leche. / <i>TYPICAL MILK CHOCOLATE BROWN COLOUR</i>	INTERNO	IT/206-09
SABOR/FLAVOURING		DULCE, SABOR CARACTERISTICO DEL CACAO, LÁCTEO Y CEREAL. / <i>SWEET, COCOA, MILK AND CEREAL TYPICAL TASTE</i>	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR		CARACTERISTICO DEL CACAO, LÁCTEO Y CEREAL. / <i>COCOA AND MILKY TYPICAL ODOUR</i>	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/TEXTURE		Crujiente / <i>CRUNCHY</i>	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO / PRODUCT WATER ACTIVITY	0,257
--	-------

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

		ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
GRASAS / FATS		27,0+/-2,7	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS / PROTEINS		6,8+/-1,4	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/HUMIDITY		<5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES		60+/-6,0	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	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 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 optima 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 Optima 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
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.