Nº REVISION / *Nº REVIEW*	**FECHA/*DATE***	**MODIFICACIONES/*CHANGES***
10	06/05/24	
9	25/05/22	
8	11/11/21	Actualización de fórmula.
7	18/10/21	Cambio de fórmula.
6	30/03/20	
5	10/04/18	
4	10/05/17	
3	07/10/15	
2	28/05/15	
1	18/02/14	

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

DENOMINACIÓN COMERCIAL / ***COMERCIAL DESIGNATION***	LACASA BOMBON LECHE ESTUCHE 72G C/12
MARCA /*MARK*	LACASA
PESO NETO/ *NET WEIGHT*	72g
DENOMINACIÓN LEGAL/ *LEGAL DESIGNATION*	BOMBÓN DE CHOCOLATE CON LECHE RELLENO / *WRAPPED MILK CHOCOLATE*
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / *TARIC NUMBER*	18069019
EAN	8410740912501
DESCRIPCIÓN/ *DESCRIPTION*	BOMBÓN DE CHOCOLATE CON LECHE RELLENO DE PRALINÉ. / *WRAPPED MILK CHOCOLATE FILLED WITH PRALINE*
RAZON SOCIAL / *ADDRESS*	DISTRIBUÍDO POR: COMERCIAL CHOCOLATES LACASA SA Autovía de Logroño , km 14 50180 Utebo -Zaragoza

INGREDIENTES/ *INGREDIENTS*

Ingredientes: Chocolate con leche (50%) (azúcar, manteca de cacao, **LECHE** entera en polvo, pasta de cacao, suero de **LECHE** en polvo, emulgente (lecitina de girasol) y aroma. Cacao 33% mínimo), azúcar, grasas vegetales (coco, palmiste), **LECHE** desnatada en polvo, suero de **LECHE** en polvo, cacao desgrasado en polvo, pasta de **AVELLANAS**, aceite de girasol, emulgente (lecitina de girasol) y aromas.
*Ingredients: Milk chocolate (50%) [sugar, cocoa butter, whole **MILK** powder, cocoa mass, **WHEY** powder (**MILK**), emulsifier (sunflower lecithin) and flavouring. Cocoa solids: 33% minimum], sugar, vegetal fats (coconut, palm kernel), skimmed **MILK** powder, **WHEY** powder (**MILK**), fat reduced cocoa powder, ground **HAZELNUT** , sunflower oil, emulsifier (sunflower lecithin) and flavourings.*

TRAZAS DE ALÉRGENOS/*TRACE ALLERGENS*

Puede contener **SOJA** y otros **FRUTOS DE CÁSCARA**. / *MAY CONTAIN **SOYA** OF OTHERS **NUTS** .*

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*	2286	8400	kJ		
Valor energético / *Energy*	548	2000	kcal		
Grasas / *Fat*	33	70	g		
de las cuales saturadas / *of which saturates*	23	20	g		
de las cuales monoinsaturadas / *of which mono-unsaturates*			g		
de los cuales poliinsaturadas / *of which polyunsaturates*			g		
Trans / *Trans*			g		
Colesterol / *Cholesterol*			mg		
Hidratos de carbono / *Carbohydrate*	55	260	g		
de los cuales azúcares / *of which sugars*	54	90	g		
de los cuales polialcoholes / *of wich polyols*			g		
Fibra alimentaria / *Fibre*	1,8		g		
Proteínas / *Protein*	6,8	50	g		
Sal / *Salt*	0,29	6	g		
Fósforo (mg) / *Phosphorus (mg)*	224	700			

CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/ ***ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC***		**ESPECIFICACIÓN/** ***SPECIFICATION***	**LABORATORIO/** ***LABORATORY***	**METODO/** ***METHOD***
COLOR/*COLOUR*		MARRÓN CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE CON LECHE / *TYPICAL MILK CHOCOLATE BROWN COLOUR*	INTERNO	IT/206-09
SABOR/*FLAVOURING*		DULCE, CACAO, LACTEO / *SWEET AND COCOA AND MILK TYPICAL FLAVOUR*	INTERNO	IT/206-09
OLOR/*ODOR*		CACAO Y LACTEO / *COCOA AND MILKY*	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/*TEXTURE*		FUNDENTE / *MELTING*	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO / PRODUCT WATER ACTIVITY	<0,6

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS / PHISICAL-QUIMICAL CHARACTERISTIC		**ESPECIFICACIÓN/** ***SPECIFICATION***	**LABORATORIO/** ***LABORATORY***	**METODO/** ***METHOD***
GRASAS / *FATS*		33+/-3,3	EXTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS /*PROTEINS*		6,8+/-1,4	EXTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/*HUMIDITY*			EXTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ *CARBOHYDRATES*		55+/-5,5	EXTERNO	Diferencia/ By difference

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/ ***MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC***		**ESPECIFICACIÓN/** ***SPECIFICATION***	**LABORATORIO/** ***LABORATORY***	**METODO/** ***METHOD***
E.COLI		Aus/g	EXTERNO	IT/206-03
STAPHILOCUS AUREUS		Aus/g	EXTERNO	IT/206-03
SALMONELLA		Aus/25g	EXTERNO	IT/206-03
LISTERIA MONOCYTÓGENES		<100 ucf/g	EXTERNO	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
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		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 BOMBONES: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 y modificación Reglamento 1441/2007. R.D 1334/1999 Norma general etiquetado y sus modificaciones R.D. 2220/2004, R.D. 1245/2008. Reglamento CE 1924/2006 Declaraciones Nutricionales y Propiedades saludables en los alimentos.