Nº REVISION / *Nº REVIEW*	**FECHA/*DATE***	**MODIFICACIONES/*CHANGES***
7	22/12/21	Cambio de fórmula.
6	13/04/18	
5	30/01/17	
4	11/07/16	
3	23/05/16	
2	04/03/16	
1	14/07/15	
0	01/07/15	

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

DENOMINACIÓN COMERCIAL / ***COMERCIAL DESIGNATION***	LACASITOS WHITE 1KG
MARCA /*MARK*	LACASITOS
PESO NETO/ *NET WEIGHT*	1000g
DENOMINACIÓN LEGAL/ *LEGAL DESIGNATION*	GRAGEA DE CHOCOLATE BLANCO RECUBIERTA CON AZÚCAR COLOREADO / *WHITE CHOCOLATE IN A CRISPY COLOURED SUGAR SHELL.*
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / *TARIC NUMBER*	17049030
EAN	8410740905565
DESCRIPCIÓN/ *DESCRIPTION*	Lentejas de Chocolate blanco, moldeadas y grageadas con azúcar coloreado, y marcadas con tinta color negro. / *WHITE CHOCOLATE LENTILS WITH A CRIPS COLOURED SUGAR SHELL AND PRINTED WITH BLACK INK.*
RAZON SOCIAL / *ADDRESS*	FABRICADO POR: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14 50.180 Utebo (Zaragoza) España / Spain

INGREDIENTES/ *INGREDIENTS*

Ingredientes: chocolate blanco (62%)[azúcar, manteca de cacao, **leche** desnatada en polvo, **leche** entera en polvo, emulgente (lecitina de girasol), aroma natural de vainilla], azúcar, almidón de arroz, agentes de recubrimiento (E-414, E-903, E-901) y colorantes (E-160a, E-153, E-120).
Ingredients: White chocolate (62%) [sugar, cocoa butter, skimmed ***milk*** *powder, whole* ***milk*** *powder, emulsifier (sunflower lecithin), natural vanilla flavouring), sugar, rice starch, glazing agents (E-414, E-903, E-901) and colours (E-160a, E-153, E-120).*

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*	2099	8400	kJ		
Valor energético / *Energy*	500	2000	kcal		
Grasas / *Fat*	21,8	70	g		
de las cuales saturadas / *of which saturates*	13,4	20	g		
de las cuales monoinsaturadas / *of which mono-unsaturates*	7,5		g		
de los cuales poliinsaturadas / *of which polyunsaturates*	0,9		g		
Trans / *Trans*	0,1		g		
Colesterol / *Cholesterol*	6,8		mg		
Hidratos de carbono / *Carbohydrate*	70	260	g		
de los cuales azúcares / *of which sugars*	68,9	90	g		
de los cuales polialcoholes / *of wich polyols*	0		g		
Fibra alimentaria / *Fibre*	0,1		g		
Proteínas / *Protein*	6	50	g		
Sal / *Salt*	0,30	6	g		
Sodio / *Sodium*	0,1		g		

CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/ *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC*		**ESPECIFICACIÓN/ *SPECIFICATION***	**LABORATORIO/ *LABORATORY***	**METODO/ *METHOD***
COLOR/*COLOUR*		CREMA / *CREAM COLOUR*	INTERNO	IT/206-09
SABOR/*FLAVOURING*		DULCE, LÁCTEO Y CACAO / *SWEET AND COCOA AND MILK TYPICAL FLAVOUR*	INTERNO	IT/206-09
OLOR/*ODOR*		LÁCTEO / *MILKY*	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/*TEXTURE*		CRUJIENTE Y FUNDENTE / *CRUNCHY AND MELTING*	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO / PRODUCT WATER ACTIVITY	

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS / PHISICAL-QUIMICAL CHARACTERISTIC		**ESPECIFICACIÓN/ *SPECIFICATION***	**LABORATORIO/ *LABORATORY***	**METODO/ *METHOD***
GRASAS / *FATS*		21,8+/-2,2	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS /*PROTEINS*		6,0+/-1,2	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/*HUMIDITY*		<2,5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ *CARBOHYDRATES*		70,0+/-7,0	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*	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	

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 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