



<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION</b>	PIKOTAS CEREZA 100GX10
<b>MARCA /MARK</b>	PIKOTAS
<b>PESO NETO/ NET WEIGHT</b>	100g
<b>DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION</b>	CARAMELO DE GOMA GRAGEADO. SABOR A CEREZA. / <i>COATING SWEET GUMMY CANDY. CHERRY FLAVOUR</i>
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	4025877/Z
<b>PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER</b>	17049065
<b>EAN</b>	3664346314930
<b>DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION</b>	BOLITAS DE GOMA SABOR CEREZA CUBIERTAS DE AZÚCAR. / <i>CHERRY FLAVOURED GUMMY CANDY BALLS COATING WITH SUGAR</i>
<b>RAZON SOCIAL / ADDRESS</b>	DISTRIBUÍDO POR: COMERCIAL CHOCOLATES LACASA SA Autovía de Logroño , km 14 50180 Utebo -Zaragoza
<b>INGREDIENTES/ INGREDIENTS</b>	<p>Ingredientes: Azúcar, jarabe de glucosa, gelatina, espesante (goma arábica), acidulante (ácido cítrico), dextrosa, gelificante (pectina), colorantes (antocianinas, carotenos), almidón de maíz, aroma.</p> <p><i>Ingredients: SUGAR, GLUCOSE SYRUP, GELATIN, THICKENER (ARABIC GUM), ACID (CITRIC ACID), DEXTROSE, GELLING AGENT (PECTIN), COLOURS (ANTHOCYANINS, CAROTENES), CORN STARCH, FLAVOURING.</i></p>
<b>TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS</b>	
<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		24 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	1570	8400	kJ	377	4
Valor energético / Energy	369	2000	kcal	89	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			g		
de los cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates			g		
Trans / Trans			g		
Colesterol / Cholesterol			mg		
Hidratos de carbono / Carbohydrate	89	260	g	21	8
de los cuales azúcares / of which sugars	83	90	g	20	22
de los cuales polialcoholes / of wich polyols			g		
Fibra alimentaria / Fibre			g		
Proteínas / Protein	1,9	50	g	0,5	0,9
Sal / Salt	0,08	6	g	0,02	0,3
Sodio / Sodium	0,03		g	0,01	

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/  
 ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
COLOR/COLOUR	ROJO / RED	INTERNO	IT/206-09
SABOR/FLAVOURING	DULCE, CARACTERÍSTICO DE LA CEREZA. / SWEET CHERRY	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR	CARACTERISTICO DE LA CEREZA / CHERRY	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/TEXTURE	EXTERIOR CRUJIENTE E INTERIOR BLANDO, TIERNO Y FUNDENTE / CRUNCHY OUTSIDE AND TENDER, SOFT AND MELTING INSIDE	INTERNO	IT/206-09

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

0,314

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS /  
 PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
GRASAS / FATS		EXTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS / PROTEINS		EXTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/HUMIDITY		EXTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES		EXTERNO	Diferencia/ By difference

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/  
 MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
E.COLI	Aus/g	EXTERNO	IT/206-03
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	Aus/g	EXTERNO	IT/206-03
SALMONELLA	Aus/25g	EXTERNO	IT/206-03
LISTERIA MONOCYTOGENES	<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**

18 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 / Preserve from heat and humidity.

Temperatura óptima 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 Óptima 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 <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.