

Nº REVISION / Nº REVIEW	FECHA/DATE	MODIFICACIONES/CHANGES
5	14/05/2025	
4	12/12/2024	
3	27/10/2023	
2	01/03/2018	
1	12/04/2016	
0	23/05/2014	

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

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION</b>	MENTOLIN REGALIZ S/A BOLSA 1KG C/8
<b>MARCA / MARK</b>	MENTOLIN
<b>PESO NETO/ NET WEIGHT</b>	943g
<b>DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION</b>	CARAMELO DURO SIN AZÚCAR CON EDULCORANTES SABOR REGALIZ. / SUGAR FREE HARD CANDY WITH SWEETENERS, LICORICE FLAVOURED.
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	4025877/Z
<b>PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER</b>	17049075
<b>EAN</b>	8410740903561
<b>DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION</b>	Caramelo duro sin azúcar con edulcorantes, sabor regaliz, envuelto en doble fleco. / Sugar free hard candy with sweeteners, licorice-flavoured, wrapped with double twist.
<b>RAZON SOCIAL / ADDRESS</b>	DISTRIBUÍDO POR: COMERCIAL CHOCOLATES LACASA SA Autovía de Logroño , km 14 50180 Utebo -Zaragoza
<b>INGREDIENTES/ INGREDIENTS</b>	<p>Ingredientes: edulcorantes (isomaltosa, maltitol, acesulfamo-k), extracto de regaliz (2%), aromas naturales, colorante (E-153) y acidulante (ácido cítrico).  <i>Ingredients: sweeteners (isomalt, maltitol, acesulfame K), licorice extract (2%), natural flavourings, colour (E-153) and acid (citric acid).</i></p> <p>PUUEDE CONTENER ASPARTAMO (UNA FUENTE DE FENILALANINA). UN CONSUMO EXCESIVO PUEDE PRODUCIR EFECTOS LAXANTES. / MAY CONTAIN ASPARTAME (A SOURCE OF PHENYLALANINE). EXCESSIVE CONSUMPTION MAY PRODUCE LAXATIVE EFFECTS.</p>
<b>TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS</b>	
<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		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	976	8400	kJ		
Valor energético / Energy	234	2000	kcal		
Grasas / Fat	0,0	70	g		
de las cuales saturadas / of which saturates	0	20	g		
de las cuales monoinsaturadas / of which mono- unsaturates	0		g		
de los cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates	0		g		
Trans / Trans	0		g		
Colesterol / Cholesterol	0		mg		
Hidratos de carbono / Carbohydrate	96	260	g		
de los cuales azúcares / of which sugars	0,3	90	g		
de los cuales polialcoholes / of wich polyols	94		g		
Almidón / Starch	1,3				
Fibra alimentaria / Fibre	0		g		
Proteínas / Protein	0	50	g		
Sal / Salt	0,03	6	g		
Sodio / Sodium	0,01		g		

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/  
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
COLOR/COLOUR	NEGRO. / BLACK	INTERNO	IT/206-09
SABOR/FLAVOURING	DULCE, BALSÁMICO, SABOR CARACTERISTICO DEL REGALIZ. / SWEET, BALSAMIC, LICORICE TYPICAL TASTE	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR	CARACTERISTICO DEL REGALIZ. / TYPICAL LICORICE SMELL	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/TEXTURE	DURA. / HARD	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO / PRODUCT WATER ACTIVITY	0,204
--	-------

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

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
GRASAS / FATS	0	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS / PROTEINS	0	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/HUMIDITY	<5%	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES	96+/-9,6	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	36 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: Si / With Gluten Free Pic.



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / CONDITIONS OF CONSERVATION	Preservar del calor y la humedad, evitar temperaturas por encima de 35°C y humedad relativa superior a 60% Temperatura óptima entre 15°C y 25°C Humedad relativa óptima entre 35-50% / Preserve from heat and humidity, avoid temperatures above 35°C and relative humidity above 60% Optimum temperature between 15°C and 25°C Optimal relative humidity between 35-50%
---	--

**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 CARAMELOS: R.D.1810/1991 Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercialización de caramelos, chicles, confites y golosinas.  
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.