

Nº REVISION / Nº REVIEW	FECHA/DATE	MODIFICACIONES/CHANGES
19	03/04/2023	
18	27/09/2021	
17	02/09/2019	
16	28/03/2019	
15	22/11/2017	
14	26/01/2017	
13	07/12/2016	
12	08/09/2016	
11	26/01/2015	
10	16/09/2013	
9	13/04/2010	
8	02/09/2011	

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

DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION	CONGUITOS BLANCO BOLSA 1KG C/4
MARCA /MARK	CONGUITOS
PESO NETO/ NET WEIGHT	1000g
DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION	CACAHUETE TOSTADO RECUBIERTO CON CHOCOLATE BLANCO. / ROASTED PEANUTS COATED IN WHITE CHOCOLATE.
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER	17049099
EAN	8410556008092
DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION	CACAHUETES TOSTADOS, CON UN PEQUEÑO MONTADO, GRAGEADOS CON CHOCOLATE BLANCO, BRILLO Y MARCADOS. / SHINY WHITE CHOCOLATE COATED TOASTED PEANUTS WITH A THIN INNER 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 / PRODUCED BY: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14
INGREDIENTES/ INGREDIENTS	<p>Ingredientes: Chocolate blanco (50%) (azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, LECHE desnatada en polvo, LACTOSA (LECHE), emulgente (lecitina de girasol) y aromas), CACAHUETE tostado (32%), azúcar, jarabe de glucosa, agentes de recubrimiento (E-414, E-904), colorante (E-172).</p> <p>Ingredients: White chocolate (50%) [sugar, cocoa butter, whole MILK powder, skimmed MILK powder, LACTOSE, emulsifier (sunflower lecithin) and flavourings], roasted PEANUTS (32%), sugar, glucose syrup, glazing agents (E-414, E-904), colours (E-172).</p>
TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS	
	<p>PUEDA CONTENER FRUTOS DE CÁSCARA Y SOJA. / MAY CONTAIN NUTS AND SOYA .</p>
USO PREVISTO/ USE	PARA SU CONSUMO DIRECTO / READY CONSUMPTION
MODO DE EMPLEO/ INSTRUCTIONS FOR USE	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION	PORCIÓN/ SIZE		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	2268	8400	kJ		
Valor energético / Energy	544	2000	kcal		
Grasas / Fat	33	70	g		
de las cuales saturadas / of which saturates	13	20	g		
de las cuales monoinsaturadas / of which mono-unsaturates	13		g		
de los cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates	5,8		g		
Trans / Trans	0,1		g		
Colesterol / Cholesterol	7,2		mg		
Hidratos de carbono / Carbohydrate	50	260	g		
de los cuales azúcares / of which sugars	47	90	g		
de los cuales polialcoholes / of wich polyols	0		g		
Almidón / Starch	2,1				
Fibra alimentaria / Fibre	3,1		g		
Proteínas / Protein	11	50	g		
Sal / Salt	0,12	6	g		
Sodio / Sodium	0,05		g		

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
COLOR/COLOUR	COLOR CREMA CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE BLANCO. / TYPICAL WHITE CHOCOLATE CREAM COLOUR	INTERNO	IT/206-09
SABOR/FLAVOURING	DULCE, CARACTERÍSTICO DEL CACAHUETE, LÁCTEO Y CACAO. / SWEET, TYPICAL PEANUT, MILKY AND COCOA TASTE	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR	CARACTERÍSTICO DEL CACAHUETE, LÁCTEO Y CACAO. / TYPICAL PEANUT, MILKY AND COCOA FLAVOUR	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/TEXTURE	FUNDENTE Y CRUJIENTE. / MELTING AND CRUNCHY	INTERNO	IT/206-09

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

0,257

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

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
GRASAS / FATS	33+/-3,3	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS /PROTEINS	11+/-2,2	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/HUMIDITY	<5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES	50+/-5,0	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	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 MAXIMO
DE /
ONCE OPENED CAN BE STORED FOR MAX**

1 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
Temperatura óptima entre 18°C y 20°C
Nunca por encima de 30°C y evitar cambios bruscos de temperatura
Humedad relativa óptima entre 50-60%. Humedad relativa máxima 70% / Preserve from heat and humidity
Optimum temperature between 18°C and 20°C
Never above 30°C and avoid sudden changes in temperature
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.