


| Nº REVISION / Nº REVIEW | FECHA/DATE | MODIFICACIONES/CHANGES |
|-------------------------|------------|------------------------|
| 5 | 29/11/23 | |
| 4 | 30/11/21 | |
| 3 | 28/06/19 | |
| 2 | 14/05/18 | |
| 1 | 02/11/17 | |
| 0 | 11/04/17 | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

ELABORADO / ELABORATED



Tec. Laboratorio / Tec. Laboratory

REVISADO / REVIEWED



Dir. I+D / R & D Dir.

APROBADO / APPROVED



Dir. Calidad / Quality Dir.

| | |
|---|---|
| DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION | CONGUITOS MINI BOLAS CEREAL MIX 1KG C/4 |
| MARCA /MARK | CONGUITOS |
| PESO NETO/ NET WEIGHT | 1000g |
| DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION | GRAGEAS DE CEREAL RECUBIERTAS DE CHOCOLATE, CHOCOLATE CON LECHE Y CHOCOLATE BLANCO. / CEREAL DRAGÉES COATED IN CHOCOLATE, MILK CHOCOLATE AND WHITE CHOCOLATE. |
| REGISTRO SANITARIO | 23000363/Z |
| PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER | 18069031 |
| EAN | 8410740910064 |
| DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION | SURTIDO DE MINIBOLITAS DE CEREAL GRAGEADAS CON CHOCOLATE, CHOCOLATE CON LECHE Y CHOCOLATE BLANCO. / SMALL CEREALS BALLS ASSORTMENT COATED IN CHOCOLATE, MILK CHOCOLATE AND WHITE CHOCOLATE. |
| RAZON SOCIAL / ADDRESS | FABRICADO POR: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14 50.180 Utebo (Zaragoza) España / Spain |
| INGREDIENTES/ INGREDIENTS | <p>Ingredientes: chocolate (27%) [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, LACTOSA, emulgente (lecitina de girasol), aroma. Cacao 43% mínimo], chocolate con leche (27%) [azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta de cacao, LACTOSA, emulgente (lecitina de girasol), aromas. Cacao 32% mínimo], chocolate blanco (27%) [azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, LECHE desnatada en polvo, LACTOSA, emulgente (lecitina de girasol), aromas], cereales (15%) [harina de arroz, sémola de maíz], azúcar, almidón modificado de patata, LECHE desnatada en polvo, cacao desgrasado en polvo, agentes de recubrimiento (E-904, E-414), aromas, sal y colorante (E-172).</p> <p>Ingredients: chocolate (27%) [sugar, cocoa mass, cocoa butter, LACTOSE, emulsifier (sunflower lecithin), flavouring. Cocoa solids 43% minimum], milk chocolate (27%) [sugar, cocoa butter, whole MILK powder, cocoa mass, LACTOSE, emulsifier (sunflower lecithin), flavourings. Cocoa solids 32% minimum], white chocolate (27%) [sugar, cocoa butter, whole MILK powder, skimmed MILK powder, LACTOSE, emulsifier (sunflower lecithin), flavourings], cereals (15%) [rice flour, corn flour], sugar, potato modified starch, skimmed MILK powder, low fat cocoa powder, glazing agents (E-904, E-414), flavourings, salt and colour (E-172).</p> |
| TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS | |
| PUEDE CONTENER CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA Y SOJA. / MAY CONTAIN PEANUTS, NUTS AND SOYA . | |
| USO PREVISTO/ USE | PARA SU CONSUMO DIRECTO / READY CONSUMPTION |
| MODO DE EMPLEO/ INSTRUCTIONS FOR USE | |
| | |

| 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 | 2170 | 8400 | kJ | | |
| Valor energético / Energy | 519 | 2000 | kcal | | |
| Grasas / Fat | 27 | 70 | g | | |
| de las cuales saturadas / of which saturates | 16 | 20 | g | | |
| de las cuales monoinsaturadas / of which mono-unsaturates | 9,1 | | g | | |
| de los cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates | 1,1 | | g | | |
| Trans / Trans | 0,1 | | g | | |
| Colesterol / Cholesterol | 7,7 | | mg | | |
| Hidratos de carbono / Carbohydrate | 62 | 260 | g | | |
| de los cuales azúcares / of which sugars | 50 | 90 | g | | |
| de los cuales polialcoholes / of wich polyols | 0 | | g | | |
| Almidón / Starch | 13 | | | | |
| Fibra alimentaria / Fibre | 2,1 | | g | | |
| Proteínas / Protein | 4,9 | 50 | g | | |
| Sal / Salt | 0,12 | 6 | g | | |
| Sodio / Sodium | 0,05 | | g | | |

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

| | ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION | LABORATORIO/ LABORATORY | METODO/ METHOD |
|-------------------------|---|----------------------------|-------------------|
| COLOR/COLOUR | MARRÓN CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE, CHOCOLATE CON LECHE Y COLOR CREMA CARACTERISTICO DEL CHOCOLATE BLANCO. / <i>TYPICAL BROWN CHOCOLATE COLOUR</i> | INTERNO | IT/206-09 |
| SABOR/FLAVOURING | DULCE, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CACAO, LECHE Y CEREAL. / <i>SWEET AND COCOA AND CEREAL TYPICAL TASTE.</i> | INTERNO | IT/206-09 |
| OLOR/ODOR | CARACTERÍSTICO DEL CACAO, LECHE Y CEREAL. / <i>COCOA AND CEREAL SMELL.</i> | INTERNO | IT/206-09 |
| TEXTURA/TEXTURE | CRUJIENTE Y FUNDENTE / <i>CRUNCHY AND MELTING</i> | INTERNO | IT/206-09 |

**ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO /
PRODUCT WATER ACTIVITY**

0,272

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

| | ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION | LABORATORIO/ LABORATORY | METODO/ METHOD |
|---|----------------------------------|----------------------------|------------------------------|
| GRASAS / FATS | 27+/-2,7 | INTERNO | IT/206-36 |
| PROTEÍNAS / PROTEINS | 4,9+/-1,0 | INTERNO | IT/206-39 |
| HUMEDAD/HUMIDITY | <5 | INTERNO | IT/206-22 |
| HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES | 62,0+/-6,2 | 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**

24 MESES/MONTHS

**UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL PLAZO MÁXIMO
DE /
ONCE OPENED CAN BE STORED FOR MAX**

1 MESES/MONTHS

LOTE /LOT

IT/205-11

PICTOS

Símbolo Ecoembes/Ecoembes symbol
Sin Gluten / Gluten Free



**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN /
CONDITIONS OF CONSERVATION**

Preservar del calor y la humedad / *Preserve from heat and humidity.*

Temperatura óptima entre 18°C y 20°C / *Optimum temperature between 18°C and 20°C.*

Nunca por encima de 30°C y evitar cambios bruscos de temperatura / *Never above 30°C and avoid sudden changes in temperature.*

Humedad Relativa Óptima entre 50-60%. Humedad Relativa Máxima 70% / *Optimal Relative Humidity between 50-60%. Maximum Relative Humidity 70%.*

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.