

DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION	CONGUITOS ORIGINAL BOLSA 1KG
MARCA / MARK	CONGUITOS
PESO NETO/ NET WEIGHT	1000g
DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION	CACAHUETE TOSTADO RECUBIERTO CON CHOCOLATE / ROASTED PEANUTS COATED IN CHOCOLATE
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER	18069031
EAN	8410556004124
DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION	Cacahuete tostados, con un pequeño montado, grageados con chocolate bitter, brillo y marcados. / SHINY DARK CHOCOLATE COATED TOASTED PEANUTS WITH A THINE CRIPS SUGAR SHELL AND PRINTED WITH SIGNATURE
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 (40%)(azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, lactosa, emulgente (lecitina de soja) y aroma. Cacao 43% mínimo), cacahuete tostado (38%), azúcar, jarabe de glucosa, agentes de recubrimiento (E-414, E-904), colorante (E-172). <i>Ingredients: Chocolate (40%)(sugar, cocoa mass, cocoa butter, lactose, emulsifier (soya lecithin) and flavouring. Cocoa 43% minimum), roasted peanut (38%), sugar, glucose syrup, glazing agents(E-414, E-904), colour (E-172).</i></p>
---------------------------	--

TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS	<p>Puede contener frutos de cáscara y leche. / MAY CONTAIN NUTS AND MILK.</p>
-------------------------------------	---

USO PREVISTO/ USE	PARA SU CONSUMO DIRECTO / READY CONSUMPTION
-------------------	---

MODO DE EMPLEO/ INSTRUCTIONS FOR USE	
--------------------------------------	--

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION	PORCIÓN/ SIZE		30 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	2188	8400	kJ	656	8
Valor energético / Energy	524	2000	kcal	157	8
Grasas / Fat	30,5	70	g	9,2	13
de las cuales saturadas / of which saturates	10,7	20	g	3,2	16
de las cuales monoinsaturadas / of which mono-unsaturates	13,1		g	3,9	
de los cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates	6,7		g	2,0	
Trans / Trans	0,0		g	0	
Colesterol / Cholesterol	0		mg	0	
Hidratos de carbono / Carbohydrate	48	260	g	14,4	6
de los cuales azúcares / of which sugars	44,6	90	g	13,4	15
de los cuales polialcoholes / of wich polyols	0		g	0	
Fibra alimentaria / Fibre	5,5		g	1,6	
Proteínas / Protein	11,7	50	g	3,5	7
Sal / Salt	0,02	6	g	0,01	0,1
Sodio / Sodium	0,01		g	0,00	

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/
 ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
COLOR/COLOUR	CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE / TYPICAL CHOCOLATE COLOUR	INTERNO	IT/206-09
SABOR/FLAVOURING	DULCE Y CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y CACAHUETE TOSTADO / SWEET AND COCOA AND TOASTED PEANUTS TYPICAL FLAVOUR	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR	CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y CACAHUETE TOSTADO / COCOA AND TOASTED PEANUTS 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**
**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS /
 PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
GRASAS / FATS	30,5+/-3,1	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS / PROTEINS	11,1+/-2,2	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/HUMIDITY	<5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES	51,7+/-5,2	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/ Store in a cool, dry place		
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE / SHELF LIFE	12	MESES/MONTHS	
UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL PLAZO MÁXIMO DE / ONCE OPENED CAN BE STORED FOR MAX	1	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 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 GRAGEADOS DE CHOCOLATE:R.D. 823/1990 Reglamentación Técnico Sanitaria sobre los productos de Cacao, derivados de chocolate y sucedaneos 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.
 Reglamento CE 1169-2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.