

| | |
|---|---|
| DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION | LACASITOS PANOPLIA PERSONALIZACION |
| MARCA /MARK | LACASITOS |
| PESO NETO/ NET WEIGHT | 18g |
| DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION | GRAGEA DE CHOCOLATE CON LECHE RECUBIERTA CON AZÚCAR COLOREADO / MILK CHOCOLATE LENTILS COATED IN A CRISPY SUGAR SHELL |
| REGISTRO SANITARIO | 23000363/Z |
| PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER | 18069039 |
| EAN | 8410741106671 |
| DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION | Lentejas de Chocolate con leche, moldeadas y grageadas con azúcar coloreado, y marcadas con el nombre " LACASITOS" , con letras y números (personalizado). / MILK CHOCOLATE LENTILS WITH A CRISPY COLOURED SUGAR SHELL AND PRINTED WITH SIGNATURA "LACASITOS", LETTERS AND NUMBERS. |
| RAZON SOCIAL / ADDRESS | FABRICADO POR: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14 50.180 Utebo (Zaragoza) España / Spain |
| INGREDIENTES/ INGREDIENTS | <p>Ingredientes: Chocolate con leche (62%) [azúcar, manteca de cacao, pasta de cacao, leche entera en polvo, leche desnatada en polvo, emulgente (lecitina de girasol) y aroma natural de vainilla. Cacao 37% mínimo], azúcar, almidón de arroz, agentes de recubrimiento (E-414, E-903, E-901), colorantes (E-163, E-101, E-120, E-141, E-160a, E-153).</p> <p>Ingredients: Milk chocolate (62%) [sugar, cocoa butter, cocoa mass, whole milk powder, skimmed milk powder, emulsifier (sunflower lecithin) and vanilla natural flavouring. Cocoa solids 37% minimum], sugar, rice starch, glazing agents (E-414, E-903, E-901), colours (E-163, E-101, E-120, E-141, E-160a, E-153).</p> |
| TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS | Puede contener cacahuets, frutos de cáscara y soja. / MAY CONTAIN PEANUTS, NUTS AND SOYA. |
| USO PREVISTO/ USE | PARA SU CONSUMO DIRECTO / READY CONSUMPTION |
| MODO DE EMPLEO/ INSTRUCTIONS FOR USE | |

| 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 | 2033 | 8400 | kJ | 407 | 5 |
| Valor energético / Energy | 484 | 2000 | kcal | 97 | 5 |
| Grasas / Fat | 19,5 | 70 | g | 3,9 | 6 |
| de las cuales saturadas / of which saturates | 12 | 20 | g | 2,4 | 12 |
| de las cuales monoinsaturadas / of which mono-unsaturates | 6,7 | | g | 1,3 | |
| de los cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates | 0,8 | | g | 0,2 | |
| Trans / Trans | 0,1 | | g | 0,0 | |
| Colesterol / Cholesterol | 6,3 | | mg | 1 | |
| Hidratos de carbono / Carbohydrate | 70,4 | 260 | g | 14 | 5 |
| de los cuales azúcares / of which sugars | 68,8 | 90 | g | 14 | 15 |
| de los cuales polialcoholes / of wich polyols | 0 | | g | 0 | |
| Fibra alimentaria / Fibre | 1,6 | | g | 0,5 | |
| Proteínas / Protein | 6,0 | 50 | g | 1,2 | 2 |
| Sal / Salt | 0,18 | 6 | g | 0,04 | 0,6 |
| Sodio / Sodium | 0,07 | | g | 0,01 | |
| Calcio (mg) / Calcium (mg) | 165,7 | 800 | | 33 | 4 |

CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

| | ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION | LABORATORIO/ LABORATORY | METODO/ METHOD |
|------------------|---|----------------------------|-------------------|
| COLOR/COLOUR | 7 COLORES (AMARILLO, NARANJA, ROJO, VERDE, BLANCO, AZUL Y MARRÓN) / 7 COLOURS (YELLOW, ORANGE, RED, GREEN, WHITE, BLUE AND BROWN) | INTERNO | IT/206-09 |
| SABOR/FLAVOURING | DULCE, SABOR CARACTERÍSTICO DEL LÁCTEO Y CACAO / SWEET AND COCOA AND MILK TYPICAL FLAVOUR | INTERNO | IT/206-09 |
| OLOR/ODOR | CARACTERÍSTICO DEL CACAO / COCOA TYPICAL SMELL | INTERNO | IT/206-09 |
| TEXTURA/TEXTURE | CRUJIENTE Y FUNDENTE / CRUNCHY AND MELTING | INTERNO | IT/206-09 |

| | |
|--|-------|
| ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO / PRODUCT WATER ACTIVITY | 0,327 |
|--|-------|

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS /
PHISICAL-QUIMICAL CHARACTERISTIC

| | ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION | LABORATORIO/ LABORATORY | METODO/ METHOD |
|------------------------------------|----------------------------------|----------------------------|------------------------------|
| GRASAS / FATS | 19,5 +/- 4 | INTERNO | IT/206-36 |
| PROTEÍNAS / PROTEINS | 6,0 +/- 1,2 | INTERNO | IT/206-39 |
| HUMEDAD/HUMIDITY | <2,5 | INTERNO | IT/206-22 |
| HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES | 70,4 +/- 7 | INTERNO | Diferencia/ By difference |

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC

| | ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION | LABORATORIO/ LABORATORY | METODO/ METHOD |
|------------------------|----------------------------------|----------------------------|-------------------|
| E.COLI | Aus/g | INTERNO | IT/206-03 |
| STAPHYLOCOUS AUREUS | Aus/g | INTERNO | IT/206-03 |
| SALMONELLA | Aus/25g | INTERNO | IT/206-03 |
| LISTERIA MONOCYTÓGENES | <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 | 24 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
Sin Gluten / Gluten Free



| | |
|---|--|
| CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / CONDITIONS OF CONSERVATION | Preservar del calor y la humedad / Preserve from heat and humidity. |
| | Temperatura optima entre 18°C y 20°C / Optimum temperature between 18°C and 20°C. |
| | Nunca por encima de 30°C y evitar cambios bruscos de temperatura / Never above 30°C and avoid sudden changes in temperature. |
| | Humedad Relativa Optima entre 50-60%. Humedad Relativa Máxima 70% / Optimal Relative Humidity between 50-60%. Maximum Relative Humidity 70%. |

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 GRAGEADOS DE AZÚCAR: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