Nº REVISION / *Nº REVIEW*	**FECHA/*DATE***	**MODIFICACIONES/*CHANGES***
2	14/05/2025	
1	16/12/2024	
0	12/05/2020	

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

DENOMINACIÓN COMERCIAL / ***COMERCIAL DESIGNATION***	MENTOLIN MIEL 20% C/A BOLSA 1KG C/8
MARCA /*MARK*	MENTOLIN
PESO NETO/ *NET WEIGHT*	943g
DENOMINACIÓN LEGAL/ *LEGAL DESIGNATION*	CARAMELO DURO CON MIEL SABOR LIMÓN. / *HARD CANDY WITH HONEY AND LEMON FLAVOUR*
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / *TARIC NUMBER*	17049071
EAN	8410740915892
DESCRIPCIÓN/ *DESCRIPTION*	Caramelo duro con azúcar y miel sabor limón. / *MINT-FLAVOURED HARD CANDY*
RAZON SOCIAL / *ADDRESS*	FABRICADO POR: PRODUCTOS MAURI, S.A. Carretera de Logroño, Km 14,2 50.180 Utebo (Zaragoza) España / Spain

INGREDIENTES/ *INGREDIENTS*
Ingredientes: azúcar, jarabe de glucosa, miel (20%) y aroma natural. *Ingredients: sugar, glucose syrup, honey (20%), natural flavouring.*

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*	1585	8400	kJ		
Valor energético / *Energy*	373	2000	kcal		
Grasas / *Fat*	0	70	g		
de las cuales saturadas / *of which saturates*	0	20	g		
de las cuales monoinsaturadas / *of which mono-unsaturates*	0		g		
de los cuales poliinsaturadas / *of which polyunsaturates*	0		g		
Trans / *Trans*	0		g		
Colesterol / *Cholesterol*	0		mg		
Hidratos de carbono / *Carbohydrate*	93	260	g		
de los cuales azúcares / *of which sugars*	93	90	g		
de los cuales polialcoholes / *of wich polyols*	0		g		
Fibra alimentaria / *Fibre*	0		g		
Proteínas / *Protein*	0,1	50	g		
Sal / *Salt*	0,001	6	g		
Sodio / *Sodium*	0		g		

CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/ ***ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC***		**ESPECIFICACIÓN/** ***SPECIFICATION***	**LABORATORIO/** ***LABORATORY***	**METODO/** ***METHOD***
COLOR/*COLOUR*		CARACTERÍSTICO DE LA MIEL / *TRANSLUCENT WHITE.*	INTERNO	IT/206-09
SABOR/*FLAVOURING*		DULCE, SABOR CARACTERÍSTICO DE LA MIEL Y EL LIMÓN. / *SWEET, BALSAMIC MINT TYPICAL FLAVOUR.*	INTERNO	IT/206-09
OLOR/*ODOR*		CARACTERÍSTICO DE LA MIEL Y EL LIMÓN. / *MINT.*	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/*TEXTURE*		DURA Y FACILMENTE FRACCIONABLE. / *HARD AND EASILY BREAKABLE.*	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO / **PRODUCT WATER ACTIVITY**	0,314

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS / **PHISICAL-QUIMICAL CHARACTERISTIC**		**ESPECIFICACIÓN/** ***SPECIFICATION***	**LABORATORIO/** ***LABORATORY***	**METODO/** ***METHOD***
GRASAS / *FATS*		0	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS /*PROTEINS*		<0,5	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/*HUMIDITY*		<5%	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ *CARBOHYDRATES*		93+/-9,3	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		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***	60 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.