Nº REVISION / *Nº REVIEW*	**FECHA/*DATE***	**MODIFICACIONES/*CHANGES***
1	04/06/2025	

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

DENOMINACIÓN COMERCIAL / ***COMERCIAL DESIGNATION***	NICE ORIGINAL DOYPACK 120G C/6
MARCA /*MARK*	NICE
PESO NETO/ *NET WEIGHT*	120g
DENOMINACIÓN LEGAL/ *LEGAL DESIGNATION*	LENTEJAS DE CARAMELO BLANDO MOLDEADAS Y GRAGEADAS CON AZÚCAR COLOREADO. / *CHEWY CANDY BITES*
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / *TARIC NUMBER*	17049071
EAN	8410740927512
DESCRIPCIÓN/ *DESCRIPTION*	Lentejas de caramelo blando, moldeadas y grageadas con azúcar coloreado. / *SOFT AND ACID CANDIES LENTILS WITH A CRIPS COLOURED SUGAR SHELL*
RAZON SOCIAL / *ADDRESS*	DISTRIBUÍDO POR: COMERCIAL CHOCOLATES LACASA SA Autovía de Logroño , km 14 50180 Utebo -Zaragoza

INGREDIENTES/ *INGREDIENTS*

Ingredientes: azúcar de caña orgánico, jarabe de arroz orgánico, aceite de palma orgánico*, acidulantes (ácido cítrico, ácido málico), aromas naturales, regulador de acidez (citrato trisódico), emulgente orgánico (lecitina de girasol), concentrado orgánico (rábano, zanahoria, espirulina), extracto de cúrcuma orgánico, agente de recubrimiento orgánico (cera carnauba) y gelificante (pectina).
Ingredients: organic cane sugar, organic rice syrup, organic palm oil, acid (citric acid, malic acid), natural flavours, acidity regulator (trisodium citrate), organic emulsifier (sunflower lecithin), organic concentrate (radish, carrot, spiruline), organic turmeric extract, organic glazing agent (carnauba wax) and gelling agent (pectine).*

*Aceite de palma procedente de una fuente sostenible. / **Palm oil is sustainably sourced.*

TRAZAS DE ALÉRGENOS/*TRACE ALLERGENS*

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*	1591	8400	kJ		
Valor energético / *Energy*	376	2000	kcal		
Grasas / *Fat*	5,3	70	g		
de las cuales saturadas / *of which saturates*	2,2	20	g		
de las cuales monoinsaturadas / *of which mono-unsaturates*	1,7		g		
de los cuales poliinsaturadas / *of which polyunsaturates*	0,6		g		
Trans / *Trans*	0,0		g		
Colesterol / *Cholesterol*	0		mg		
Hidratos de carbono / *Carbohydrate*	82	260	g		
de los cuales azúcares / *of which sugars*	70	90	g		
de los cuales polialcoholes / *of wich polyols*	0		g		
Almidón / *Starch*	12				
Fibra alimentaria / *Fibre*	0		g		
Proteínas / *Protein*	0	50	g		
Sal / *Salt*	0,38	6	g		
Sodio / *Sodium*	0,15		g		

CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/ ***ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC***		**ESPECIFICACIÓN/** ***SPECIFICATION***	**LABORATORIO/** ***LABORATORY***	**METODO/** ***METHOD***
COLOR/*COLOUR*		AMARILLO, NARANJA, ROJO, MORADO Y VERDE. / *YELLOW, ORANGE, RED, GREEN AND PURPLE.*	INTERNO	IT/206-09
SABOR/*FLAVOURING*		DULCE, ÁCIDO, CARACTERÍSTICO DEL LIMÓN, NARANJA, FRESA, MANZANA Y UVA. / *SWEET, LEMON, ORANGE, STRAWBERRY, APPLE AND GRAPE TYPICAL FLAVOUR.*	INTERNO	IT/206-09
OLOR/*ODOR*		CARACTERÍSTICO DEL LIMÓN, NARANJA, FRESA, MANZANA Y UVA. / *LEMON, ORANGE, STRAWBERRY, APPLE AND GRAPE TYPICAL SMELL.*	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/*TEXTURE*		BLANDA, MASTICABLE Y CRUJIENTE. / *SOFT, CHEWY AND CRUNCHY.*	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO / PRODUCT WATER ACTIVITY	0,43

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS / PHISICAL-QUIMICAL CHARACTERISTIC		**ESPECIFICACIÓN/** ***SPECIFICATION***	**LABORATORIO/** ***LABORATORY***	**METODO/** ***METHOD***
GRASAS / *FATS*		5,3+/-5,3	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS /*PROTEINS*		0	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/*HUMIDITY*		<10	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ *CARBOHYDRATES*		82+/-8,2	EXTERNO	Diferencia/ By difference

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/ ***MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC***		**ESPECIFICACIÓN/** ***SPECIFICATION***	**LABORATORIO/** ***LABORATORY***	**METODO/** ***METHOD***
E.COLI		Aus/g	INTERNO	IT/206-03
STAPHILOCUS AUREUS		Aus/g	INTERNO	IT/206-03
SALMONELLA		Aus/25g	INTERNO	IT/206-03
LISTERIA MONOCYTÓGENES		<100 ucf/g	INTERNA	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 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 35ºC y humedad relativa superior a 60% Temperatura óptima entre 15ºC y 25ºC Humedad relativa óptima entre 35-50% / *Preserve from heat and humidity, avoid temperatures above 35ºC and relative humidity above 60%* *Optimum temperature between 15ºC and 25ºC* *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 genéticamtnes y (CE) 1830/2003, de 22 de Septiembre de 2003 relativo a alimentos modificados genéticamtne y trazabilidad y etiquetado de estos productos, así como el resto de legilsación 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 aplicable 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)// *Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof)*			X	
Crustáceos y productos derivados // *Crustaceans and products thereof*			X	
Huevos y productos derivados // *Eggs and products thereof*			X	
Moluscos y productos a base de moluscos// *Molluscs and products thereof*			X	
Pescado y productos derivados// *Fish and products thereof*			X	
Cacahuetes y productos derivados// *Peanuts and products thereof*			X	
Soja y productos derivados// *Soybeans and products thereof*			X	
Leche y sus derivados// *Milk and products thereof*			X	
Lactosa // *Lactose*			X	
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, pistachos, nueces de macadamia, castañas de Pará y productos derivados // *Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof*			X	
Apio y productos derivados // *Celery and products thereof*			X	
Mostaza y productos derivados// *Mustard and products thereof*			X	
Semillas de sésamo y productos derivados // *Sesame seeds and products thereof*			X	
Altramuces y productos a base de altramuces // *Lupin and products thereof*			X	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2// *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2*			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.