

| | |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION | LACASA ARANDANO NEGRO BOLSA 1KG C/3 C |
| MARCA / MARK | LACASA |
| PESO NETO/ NET WEIGHT | 1000g |
| DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION | ARÁNDANOS RECUBIERTOS CON CREMA DE CHOCOLATE. / CRANBERRIES COATED WITH WITH CHOCOLATE CREAM. |
| REGISTRO SANITARIO | 23000363/Z |
| PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER | 18069031 |
| EAN | 8410740924016 |
| DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION | Arándanos rojos deshidratados, grageados con crema de chocolate negro y con brillo. / CRANBERRIES COATED WITH CHOCOLATE CREAM. |
| RAZON SOCIAL / ADDRESS | FABRICADO POR: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14 50.180 Utebo (Zaragoza) España / Spain / PRODUCED BY: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14 |
| INGREDIENTES/ INGREDIENTS | <p>Ingredientes: Crema de chocolate (65%) [azúcar, grasas vegetales (palma, karité), cacao desgrasado en polvo (19%), emulgente (lecitina de girasol) y aroma], arándano rojo deshidratado (30%) [arándano rojo, azúcar, aceite refinado de girasol], azúcar y agentes de recubrimiento (E-904, E-414).</p> <p>Ingredients: chocolate CREAM (65%) [sugar, vegetable fats (palm, shea), reduced-fat cocoa powder (19%), emulsifier (sunflower lecithin), flavouring], dehydrated cranberry (30%) (cranberries, sugar, refined sunflower oil), sugar, coating agents (E-904, E-414).</p> |
| TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS | Puede contener CACAHUETE, FRUTOS DE CÁSCARA, LECHE y SOJA. / MAY CONTAIN PEANUTS, NUTS, MILK AND SOYA. |
| USO PREVISTO/ USE | PARA SU CONSUMO DIRECTO / READY CONSUMPTION |
| MODO DE EMPLEO/ INSTRUCTIONS FOR USE | |

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION | PORCIÓN/ SIZE | | 25 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 | 1962 | 8400 | kJ | 490 | 6 |
| Valor energético / Energy | 468 | 2000 | kcal | 117 | 6 |
| Grasas / Fat | 21 | 70 | g | 5,2 | 8 |
| de las cuales saturadas / of which saturates | 13 | 20 | g | 3,2 | 16 |
| de las cuales monoinsaturadas / of which mono- unsaturates | 7,0 | | g | 1,8 | |
| de los cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates | 0,9 | | g | 0,2 | |
| Trans / Trans | 0,1 | | g | 0,0 | |
| Colesterol / Cholesterol | 0 | | mg | 0 | |
| Hidratos de carbono / Carbohydrate | 64 | 260 | g | 16 | 6 |
| de los cuales azúcares / of which sugars | 57 | 90 | g | 14 | 16 |
| de los cuales polialcoholes / of wich polyols | 0 | | g | 0 | |
| Almidón / Starch | 6,6 | | | | |
| Fibra alimentaria / Fibre | 6,1 | | g | 1,5 | |
| Proteínas / Protein | 2,9 | 50 | g | 0,7 | 1 |
| Sal / Salt | 0,010 | 6 | g | 0,002 | 0,0 |
| Sodio / Sodium | 0,004 | | g | 0,001 | |

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

| | ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION | LABORATORIO/ LABORATORY | METODO/ METHOD |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------|
| COLOR/COLOUR | MARRÓN CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE NEGRO. / <i>TYPICAL DARK CHOCOLATE BROWN COLOUR.</i> | INTERNO | IT/206-09 |
| SABOR/FLAVOURING | DULCE, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y EL ARÁNDANO. / <i>SWEET, COCOA AND CRANBERRIES TYPICAL FLAVOUR.</i> | INTERNO | IT/206-09 |
| OLOR/ODOR | CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y EL ARÁNDANO. / <i>COCOA AND CRANBERRIES TYPICAL SMELL.</i> | INTERNO | IT/206-09 |
| TEXTURA/TEXTURE | FUNDENTE Y FIBROSO. / <i>MELTING AND RUBBERY.</i> | 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 | 21,+/-2,1 | INTERNO | IT/206-36 |
| PROTEÍNAS /PROTEINS | 2,9+/-0,6 | INTERNO | IT/206-39 |
| HUMEDAD/HUMIDITY | <10% | INTERNO | IT/206-22 |
| HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES | 64+/-6,4 | 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>Reservar 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 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.