Nº REVISION / *Nº REVISÃO*	**FECHA / *DATA***	**MODIFICACIONES / *MODIFICAÇÕES***
1	12/06/2026	
0	14/10/2025	

ELABORADO DEP.CALIDAD GRUPO LACASA /
ELABORADO PELO DEP. QUALIDADE GRUPO LACASA

DENOMINACIÓN COMERCIAL / *DENOMINAÇÃO COMERCIAL*	MENTOLIN JENGIBRE S/A TUBO 12X18G C/6
MARCA	MENTOLIN
PESO NETO / *PESO LIQUIDO*	18g
DENOMINACIÓN LEGAL / *DENOMINAÇÃO LEGAL*	CARAMELO DURO SIN AZÚCAR CON EDULCORANTES CON JENGIBRE. / *REBUÇADO DURO SEM AÇÚCAR COM EDULCORANTES CON GENGIBRE.*
REGISTRO SANITARIO / REGISTRO SANITÁRIO	4025877/z
PARTIDA ESTADÍSTICA / *PARTIDA ESTATÍSTICA*	17049075
EAN	8410740928045
DESCRIPCIÓN / *DESCRIÇÃO*	Caramelo duro sin azúcar con edulcorantes, sabor limón con jengibre. / *REBUÇADO DURO SEM AÇÚCAR COM EDULCORANTES CON GENGIBRE.*
RAZON SOCIAL / *RAZÃO SOCIAL*	DISTRIBUÍDO POR: COMERCIAL CHOCOLATES LACASA SA Autovía de Logroño , km 14 50180 Utebo -Zaragoza

INGREDIENTES

Ingredientes: Edulcorantes (isomaltosa, aspartamo, acesulfamo-k), acidulante (ácido cítrico), extracto de jengibre (0,4%), aroma natural de limón y colorante (curcumina).
Ingredientes: Edulcorantes (isomalte, aspartame, acesulfame-k), acidificante (ácido cítrico), extrato de gengibre (0,4%), aroma natural e corante (curcumina).

TRAZAS DE ALÉRGENOS / *TRAÇOS DE ALERGENIOS*

CONTIENE UNA FUENTE DE FENILALANINA. UN CONSUMO EXCESIVO PUEDE PRODUCIR EFECTOS LAXANTES. / *CONTÉM UMA FONTE DE FENILALANINA. O SEU CONSUMO EXCESSIVO PODE TER EFEITOS LAXATIVOS.*

USO PREVISTO	**PARA SU CONSUMO DIRECTO**

MODO DE EMPLEO / *MODO DE EMPREGO*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ ***INFORMAÇÃO NUTRICIONAL***		**PORCIÓN/** ***PORÇÃO***	3,5	g	
	Por 100g	**Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ / 2000kcal) /** ***Ingestão de referência de um adulto médio (8400kJ / 2000kcal)***	**Unidades**	**por ración /** ***por porção***	**% IR**
Valor energético / *Energia*	979	8400	kJ	34	0,4
Valor energético / *Energia*	235	2000	kcal	8	0,4
Grasas / *Lípidos*	0,0	70	g	0	0
de las cuales saturadas / *dos quais saturados*	0,0	20	g	0	0
de las cuales monoinsaturadas / *dos quais monoinsaturadas*	0		g	0	
de los cuales poliinsaturadas / *dos quais polinsaturadas*	0		g	0	
Trans / *Trans*	0		g	0	
Colesterol / *Colesterol*	0		mg	0	
Hidratos de carbono / *Hidratos de carbono*	97	260	g	3,4	1
de los cuales azúcares / *dos quais açúcares*	0,0	90	g	0	0
de los cuales polialcoholes / *dos quais polióis*	97		g	3,4	
Almidón / *Amido*	0,3				
Fibra alimentaria / *Fibra*	0		g	0	
Proteínas / *Proteínas*	0,0	50	g	0	0
Sal / *Sal*	0,02	6	g	0,001	0,0
Sodio / *Sódio*	0,01		g	0,000	

CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS

		ESPECIFICACIÓN/ *ESPECIFICAÇÃO*	LABORATORIO	MÉTODO
COLOR / *COR*		COLOR AMARILLO CARACTERÍSTICO DEL LIMÓN. / *COR AMARELA CARACTERÍSTICA DO LIMÃO.*	INTERNO	IT/206-09
SABOR		LIMÓN, JENGIBRE. / *LIMÃO, GENGIBRE.*	INTERNO	IT/206-09
OLOR / *ODOR*		LIMÓN, JENGIBRE / *LIMÃO, GENGIBRE.*	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA		DURO Y FACILMENTE FRACTURABLE. / *DURO E FACILMENTE FRAGMENTÁVEL.*	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO / ATIVIDADE DE ÁGUA DO PRODUTO	0,204

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

		ESPECIFICACIÓN/ *ESPECIFICAÇÃO*	LABORATORIO	MÉTODO
GRASAS / *LÍPIDOS*		0	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS		0	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD / *UMIDADE*		<5%	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO		97+/-9,7	EXTERNO	Diferencia/ By difference

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

		ESPECIFICACIÓN/ *ESPECIFICAÇÃO*	LABORATORIO	MÉTODO
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/ *CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO*	**Conservar en un lugar fresco y seco/ *Conservar em lugar fresco e seco***
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE / *CONSUMIR DE PREFERENCIA ANTES DO FIM DE*	36 MESES/MONTHS
UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL PLAZO MAXIMO DE / *UMA VEZ ABERTO, CONSUMIR NO PRAZO MÁXIMO DE*	MESES/MONTHS
LOTE / *LOT*	IT/205-11
PICTOS	

Picto ECOEMBES:No

Picto Sin Gluten:Si / Sem glúten

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / *CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO*	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%

ACREDITACIONES / *ACREDITAÇÕES*

LEGISLACIÓN APLICABLE / *LEGISLAÇÃO APLICÁVEL*

POLITICA GMO

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.
Os produtos fornecidos pelo GRUPO LACASA S.L. estão isentos de (OGM), em conformidade com os regulamentos (CE) 1829/2003, de 22 de setembro de 2003, relativos a alimentos e rações geneticamente modificados, e (CE) 1830/2003, de 22 de setembro de 2003, relativos a alimentos geneticamente modificados e à rastreabilidade e rotulagem desses produtos, bem como com a restante legislação europeia em vigor aplicável.

TABLA ALERGENOS / TABELA DE ALERGENIOS

		CONTIENE	AUSENCIA / *AUSÊNCIA*	TRAZAS / TRAÇOS
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados)// *Cereais que contêm glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou suas variedades híbridas e produtos derivados)*			X	
Crustáceos y productos derivados // *Crustáceos e produtos derivados*			X	
Huevos y productos derivados // *Ovos e produtos derivados*			X	
Moluscos y productos a base de moluscos// *Moluscos e produtos à base de moluscos*			X	
Pescado y productos derivados// *Peixe e produtos derivados*			X	
Cacahuetes y productos derivados// *Amendoins e produtos derivados*			X	
Soja y productos derivados// *Soja e produtos derivados*			X	
Leche y sus derivados// *Leite e seus derivados*			X	
Lactosa // *Lactose*			X	
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, pistachos, nueces de macadamia, castañas de Pará y productos derivados // *Frutos de casca rija, ou seja, amêndoas, avelãs, nozes, caju, pecãs, pistaches, nozes de macadâmia, castanhas-do-pará e produtos derivados*			X	
Apio y productos derivados // *Aipo e produtos derivados*			X	
Mostaza y productos derivados// *Mostarda e produtos derivados*			X	
Semillas de sésamo y productos derivados // *Sementes de sésamo e produtos derivados*			X	
Altramuces y productos a base de altramuces // *Tremoços e produtos à base de tremoços*			X	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2// *Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/litro expressos como SO2*			X	

LEGISLACIÓN APLICABLE/ *LEGISLAÇÃO APLICÁVEL*	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.