Nº REVISION / *Nº REVIEW*	**FECHA/*DATE***	**MODIFICACIONES/*CHANGES***
0	08/05/24	

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

DENOMINACIÓN COMERCIAL / ***COMERCIAL DESIGNATION***	LACASITOS GALLETA 48G C/16
MARCA /*MARK*	LACASITOS
PESO NETO/ *NET WEIGHT*	48g
DENOMINACIÓN LEGAL/ *LEGAL DESIGNATION*	GALLETA CON GRAGEAS DE CHOCOLATE CON LECHE. / *BISCUIT WITH MILK CHOCOLATE LENTILS.*
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / *TARIC NUMBER*	19053199
EAN	8410740922593
DESCRIPCIÓN/ *DESCRIPTION*	Cookies con minilacasitos / *Cookies with minilacasitos*
RAZON SOCIAL / *ADDRESS*	DISTRIBUÍDO POR: COMERCIAL CHOCOLATES LACASA SA Autovía de Logroño , km 14 50180 Utebo -Zaragoza

INGREDIENTES/ *INGREDIENTS*

Ingredientes: harina de **TRIGO** (**GLUTEN**), aceite de girasol alto oleico (15%), azúcar, gragea de chocolate con leche recubierta con azúcar coloreado (12,5%) [azúcar, manteca de cacao, pasta de cacao, **LECHE** entera en polvo, **LECHE** desnatada en polvo, almidón de arroz, emulgente (lecitina de girasol), agentes de recubrimiento (E-414, E-903, E-901), colorantes (E-163, E-101, E-120, E-141, E-160a, E-153), aroma natural de vainilla], pepitas de chocolate (13%) [pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, dextrosa, emulgente (lecitina de **SOJA**), aroma], almidón de **TRIGO** (**GLUTEN**), jarabe de glucosa y fructosa, **LECHE** desnatada en polvo, sal, emulgente (lecitina de **SOJA**), gasificantes (carbonatos de sodio, carbonatos de amonio, difosfatos) y aromas naturales.
Ingredients: ***WHEAT*** *flour (* ***GLUTEN*** *), high oleic sunflower oil (15%), sugar, milk chocolate lentils coated in a crispy coloured sugar shell (12,5%) [sugar, cocoa butter, cocoa mass, whole* ***MILK*** *powder, skimmed* ***MILK*** *powder, rice starch, emulsifier (sunflower lecithin), glazing agents (E-414, E-903, E-901), colours (E-163, E-101, E-120, E-141, E-160a, E-153), vanilla natural flavouring], chocolate chips (12,5%) (cocoa mass, sugar, cocoa butter, dextrose, emulsifier (* ***SOYA*** *lecithin), flavouring],* ***WHEAT*** *starch (* ***GLUTEN*** *), glucose and fructose syrup, skimmed* ***MILK*** *powder, salt, emulsifier (* ***SOYA*** *lecithin), raising agents (sodium carbonates, ammonium carbonates, diphosphates) and natural flavourings.*

TRAZAS DE ALÉRGENOS/*TRACE ALLERGENS*

Puede contener **CACAHUETE**, **SÉSAMO**, **FRUTOS DE CÁSCARA** y **MOSTAZA**. / *May contain* ***PEANUT*** , ***SESAME*** , ***NUTS*** *AND* ***MUSTARD*** .

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*	2065	8400	kJ		
Valor energético / *Energy*	493	2000	kcal		
Grasas / *Fat*	22	70	g		
de las cuales saturadas / *of which saturates*	4,9	20	g		
de las cuales monoinsaturadas / *of which mono-unsaturates*	15		g		
de los cuales poliinsaturadas / *of which polyunsaturates*			g		
Trans / *Trans*			g		
Colesterol / *Cholesterol*			mg		
Hidratos de carbono / *Carbohydrate*	67	260	g		
de los cuales azúcares / *of which sugars*	32	90	g		
de los cuales polialcoholes / *of wich polyols*			g		
Fibra alimentaria / *Fibre*	2,1		g		
Proteínas / *Protein*	5,6	50	g		
Sal / *Salt*	1,1	6	g		
Sodio / *Sodium*			g		

CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/ ***ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC***		**ESPECIFICACIÓN/** ***SPECIFICATION***	**LABORATORIO/** ***LABORATORY***	**METODO/** ***METHOD***
COLOR/*COLOUR*		COLOR CARACTERÍSTICO DE GALLETA DORADA / *TYPICAL GOLD BISCUIT COLOUR*	INTERNO	IT/206-09
SABOR/*FLAVOURING*		DULCE, LÁCTEO, CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y LOS DERIVADOS DE HARINA / *SWEET AND MILKY, COCOA AND FLOUR BY-PRODUCTS TYPICAL FLAVOUR*	INTERNO	IT/206-09
OLOR/*ODOR*		CARACTERISTICO DEL CACAO, LACTEO Y LOS DERIVADOS DE HARINA / *COCOA, MILKY AND FLOUR BY-PRODUCTS TYPICAL ODOUR*	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/*TEXTURE*		Crujiente con incorporación de minilacasitos crujientes y fundentes / *CRUNCHY WITH MELTING AND CRUNCHY MINILACASITOS*	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*		22+/-2,2	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS /*PROTEINS*		5,6+/-1,1	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/*HUMIDITY*		<25%	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ *CARBOHYDRATES*		67+/-6,7	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	INTERNO	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

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 CONFITERÍA, PASTELERÍA, BOLLERÍA Y REPOSTERÍA: R.D. 2484/1967 por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería. 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.