

DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION	LACASA PISTACHO LECHE BOLSA 1KG C/3 C
MARCA /MARK	LACASA
PESO NETO/ NET WEIGHT	1000g
DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION	PISTACHO RECUBIERTO DE CREMA DE LECHE AL CACAO. / <i>PISTACHIO COATED IN MILK CHOCOLATE COMPOUND.</i>
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / <i>TARIC NUMBER</i>	18069031
EAN	8410740924047
DESCRIPCIÓN/ <i>DESCRIPTION</i>	Pistacho tostado grageado con crema de leche al cacao y con brillo. / <i>ROASTED PISTACHIO COATED IN MILK CHOCOLATE COMPOUND.</i>
RAZON SOCIAL / <i>ADDRESS</i>	FABRICADO POR: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14 50.180 Utebo (Zaragoza) España / Spain / <i>PRODUCED BY: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14</i>
INGREDIENTES/ <i>INGREDIENTS</i>	<p>Ingredientes: Crema de LECHE al cacao (70%) [azúcar, grasas vegetales (palma, karité), LECHE entera en polvo (14%), cacao desgrasado en polvo (4%), LACTOSA (LECHE), manteca de cacao, emulgente (lecitina de girasol), aromas], PISTACHO tostado (26%), azúcar, jarabe de glucosa y agentes de recubrimiento (E-904, E-414).</p> <p><i>Ingredients: Milk chocolate compound (70%) [sugar, vegetable fats (palm, shea), whole MILK powder (14%), fat reduced cocoa powder (4%), LACTOSE (MILK), cocoa butter, emulsifier (sunflower lecithin), flavourings], PISTACHIO (26%), sugar, glucose syrup and glazing agents (E-904, E-414).</i></p>
TRAZAS DE ALÉRGENOS/ <i>TRACE ALLERGENS</i>	
	Puede contener CACAHUETES , otros FRUTOS DE CÁSCARA y SOJA . / <i>May contain PEANUTS, other NUTS and SOYA.</i>
USO PREVISTO/ <i>USE</i>	PARA SU CONSUMO DIRECTO / <i>READY CONSUMPTION</i>
MODO DE EMPLEO/ <i>INSTRUCTIONS FOR USE</i>	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION	PORCIÓN/ SIZE		25 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	2279	8400	kJ	570	7
Valor energético / Energy	547	2000	kcal	137	7
Grasas / Fat	34	70	g	8,5	12
de las cuales saturadas / of which saturates	16	20	g	4,0	20
de las cuales monoinsaturadas / of which mono- unsaturates	14		g	3,5	
de los cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates	4,5		g	1,1	
Trans / Trans	0,2		g	0,0	
Colesterol / Cholesterol	9,5		mg	2	
Hidratos de carbono / Carbohydrate	50	260	g	12	5
de los cuales azúcares / of which sugars	49	90	g	12	14
de los cuales polialcoholes / of wich polyols	0		g	0	
Almidón / Starch	0,6				
Fibra alimentaria / Fibre	3,6		g	0,9	
Proteínas / Protein	8,7	50	g	2,2	4
Sal / Salt	0,12	6	g	0,03	0,5
Sodio / Sodium	0,05		g	0,01	

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
COLOR/COLOUR	MARRÓN CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE CON LECHE. / <i>TYPICAL MILK CHOCOLATE COLOUR.</i>	INTERNO	IT/206-09
SABOR/FLAVOURING	DULCE, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CACAO, LÁCTEO Y FRUTO SECO. / <i>SWEET AND COCOA, MILK AND NUTS TYPICAL FLAVOUR.</i>	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR	CARACTERÍSTICO DEL CACAO, LÁCTEO Y FRUTO SECO. / <i>COCOA, NUTS AND MILK TYPICAL SMELL.</i>	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/TEXTURE	CRUJIENTE Y FUNDENTE. / <i>CRUNCHY AND MELTING.</i>	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO / PRODUCT WATER ACTIVITY	0,272
--	-------

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

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
GRASAS / FATS	34+/-3,4	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS /PROTEINS	8,7+/-1,7	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	18	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	<p>Reservar 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% / <i>Preserve from heat and humidity</i> <i>Optimum temperature between 18°C and 20°C</i> <i>Never above 30°C and avoid sudden changes in temperature</i> <i>Optimal relative humidity between 50-60%. Maximum relative humidity 70%</i></p>
---	---

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		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 SO2// <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.