

Nº REVISION / Nº REVIEW	FECHA/DATE	MODIFICACIONES/CHANGES
6	07/05/2025	
5	11/12/2024	
4	11/04/2017	
3	12/04/2016	
2	16/01/2014	
1	19/09/2006	

ELABORADO DEP.CALIDAD GRUPO LACASA /
ELABORATED QUALITY DEPARTMENT GRUPO LACASA

DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION	MENTOLIN MENTA SUAVE S/A BOLSA 1KG C/8
MARCA / MARK	MENTOLIN
PESO NETO/ NET WEIGHT	943g
DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION	CARAMELO DURO SIN AZÚCARES CON EDULCORANTES SABOR MENTA / SUGAR FREE HARD CANDY WITH SWEETENERS MINT FLAVOURED
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER	17049075
EAN	8410246613902
DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION	Caramelo duro sin azucares con edulcorantes, sabor menta envuelto en doble fleco. / Sugar free hard candy with sweeteners, mint flavoured, wrapped in with double twist.
RAZON SOCIAL / ADDRESS	FABRICADO POR: PRODUCTOS MAURI, S.A. Carretera de Logroño, Km 14,2 50.180 Utebo (Zaragoza) España / Spain
INGREDIENTES/ INGREDIENTS	<p>Ingredientes: Edulcorantes (isomaltosa, maltitol, manitol), aromas naturales y acidulante (ácido cítrico). <i>Ingredients: Sweeteners (isomalt, maltitol, mannitol), natural flavourings and acid (citric acid).</i></p> <p>PUUEDE CONTENER ASPARTAMO (UNA FUENTE DE FENILLALANINA). UN CONSUMO EXCESIVO PUEDE PRODUCIR EFECTOS LAXANTES. / MAY CONTAIN ASPARTAME (A SOURCE OF PHENYLALANINE). EXCESSIVE CONSUMPTION MAY PRODUCE LAXATIVE EFFECTS.</p>
TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS	
USO PREVISTO/ USE	PARA SU CONSUMO DIRECTO / READY CONSUMPTION
MODO DE EMPLEO/ INSTRUCTIONS FOR USE	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION	PORCIÓN/ SIZE		3,5 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	981	8400	kJ	34	0,4
Valor energético / Energy	236	2000	kcal	8	0,4
Grasas / Fat	0	70	g	0	0
de las cuales saturadas / of which saturates	0	20	g	0	0
de las cuales monoinsaturadas / of which mono-unsaturates	0		g	0	
de los cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates	0		g	0	
Trans / Trans	0		g	0	
Colesterol / Cholesterol	0		mg	0	
Hidratos de carbono / Carbohydrate	98	260	g	3,4	1
de los cuales azúcares / of which sugars	0	90	g	0	0
de los cuales polialcoholes / of wich polyols	98		g	3,4	
Almidón / Starch	0				
Fibra alimentaria / Fibre	0		g	0	
Proteínas / Protein	0	50	g	0	0
Sal / Salt	0,03	6	g	0,001	0,0
Sodio / Sodium	0,01		g	0,000	

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
COLOR/COLOUR	BLANCO TRANSLUCIDO. / TRANSLUCENT WHITE	INTERNO	IT/206-09
SABOR/FLAVOURING	DULCE Y BALSÁMICO MENTOLADO / SWEET AND MENTHOL BALSAMIC	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR	MENTA BALSÁMICA / BALSAMIC MINT	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/TEXTURE	DURA Y FACILMENTE FRACTURABLE. / HARD AND EASILY BREAKABLE	INTERNO	IT/206-09

**ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO /
PRODUCT WATER ACTIVITY**

0,204

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

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
GRASAS / FATS	0	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS /PROTEINS	0	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/HUMIDITY	<3%	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES	98+/-9,8	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		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**

36 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

Picto ECOEMBES:No / No ECOEMBES Pic.

Picto Sin Gluten:Si / With Gluten Free Pic.



**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN /
CONDITIONS OF CONSERVATION**

Preservar del calor y la humedad, evitar temperaturas por encima de 35°C y humedad relativa superior a 60%

Temperatura óptima entre 15°C y 25°C

Humedad relativa óptima entre 35-50% / Preserve from heat and humidity, avoid temperatures above 35°C and relative humidity above 60%

Optimum temperature between 15°C and 25°C

Optimal relative humidity between 35-50%

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 híbridadas 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	
Cacahuetes 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 CARAMELOS: R.D.1810/1991 Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercialización de caramelos, chicles, confites y golosinas.
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.