

Nº REVISION / Nº REVIEW	FECHA/DATE	MODIFICACIONES/CHANGES
7	04/05/2026	
6	12/12/2024	
5	31/07/2023	
4	11/04/2017	
3	12/04/2016	
2	02/04/2013	
0	28/06/2010	

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

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION</b>	MENTOLIN MIEL MENTOL 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 MIEL MENTOL. / <i>SUGAR FREE HARD CANDY WITH SWEETENERS, HONEY AND MENTHOL FLAVOURED.</i>
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	4025877/Z
<b>PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER</b>	17049075
<b>EAN</b>	8410246661439
<b>DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION</b>	Caramelo duro sin azúcar con edulcorantes, sabor miel-mentol, envuelto en doble fleco. / <i>Sugar free hard candy with sweeteners, honey and menthol-flavoured, wrapped with double twist.</i>
<b>RAZON SOCIAL / ADDRESS</b>	DISTRIBUIDO POR: COMERCIAL CHOCOLATES LACASA SA Autovía de Logroño , km 14 50180 Utebo -Zaragoza / <i>DISTRIBUTED BY: COMERCIAL CHOCOLATES LACASA SA Autovía de Logroño , km 14 50180 Utebo -Zaragoza - SPAIN</i>
<b>INGREDIENTES/ INGREDIENTS</b>	<p>Ingredientes: Edulcorantes (isomaltosa, maltitol, aspartamo, acesulfamo-k), aromas naturales, miel en polvo, acidulante (ácido cítrico) y colorante (carotenos).</p> <p><i>Ingredients: Sweeteners (isomalt, maltitol, aspartame, acesulfame K), natural flavourings, honey powder, acid (citric acid) and colour (carotenes).</i></p>
<b>TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS</b>	
<b>EXCESSIVE CONSUMPTION MAY PRODUCE LAXATIVE EFFECTS.</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		3,5 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	986	8400	kJ	35	0,4
Valor energético / Energy	237	2000	kcal	8	0,4
Grasas / Fat	0,0	70	g	0	0
de las cuales saturadas / of which saturates	0,0	20	g	0	0
de las cuales monoinsaturadas / of which mono-unsaturates	0		g	0	
de los cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates	0		g	0	
Trans / Trans	0		g	0	
Colesterol / Cholesterol	0		mg	0	
Hidratos de carbono / Carbohydrate	97	260	g	3,4	1
de los cuales azúcares / of which sugars	0,3	90	g	0,0	0,0
de los cuales polialcoholes / of wich polyols	96		g	3,4	
Almidón / Starch	0,3				
Fibra alimentaria / Fibre	0		g	0	
Proteínas / Protein	0,1	50	g	0,0	0,0
Sal / Salt	0,03	6	g	0,001	0,0
Sodio / Sodium	0,01		g	0,000	

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/  
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
COLOR/COLOUR	CARACTERÍSTICO DE LA MIEL / TYPICAL HONEY COLOUR	INTERNO	IT/206-09
SABOR/FLAVOURING	DULCE, SABOR CARACTERÍSTICO DE LA MIEL CON NOTA BÁLSAMICA MENTOLADA. / SWEET, HONEY AND MINT BALSAMIC TYPICAL FLAVOUR	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR	CARACTERÍSTICO DE LA MIEL / HONEY TYPICAL SMELL	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/TEXTURE	DURA Y FACILMENTE FRACTURABLE. / HARD AND EASILY BREAKABLE	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	<3%	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES	97+/-9,7	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		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 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	
Cacahuetes 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.