

Nº REVISION / Nº REVIEW	FECHA/DATE	MODIFICACIONES/CHANGES
0	14/06/23	

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.MINI CUPS 8X200G_CE
MARCA / MARK	CONGUITOS
PESO NETO / NET WEIGHT	1600G
DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION	CHOCOLATE CON LECHE (60%) RELLENO DE CREMA CON CACAHUETES (40%). / MILK CHOCOLATE (60%) WITH A PEANUT CREAM FILLING (40%)
REGISTRO SANITARIO	
PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER	
EAN	8410740921732
DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION	Bombón de chocolate con leche relleno con crema de cacahutes. / MILK CHOCOLATE FILLED WITH CACAHUTE CREAM.
RAZON SOCIAL / ADDRESS	DISTRIBUÍDO POR: COMERCIAL CHOCOLATES LACASA SA Autovía de Logroño , km 14 50180 Utebo -Zaragoza

INGREDIENTES/ INGREDIENTS	Ingredientes: Chocolate con leche [azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta de cacao, suero de LECHE en polvo, materia grasa de lactea anhidra (LECHE), emulgente (lecitina de SOJA), aroma. Cacao: 30% mínimo], CACAHUETE tostado (24%), azúcar, manteca de cacao, dextrosa, LECHE desnatada en polvo, emulgentes (E-471, lecitina de SOJA), sal, aroma natural y antioxidante (extracto rico en tocoferoles). Ingredients: Milk chocolate [sugar, cocoa butter, whole MILK powder, cocoa mass, WHEY powder (MILK), MILK anhydrous fat, emulsifier (SOYA lecithin), flavouring. Cocoa solids: 30% minimum], roasted PEANUT (24%), sugar, cocoa butter, dextrose, skimmed MILK powder, emulsifiers (E-471, SOYA lecithin), salt, natural flavouring and antioxidant (tocopherol-rich extracts).
---------------------------	---

TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS	
PUEDE CONTENER FRUTOS DE CÁSCARA. / MAY CONTAIN NUTS.	
USO PREVISTO/ USE	PARA SU CONSUMO DIRECTO / READY CONSUMPTION
MODO DE EMPLEO/ INSTRUCTIONS FOR USE	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION	PORCIÓN/ SIZE		18 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	2269	8400	kJ	408	5
Valor energético / Energy	544	2000	kcal	98	5
Grasas / Fat	34	70	g	6,1	9
de las cuales saturadas / of which saturates	16	20	g	2,9	14
de las cuales monoinsaturadas / of which mono-unsaturates	13,7		g	2,5	
de los cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates			g		
Trans / Trans			g		
Colesterol / Cholesterol			mg		
Hidratos de carbono / Carbohydrate	49	260	g	8,8	3
de los cuales azúcares / of which sugars	47	90	g	8,5	9
de los cuales polialcoholes / of wich polyols			g		
Almidón / Starch					
Fibra alimentaria / Fibre	1		g	0	
Proteínas / Protein	10	50	g	1,8	4
Sal / Salt	0,24	6	g	0,04	0,7
Sodio / Sodium			g		

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, CARACTERÍSTICO DEL CACAO, CACAHUETE Y LÁCTEO / <i>SWEET AND PEANUT, MILK AND COCOA TYPICAL FLAVOUR</i>	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR		CARACTERÍSTICO DEL CACAO, CACAHUETE Y LÁCTEO / <i>PEANUT, COCOA AND MILKY</i>	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/TEXTURE		FUNDENTE / <i>MELTING</i>	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO / PRODUCT WATER ACTIVITY	0,336
--	-------

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS /
PHISICAL-QUIMICAL CHARACTERISTIC

		ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
GRASAS / <i>FATS</i>		34+/-3,4	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS / <i>PROTEINS</i>		10+/-2,0	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/HUMIDITY		< 2,5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ <i>CARBOHYDRATES</i>		49,0+/-4,9	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/ <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
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 CHOCOLATES: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 y modificación Reglamento 1441/2007.
 Reglamento CE 1169-2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.