

DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION	PECOSOS BOLSA 1KG C/4 C
MARCA / MARK	PECOSOS
PESO NETO/ NET WEIGHT	1000g
DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION	GRAGEA DE CREMA DE LECHE AL CACAO RECUBIERTA CON AZÚCAR COLOREADO. / <i>COCOA MILK CREAM IN A COLORED CRISP SUGAR SHELL.</i>
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER	18069039
EAN	8410740924153
DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION	HUEVOS DE CREMA DE LECHE AL CACAO RECUBIERTA CON AZÚCAR COLOREADO Y MOTEADO. 5 COLORES (BLANCO, AMARILLO, ROSA, VERDE Y AZUL). / <i>COCOA MILK CREAM EGG-SHAPED WITH A CRISP COLOURED SUGAR SHELL. 5 COLOUR (WHITE, YELLOW, PINK, GREEN AND BLUE).</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 al cacao (70%) [azúcar, grasas vegetales (palma, karité), LECHE entera en polvo, LECHE desnatada en polvo, cacao desgrasado en polvo (4%), emulgente (lecitina de girasol), aroma], azúcar, almidón de arroz, agente de recubrimiento (goma arábiga), concentrado (rábano, zanahoria, espirulina, cártamo), colorante (riboflavina).</p> <p><i>Ingredients: cocoa MILK CREAM (70%) [sugar, vegetable fats (palm, shea), whole MILK powder, skimmed MILK powder, fat reduced cocoa powder (4%), emulsifier (sunflower lecithin), flavouring], sugar, rice starch, glazing agent (gum arabic), concentrates (radish, carrot, spirulina, safflower), colour (riboflavin).</i></p> <p>Contenido de leche: 18% mínimo. / <i>Milk solids: 18% minimum.</i></p>
TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS	Puede contener CACAHUETE, FRUTOS DE CÁSCARA y SOJA . / <i>May contain PEANUTS, NUTS and SOYA.</i>
USO PREVISTO/ USE	PARA SU CONSUMO DIRECTO / <i>READY CONSUMPTION</i>
MODO DE EMPLEO/ INSTRUCTIONS FOR USE	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION	PORCIÓN/ SIZE		30 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	2121	8400	kJ	636	8
Valor energético / Energy	506	2000	kcal	152	8
Grasas / Fat	24	70	g	7,2	10
de las cuales saturadas / of which saturates	15	20	g	4,5	22
de las cuales monoinsaturadas / of which mono-unsaturates	7,7		g	2,3	
de los cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates	0,9		g	0,3	
Trans / Trans	0,3		g	0,1	
Colesterol / Cholesterol	11,3		mg	3	
Hidratos de carbono / Carbohydrate	66	260	g	20	8
de los cuales azúcares / of which sugars	64	90	g	19	21
de los cuales polialcoholes / of wich polyols	0		g	0	
Almidón / Starch	1,4				
Fibra alimentaria / Fibre	1,0		g	0,3	
Proteínas / Protein	6,5	50	g	2,0	4
Sal / Salt	0,24	6	g	0,07	1,2
Sodio / Sodium	0,10		g	0,03	

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
COLOR/COLOUR	BLANCO, AMARILLO, ROSA, VERDE Y AZUL. / WHITE, YELLOW, PINK, GREEN AND BLUE.	INTERNO	IT/206-09
SABOR/FLAVOURING	DULCE, CARACTERÍSTICO DEL CACAO, LÁCTEO. / SWEET AND COCOA, MILK TYPICAL FLAVOUR.	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR	CARACTERÍSTICO DEL CACAO, LÁCTEO. / COCOA AND MILK TYPICAL SMELL.	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/TEXTURE	CRUJIENTE Y FUNDENTE. / CRUNCHY AND MELTING.	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO / PRODUCT WATER ACTIVITY	0,327
--	-------

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

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
GRASAS / FATS	24+/-2,4	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS / PROTEINS	6,5+/-1,3	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/HUMIDITY	<2,5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES	66+/-6,6	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	18 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	<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% / <i>Preserve from heat and humidity</i> <i>Optimum temperature between 18°C and 20°C</i> <i>Never above 30°C and avoid sudden changes in temperature</i> <i>Optimal relative humidity between 50-60%. Maximum relative humidity 70%</i></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 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
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 GRAGEADOS DE AZÚCAR: R.D. 823/1990 Reglamentación Técnico Sanitaria sobre los productos de Cacao, derivados de chocolate y sucedáneos 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 y modificación Reglamento 1441/2007. Reglamento CE 1169-2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor