

Nº REVISION / Nº REVIEW	FECHA/DATE	MODIFICACIONES/CHANGES
6	04/05/2026	
5	15/11/2023	
4	28/03/2017	
3	31/03/2016	
2	24/04/2012	
1	28/06/2010	

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

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION</b>	MENTOLIN FRESA MENTA S/A BOLSA 1KG C/8
<b>MARCA / MARK</b>	MENTOLIN
<b>PESO NETO/ NET WEIGHT</b>	943g
<b>DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION</b>	CARAMELO DURO SIN AZÚCAR CON EDULCORANTES SABOR FRESA Y MENTA. / SUGAR FREE HARD CANDY WITH SWEETENERS, STRAWBERRY AND MINT FLAVOURED
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	4025877/Z
<b>PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER</b>	17049075
<b>EAN</b>	8410246661675
<b>DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION</b>	Caramelo duro sin azúcar con edulcorantes, sabor fresa y menta envuelto en doble fleco. / Strawberry and mint-flavoured sugar free hard candy with sweeteners wrapped with double twist.
<b>RAZON SOCIAL / ADDRESS</b>	DISTRIBUIDO POR: COMERCIAL CHOCOLATES LACASA SA Autovía de Logroño , km 14 50180 Utebo -Zaragoza / DISTRIBUTED BY: COMERCIAL CHOCOLATES LACASA SA Autovía de Logroño , km 14 50180 Utebo -Zaragoza - SPAIN
<b>INGREDIENTES/ INGREDIENTS</b>	<p>Ingredientes: Edulcorantes (isomaltosa, maltitol, aspartamo, acesulfamo-k), acidulante (ácido cítrico), aromas naturales y concentrado (zanahoria, grosella negra).</p> <p>Ingredients: Sweeteners (isomalt, maltitol, aspartame, acesulfame K), acid (citric acid), natural flavourings and concentrate (carrot, blackcurrant).</p>
<b>TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS</b>	<p>CONTIENE UNA FUENTE DE FENILALANINA. UN CONSUMO EXCESIVO PUEDE PRODUCIR EFECTOS LAXANTES. / CONTAINS A SOURCE OF PHENYLALANINE. EXCESSIVE CONSUMPTION MAY PRODUCE LAXATIVE EFFECTS.</p>
<b>USO PREVISTO/ USE</b>	<b>PARA SU CONSUMO DIRECTO / READY CONSUMPTION</b>
<b>MODO DE EMPLEO/ INSTRUCTIONS FOR USE</b>	

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	979	8400	kJ	34	0,4
Valor energético / Energy	235	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	97	260	g	3,4	1
de los cuales azúcares / of which sugars	0	90	g	0	0
de los cuales polialcoholes / of wich polyols	97		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
<b>COLOR/COLOUR</b>	COLOR ROSA CARACTERÍSTICO DE LA FRESA / TYPICAL PINK COLOR OF STRAWBERRY	INTERNO	IT/206-09
<b>SABOR/FLAVOURING</b>	FRESA Y BALSÁNICO MENTOLADO / STRAWBERRY AND BALSAMIC MINT	INTERNO	IT/206-09
<b>OLOR/ODOR</b>	FRESA / STRAWBERRY	INTERNO	IT/206-09
<b>TEXTURA/TEXTURE</b>	DURO 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
<b>GRASAS / FATS</b>	0	INTERNO	IT/206-36
<b>PROTEÍNAS /PROTEINS</b>	0	INTERNO	IT/206-39
<b>HUMEDAD/HUMIDITY</b>	<5%	INTERNO	IT/206-22
<b>HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES</b>	97+/-9,7	EXTERNO	Diferencia/ By difference

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/  
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
<b>E.COLI</b>	Aus/g	INTERNO	IT/206-03
<b>STAPHILOCOUS AUREUS</b>	Aus/g	INTERNO	IT/206-03
<b>SALMONELLA</b>	Aus/25g	INTERNO	IT/206-03
<b>LISTERIA MONOCYTÓGENES</b>	<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 <sub>2</sub> // <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub></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.