Nº REVISION / *Nº REVIEW*	**FECHA/*DATE***	**MODIFICACIONES/*CHANGES***
22	03/03/2023	
21	09/09/2021	Actualización etiquetado.
20	27/08/2019	Modificación listado ingredientes
19	28/05/2018	Modificación nutricionales
18	18/12/2017	Modificación frase trazas
17	24/10/2017	ACTUALIZACION NUTRICIONALES
16	26/01/2017	ACTUALIZACION NUTRICIONALES
15	08/09/2016	ACTUALIZACIÓN ETIQUETADO
14	02/02/2015	ACTUALIZACION NUTRICIONALES
13	27/06/2013	AJUSTE A NUEVO REGLAMENTO
11	23/08/2011	
10	11/03/2011	
9	**13/04/2010**	
8	**24/01/2007**	

ELABORADO / *ELABORATED*	**REVISADO / *REVIEWED***	**APROBADO /*APPROVED***
		
Tec. Laboratorio /*Tec. Laboratory*	**Dir. I+D / *R &D Dir.***	**Dir.Calidad /*Quality Dir.***

DENOMINACIÓN COMERCIAL / ***COMERCIAL DESIGNATION***	CONGUITOS PANOPLIA 24X18G S/PVP REC
MARCA /*MARK*	CONGUITOS
PESO NETO/ *NET WEIGHT*	18g
DENOMINACIÓN LEGAL/ *LEGAL DESIGNATION*	CACAHUETE TOSTADO RECUBIERTO CON CHOCOLATE / *ROASTED PEANUTS COATED IN CHOCOLATE*
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / *TARIC NUMBER*	18069031
EAN	8410556098284
DESCRIPCIÓN/ *DESCRIPTION*	Cacahuetes tostados, con un pequeño montado, grageados con chocolate bitter, brillo y marcados. / *SHINY DARK CHOCOLATE COATED TOASTED PEANUTS WITH A THINE CRIPS SUGAR SHELL AND PRINTED WITH SIGNATURE*
RAZON SOCIAL / *ADDRESS*	FABRICADO POR: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14 50.180 Utebo (Zaragoza) España / Spain

INGREDIENTES/ *INGREDIENTS*

Ingredientes: Chocolate (40%)(azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, **lactosa**, emulgente (lecitina de girasol) y aroma. Cacao 43% mínimo), **cacahuete** tostado (38%), azúcar, jarabe de glucosa, agentes de recubrimiento (E-414, E-904), colorante (E-172).
Ingredients: Chocolate (40%)(sugar, cocoa mass, cocoa butter, ***lactose****, emulsifier (sunflower lecithin) and flavouring. Cocoa 43% minimum), roasted* ***peanut*** *(38%), sugar, glucose syrup, glazing agents(E-414, E-904), colour (E-172).*

TRAZAS DE ALÉRGENOS/*TRACE ALLERGENS*

Puede contener frutos de cáscara, leche y soja. / *MAY CONTAIN NUTS, MILK AND SOJA.*

USO PREVISTO/ *USE*	**PARA SU CONSUMO DIRECTO / *READY CONSUMPTION***
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*	2165	8400	kJ	650	8
Valor energético / *Energy*	519	2000	kcal	156	8
Grasas / *Fat*	30	70	g	9,0	13
de las cuales saturadas / *of which saturates*	11	20	g	3,3	16
de las cuales monoinsaturadas / *of which mono-unsaturates*	13		g	3,9	
de los cuales poliinsaturadas / *of which polyunsaturates*	6,7		g	2,0	
Trans / *Trans*	0		g	0	
Colesterol / *Cholesterol*	0		mg	0	
Hidratos de carbono / *Carbohydrate*	48	260	g	14	6
de los cuales azúcares / *of which sugars*	44	90	g	13	15
de los cuales polialcoholes / *of wich polyols*	0		g	0	
Almidón / *Starch*	3,4				
Fibra alimentaria / *Fibre*	5,6		g	1,7	
Proteínas / *Protein*	12	50	g	3,6	7
Sal / *Salt*	0,02	6	g	0	0,1
Sodio / *Sodium*	0,01		g	0,005	

CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/ ***ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC***		**ESPECIFICACIÓN/** ***SPECIFICATION***	**LABORATORIO/** ***LABORATORY***	**METODO/** ***METHOD***
COLOR/*COLOUR*		CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE / *TYPICAL CHOCOLATE COLOUR*	INTERNO	IT/206-09
SABOR/*FLAVOURING*		DULCE Y CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y CACAHUETE TOSTADO / *SWEET AND COCOA AND TOASTED PEANUTS TYPICAL FLAVOUR*	INTERNO	IT/206-09
OLOR/*ODOR*		CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y CACAHUETE TOSTADO / *COCOA AND TOASTED PEANUTS 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**	0,257

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS / **PHISICAL-QUIMICAL CHARACTERISTIC**		**ESPECIFICACIÓN/** ***SPECIFICATION***	**LABORATORIO/** ***LABORATORY***	**METODO/** ***METHOD***
GRASAS / *FATS*		30+/-3,0	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS /*PROTEINS*		12+/-2,4	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/*HUMIDITY*		<5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ *CARBOHYDRATES*		48+/-4,8	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	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***	12 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	

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 optima entre 18ºC y 20ºC / *Optimum temperature between 18ºC and 20ºC.*
	Nunca por encima de 30ºC y evitar cambios bruscos de temperatura /*Never above 30ºC and avoid sudden changes in temperature.*
	Humedad Relativa Optima 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 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 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.