

DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION	LACASA ALMENDRA BLANCA BOLSA 1KG C/3 C
MARCA / MARK	LACASA
PESO NETO/ NET WEIGHT	1000g
DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION	ALMENDRA RECUBIERTA CON CREMA DE LECHE. / <i>ALMOND COATED WITH WHITE CHOCOLATE COMPOUND.</i>
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER	17049099
EAN	8410740923972
DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION	Almendra tostada, grageada con crema de leche y con brillo. / <i>Toasted almonds, coated with white chocolate compound and with gloss.</i>
RAZON SOCIAL / ADDRESS	FABRICADO POR: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14 50.180 Utebo (Zaragoza) España / Spain
INGREDIENTES/ INGREDIENTS	<p>Ingredientes: Crema de LECHE (82%) [azúcar, grasas vegetales (palma, karité), LECHE entera en polvo, LACTOSA (LECHE), LECHE desnatada en polvo, emulgentes (lecitina de girasol), aromas], ALMENDRA (18%) y agentes de recubrimiento (E-904, E-414). <i>Ingredients: white chocolate compound (82%) [sugar, vegetable fats (palm, shea), whole MILK powder, LACTOSE (MILK), skimmed MILK powder, emulsifiers (sunflower lecithin), flavourings], ALMOND (18%) and coating agents (E-904, E-414).</i></p>
TRAZAS DE ALÉRGENOS/ TRACE ALLERGENS	Puede contener CACAHUETE , otros FRUTOS DE CÁSCARA y SOJA . / <i>MAY CONTAIN PEANUTS, OTHER NUTS AND SOYA.</i>
USO PREVISTO/ USE	PARA SU CONSUMO DIRECTO / READY CONSUMPTION
MODO DE EMPLEO/ INSTRUCTIONS FOR USE	

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	2403	8400	kJ	601	7
Valor energético / Energy	577	2000	kcal	144	7
Grasas / Fat	38	70	g	9,5	14
de las cuales saturadas / of which saturates	18	20	g	4,5	22
de las cuales monoinsaturadas / of which mono-unsaturates	15		g	3,8	
de los cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates	3,5		g	0,9	
Trans / Trans	0,3		g	0,1	
Colesterol / Cholesterol	11,9		mg	3	
Hidratos de carbono / Carbohydrate	49	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	0,5				
Fibra alimentaria / Fibre	2,4		g	0,6	
Proteínas / Protein	8,0	50	g	2,0	4
Sal / Salt	0,18	6	g	0,04	0,8
Sodio / Sodium	0,07		g	0,02	

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
COLOR/COLOUR	COLOR CREMA CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE BLANCO. / <i>TYPICAL WHITE CHOCOLATE CREAM COLOUR.</i>	INTERNO	IT/206-09
SABOR/FLAVOURING	DULCE, CARACTERÍSTICO DEL FRUTO SECO, LÁCTEO. / <i>SWEET, TYPICAL PEANUT, MILKY AND COCOA TASTE.</i>	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR	CARACTERÍSTICO DEL FRUTO SECO, LÁCTEO. / <i>TYPICAL PEANUT, MILKY AND COCOA FLAVOUR.</i>	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/TEXTURE	FUNDENTE Y CRUJIENTE. / <i>MELTING AND CRUNCHY.</i>	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	38+/-3,8	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS / PROTEINS	8+/-1,6	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/HUMIDITY	<5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES	49+/-4,9	EXTERNO	Diferencia/ By difference

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
E. COLI	Aus/g	INTERNO	IT/206-03
STAPHYLOCOUS 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 MÁXIMO
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		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.