Nº REVISION / *Nº REVIEW*	**FECHA/*DATE***	**MODIFICACIONES/*CHANGES***
17	24/10/17	ACTUALIZACION NUTRICIONALES
16	26/01/17	ACTUALIZACION NUTRICIONALES
15	08/09/16	ACTUALIZACIÓN ETIQUETADO
14	02/02/15	ACTUALIZACION NUTRICIONALES
13	27/06/13	AJUSTE A NUEVO REGLAMENTO
11	23/08/11	
10	11/03/11	
9	13/04/10	
8	24/01/07	

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 ORIGINAL 45G X 200 UDS.
MARCA /*MARK*	CONGUITOS
PESO NETO/ *NET WEIGHT*	45g
DENOMINACIÓN LEGAL/ *LEGAL DESIGNATION*	CACAHUETE TOSTADO RECUBIERTO CON CHOCOLATE / *CHOCOLATE COATED PEANUTS*
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / *TARIC NUMBER*	18069031
EAN	8410556008122
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 **soja**) y aroma.Cacao 43% mínimo), **cacahuete** tostado(38%), azúcar, jarabe de glucosa, agentes de recubrimiento (E-414, almidón, E-904), colorante (E-171).
Ingredients: Chocolate (40%)(sugar, cocoa mass, cocoa butter, ***lactose****, emulsifier (****soya*** *lecithin) and flavouring. Cocoa 43% minimum), roasted* ***peanut*** *(38%), sugar, glucose syrup, glazing agents(E-414, starch and E-904), colour (E-171).*

TRAZAS DE ALÉRGENOS/*TRACE ALLERGENS*

Puede contener trazas de frutos de cáscara y leche. / *MAY CONTAIN TRACES OF NUTS AND DAIRY PRODUCTS*

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*	2189	8400	kJ		
Valor energético / *Energy*	525	2000	kcal		
Grasas / *Fat*	30,8	70	g		
de las cuales saturadas / *of which saturates*	9,8	20	g		
de las cuales monoinsaturadas / *of which mono-unsaturates*	13,3		g		
de los cuales poliinsaturadas / *of which polyunsaturates*	6,5		g		
Trans / *Trans*	0,0		g		
Colesterol / *Cholesterol*	0		mg		
Hidratos de carbono / *Carbohydrate*	47,3	260	g		
de los cuales azúcares / *of which sugars*	43,7	90	g		
de los cuales polialcoholes / *of wich polyols*	0		g		
Fibra alimentaria / *Fibre*	5,9		g		
Proteínas / *Protein*	11,7	50	g		
Sal / *Salt*	0,02	6	g		
Sodio / *Sodium*	0,01		g		

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	

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS / PHISICAL-QUIMICAL CHARACTERISTIC		**ESPECIFICACIÓN/ *SPECIFICATION***	**LABORATORIO/ *LABORATORY***	**METODO/ *METHOD***
GRASAS / *FATS*		30,8+/-3,1	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS /*PROTEINS*		11,7+/-2,4	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/*HUMIDITY*		<5	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ *CARBOHYDRATES*		47,3+/-4,7	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*	12 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.