

Nº REVISION / Nº REVIEW	FECHA/DATE	MODIFICACIONES/CHANGES
1	10/10/2023	
0	15/12/2022	

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

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION</b>	CONGUITOS GALLETA BLANCO 1KG C/4
<b>MARCA / MARK</b>	CONGUITOS
<b>PESO NETO/ NET WEIGHT</b>	1000g
<b>DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION</b>	GALLETA RECUBIERTA DE CHOCOLATE BLANCO. / <i>BISCUIT PIECES COATED IN WHITE CHOCOLATE</i>
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	23000363/Z
<b>PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER</b>	18069031
<b>EAN</b>	8410740922395
<b>DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION</b>	Galletas grageadas con chocolate blanco. / <i>WHITE CHOCOLATE COATED BISCUIT.</i>
<b>RAZON SOCIAL / ADDRESS</b>	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>
<b>INGREDIENTES/ INGREDIENTS</b>	<p>Ingredientes: chocolate blanco (54%) [azúcar, manteca de cacao, <b>LECHE</b> entera en polvo, <b>LECHE</b> desnatada en polvo, <b>LACTOSA (LECHE)</b>, emulgente (lecitina de girasol) y aromas], galleta (46%) [harina de <b>TRIGO (GLUTEN)</b>, grasa refinada de palma, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, salvado de <b>TRIGO (GLUTEN)</b>, gasificantes (carbonato ácido de sodio, carbonato ácido de amonio), sal] y agentes de revestimiento (E-904, E-414).</p> <p><i>Ingredients: White chocolate (54%) [sugar, cocoa butter, whole <b>MILK</b> powder, skimmed <b>MILK</b> powder, <b>LACTOSE</b>, emulsifier (sunflower lecithin), flavourings], biscuit (46%) [<b>WHEAT</b> flour, vegetable fat palm, sugar, glucose and fructose syrup, <b>WHEAT</b> bran, raising agents (sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate), salt] and glazing agents (E-904, E-414).</i></p>
<b>TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS</b>	<p>PUEDEN CONTENER CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA, SOJA Y MOSTAZA. / <i>MAY CONTAIN PEANUTS, NUTS, SOYA AND MUSTARD.</i></p>
<b>USO PREVISTO/ USE</b>	<b>PARA SU CONSUMO DIRECTO / READY CONSUMPTION</b>
<b>MODO DE EMPLEO/ INSTRUCTIONS FOR USE</b>	

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	2163	8400	kJ	433	5
Valor energético / Energy	517	2000	kcal	103	5
Grasas / Fat	27	70	g	5,4	8
de las cuales saturadas / of which saturates	15	20	g	3,0	15
de las cuales monoinsaturadas / of which mono- unsaturates	9,6		g	1,9	
de los cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates	1,5		g	0,3	
Trans / Trans	0,1		g	0,0	
Colesterol / Cholesterol	7,8		mg	2	
Hidratos de carbono / Carbohydrate	62	260	g	12	5
de los cuales azúcares / of which sugars	39	90	g	7,8	9
de los cuales polialcoholes / of wich polyols	0		g	0	
Almidón / Starch	23				
Fibra alimentaria / Fibre	1,6		g	0,3	
Proteínas / Protein	5,7	50	g	1,1	2
Sal / Salt	0,55	6	g	0,11	1,8
Sodio / Sodium	0,22		g	0,04	

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/  
 ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
COLOR/COLOUR	CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE BLANCO . / TYPICAL WHITE CHOCOLATE.	INTERNO	IT/206-09
SABOR/FLAVOURING	DULCE, SABOR CARACTERISTICO DEL CACAO, LÁCTEO Y CEREAL. / SWEET, COCOA, MILK AND CEREAL TYPICAL TASTE	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR	CARACTERISTICO DEL CACAO, LÁCTEO Y CEREAL. / COCOA, MILK AND CEREAL TYPICAL ODOUR	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/TEXTURE	CRUJIENTE / CRUNCHY	INTERNO	IT/206-09

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

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS /  
 PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
GRASAS / FATS	26,8+/-2,7	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS / PROTEINS	6,3+/-1,3	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/HUMIDITY	<5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES	61,0+/-6,1	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	MESES/MONTHS
LOTE /LOT	IT/205-11
PICTOS	

Picto ECOEMBES:No / No ECOEMBES Pic.

Picto Sin Gluten:No / No 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 <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 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.