

DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION	LACASA DADOS NARANJA NEGRO 1KG C/3 C
MARCA / MARK	LACASA
PESO NETO/ NET WEIGHT	1000g
DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION	PIEL DE NARANJA CONFITADA (50%) RECUBIERTA DE CREMA DE CHOCOLATE (50%). / <i>CANDIED ORANGE PEEL (50%) COVERED WITH CHOCOLATE CREAM (50%).</i>
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER	18069031
EAN	8410740924023
DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION	Piel de naranja confitada en dados, grageada con crema de chocolate y con brillo. / <i>Diced candied orange peel, coated with chocolate cream and with a gloss finish.</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: Piel de naranja confitada [piel de naranja en dados, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, dextrosa, corrector de acidez (ácido cítrico), conservador (dióxido de azufre (SULFITOS))], azúcar, grasas vegetales (palma, karité), pasta de cacao, cacao desgrasado en polvo, emulgente (lecitina de girasol), agentes de recubrimiento (E-904, E-414) y aroma.</p> <p><i>Ingredients: Candied orange peel [diced orange peel, glucose and fructose syrup, sugar, dextrose, acidity regulator (citric acid), preservative (sulphur dioxide (SULPHITES))], sugar, vegetable fats (palm, shea), cocoa paste, fat-reduced cocoa powder, emulsifier (sunflower lecithin), coating agents (E-904, E-414) and flavouring.</i></p> <p>Contenido de cacao en la crema de chocolate: 26% / <i>Cocoa content in the chocolate cream: 26%.</i></p>
TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS	<p>PUEDEN CONTENER CACAHUETE, FRUTOS DE CÁSCARA, LECHE Y SOJA. / <i>MAY CONTAIN PEANUTS, NUTS, MILK AND SOYA.</i></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	1607	8400	kJ		
Valor energético / Energy	383	2000	kcal		
Grasas / Fat	16	70	g		
de las cuales saturadas / of which saturates	10	20	g		
de las cuales monoinsaturadas / of which mono- unsaturates	5,4		g		
de los cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates	0,7		g		
Trans / Trans	0,1		g		
Colesterol / Cholesterol	0		mg		
Hidratos de carbono / Carbohydrate	63	260	g		
de los cuales azúcares / of which sugars	53	90	g		
de los cuales polialcoholes / of wich polyols	0		g		
Almidón / Starch	1,1				
Fibra alimentaria / Fibre	6,2		g		
Proteínas / Protein	2,5	50	g		
Sal / Salt	0,13	6	g		
Sodio / Sodium	0,05		g		

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
COLOR/COLOUR	MARRÓN CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE NEGRO. / TYPICAL DARK CHOCOLATE BROWN COLOUR	INTERNO	IT/206-09
SABOR/FLAVOURING	DULCE, FRUTAL, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y LA NARANJA. / SWEET, FRUITY, COCOA AND ORANGE TYPICAL FLAVOUR	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR	CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y NARANJA. / COCOA AND ORANGE TYPICAL SMELL	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/TEXTURE	FUNDENTE Y GOMOSA / MELTING AND RUBBERY	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO / PRODUCT WATER ACTIVITY	0,62
---	------

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

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
GRASAS / FATS	16+/-1,6	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS / PROTEINS	2,5+/-0,5	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/HUMIDITY	<15%	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES	63+/-6,3	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>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%</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 híbridadas 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.