Nº REVISION / *Nº REVIEW*	FECHA/*DATE*	MODIFICACIONES/*CHANGES*
2	25/01/17	
1	23/11/15	
0	12/06/13	

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

DENOMINACIÓN COMERCIAL / ***COMERCIAL DESIGNATION***	BOLSA POLVO TAZA COCER LACASA 200G
MARCA /*MARK*	LACASA
PESO NETO/ *NET WEIGHT*	200g
DENOMINACIÓN LEGAL/ *LEGAL DESIGNATION*	PREPARADO ALIMENTICO EN POLVO AL CACAO PARA SU CONSUMO COCIDO. / *COCOA FLAVOURED DRINKING POWDER MIX - COOK FOR CONSUMPTION*
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / *TARIC NUMBER*	18069070
EAN	8410740904094
DESCRIPCIÓN/ *DESCRIPTION*	CACAO EN POLVO TAZA PARA COCER. / *HOT CHOCOLATE DRINK POWDER*
RAZON SOCIAL / *ADDRESS*	DISTRIBUÍDO POR: COMERCIAL CHOCOLATES LACASA SA Autovía de Logroño , km 14 50180 Utebo -Zaragoza

INGREDIENTES/ *INGREDIENTS*

Ingredientes: Azúcar, cacao desgrasado en polvo, harina de arroz y aroma.
Ingredients: Sugar, fat reduced cocoa powder, rice flour and flavouring.

Cacao 19% mínimo. / *COCOA SOLIDS: 19% MINIMUM*

TRAZAS DE ALÉRGENOS/*TRACE ALLERGENS*

USO PREVISTO/ *USE*	**PARA SU CONSUMO COCIDO / *MUST BE COOKED FOR CONSUMPTION***

MODO DE EMPLEO/ *INSTRUCTIONS FOR USE*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ ***NUTRITIONAL INFORMATION***		**PORCIÓN/** ***SIZE***	50	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*	1561	8400	kJ	780	9
Valor energético / *Energy*	368	2000	kcal	184	9
Grasas / *Fat*	2,3	70	g	1,2	2
de las cuales saturadas / *of which saturates*	1,4	20	g	0,7	4
de las cuales monoinsaturadas / *of which mono-unsaturates*	0,1		g	0,0	
de los cuales poliinsaturadas / *of which polyunsaturates*	0,8		g	0,4	
Trans / *Trans*	0		g	0	
Colesterol / *Cholesterol*	0		mg	0	
Hidratos de carbono / *Carbohydrate*	80,2	260	g	40,1	15
de los cuales azúcares / *of which sugars*	66,2	90	g	33,1	37
de los cuales polialcoholes / *of wich polyols*	0		g	0	
Fibra alimentaria / *Fibre*	6,2		g	3,1	
Proteínas / *Protein*	5	50	g	2,5	5
Sal / *Salt*	0,02	6	g	0,01	0,2
Sodio / *Sodium*	0,01		g	0,00	
Fósforo (mg) / *Phosphorus (mg)*	143	700		71,5	10
Magnesio (mg) / *Magnesium (mg)*	115	375		57,5	15

CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/ *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC*		**ESPECIFICACIÓN/ *SPECIFICATION***	**LABORATORIO/ *LABORATORY***	**METODO/ *METHOD***
COLOR/*COLOUR*		MARRÓN CARACTERISTICO DEL CACAO EN POLVO / *TYPICAL COCOA POWDER BROWN COLOUR*	INTERNO	IT/206-09
SABOR/*FLAVOURING*		DULCE, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CACAO / *SWEET AND COCOA TYPICAL FLAVOUR*	INTERNO	IT/206-09
OLOR/*ODOR*		CACAO / *COCOA*	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/*TEXTURE*		POLVO / *POWDER*	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*		2,3+/-0,4	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS /*PROTEINS*		5,0+/-1	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/*HUMIDITY*		<5%	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ *CARBOHYDRATES*		80,2+/-8,0	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		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
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 CHOCOLATES: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.