



DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION	MINI LACASITOS LECHE 1 KG
MARCA / MARK	LACASITOS
PESO NETO / NET WEIGHT	1000g
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	8410740903332
DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION	Minilentejas de chocolate con leche, moldeadas y grageadas con azúcar coloreado, y marcadas con la letra " L" / MILK CHOCOLATE MINI LENTILS WITH A CRIPS COLOURED SUGAR SHELL AND PRINTED WITH LETTER "L".
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, <b>leche</b> entera en polvo, <b>leche</b> 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 <b>milk</b> powder, skimmed <b>milk</b> 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 cacahuètes, 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	

**COMPOSICIÓN / COMPOSITION**

INGREDIENTE/INGREDIENTS	VALOR/FIGURES (%)	CÓDIGO/CODE	ORIGEN/ORIGIN	PAIS/COUNTRY
azúcar / <i>sugar</i>	62,05	LA2003		BE,DE,ES,FR,PT
manteca de cacao / <i>cocoa butter</i>	12,91	LA2204		CI,DE,ES,GH,NL,AU,AW,BO,BR,CF,CG,CM,CO,CR,CU,CV,DO,EC,GM,GN,GQ,GT,GW,JM,MG,NE,NG,NI,PE,SL,ST,TT,UG,ZA
pasta de cacao / <i>cocoa mass</i>	9,57	LA2203		CI,ES,GH,NL,AU,AW,BO,BR,CF,CG,CM,CO,CR,CU,CV,DO,EC,GM,GN,GQ,GT,GW,JM,MG,NE,NG,NI,PE,SL,ST,TT,UG,ZA
leche entera en polvo / <i>whole milk powder</i>	9,33	LA2007		CH,DE,DK,ES,NL
leche desnatada en polvo / <i>skimmed milk powder</i>	4,54	LA2006		CH,DE,DK,ES,NL
almidón de arroz / <i>rice starch</i>	1,16	LA2174		BE
emulgente / <i>emulsifier</i>	0,3	EMULG		
lecitina de girasol / <i>sunflower lecithin</i>	0,30	LA2084		GB,UA
agentes de recubrimiento / <i>glazing agents</i>	0,08	AGENTES		
E-414 / <i>E-414</i>	0,05	LA2050		DE
E-903, E-901 / <i>E-903, E-901</i>	0,03	LA2437		DE
colorantes / <i>colours</i>	0,0451	COLORANTES		
E-163 / <i>E-163</i>	0,03	LA2287		DK
E-101 / <i>E-101</i>	0,007	LA2431		DE
E-120 / <i>E-120</i>	0,005	LA2369		DK
E-141 / <i>E-141</i>	0,002	MM4232		
E-160a / <i>E-160a</i>	0,001	LA2368		DK
E-153 / <i>E-153</i>	0,00010	LA2390		
aroma natural de vainilla / <i>vanilla natural flavouring</i>	0,02	LA2476		FR,MG

--	--	--	--

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	19,6	70	g	3,9	6
de las cuales saturadas / of which saturates	12	20	g	2,4	12
de los cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates	0,9		g	0,2	
Trans / Trans	0,1		g	0,0	
Colesterol / Cholesterol	6,3		mg	1,3	
Hidratos de carbono / Carbohydrate	70,3	260	g	14,1	5
de los cuales azúcares / of which sugars	68,5	90	g	13,7	15
de los cuales polialcoholes / of wich polyols	0		g	0	
de las cuales monoinsaturadas / of which mono-	6,7		g	1,3	
Fibra alimentaria / Fibre	1,5		g	0,3	
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)	165,3	800		33,1	4

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS /  
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

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

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

--

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

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

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS /  
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
<b>E.COLI</b>	Aus/g	Ausencia/g	IT/206-03
<b>STAPHYLOCCUS AUREUS</b>	Aus/g	Ausencia/g	IT/206-03
<b>SALMONELLA</b>	Aus/25g	Ausencia/25g	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**

24 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 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