

Nº REVISION / Nº REVIEW	FECHA/DATE	MODIFICACIONES/CHANGES
17	02/11/21	
16	19/10/21	
15	27/09/21	
14	11/12/19	
13	21/09/17	
12	10/03/17	
11	21/06/16	MODIFICACIÓN FÓRMULA
10	27/03/14	MODIFICACIÓN FÓRMULA
8	15/11/11	
2	25/06/13	

ELABORADO / ELABORATED



Tec. Laboratorio / Tec. Laboratory

REVISADO / REVIEWED



Dir. I+D / R & D Dir.

APROBADO / APPROVED



Dir. Calidad / Quality Dir.

DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION	CHOCOLACASITOS X 20
MARCA / MARK	LACASITOS
PESO NETO / NET WEIGHT	100g
DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION	CHOCOLATE CON LECHE EXTRAFINO (82%) CON GRAGEAS DE CHOCOLATE CON LECHE RECUBIERTAS DE AZÚCAR COLOREADO (18%). / MILK CHOCOLATE (82%) WITH MILK CHOCOLATE LENTILS COATED IN A CRISPY COLOURED SUGAR SHELL (18%)
REGISTRO SANITARIO	2500125/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER	18063290
EAN	8410740012324
DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION	Tableta de chocolate con leche extrafino, con incorporación de grageas de chocolate con leche coloreadas (lacasitos) / MILK CHOCOLATE BAR WITH MILK CHOCOLATE LENTILS COATED IN A CRISPY COLOURED SUGAR SHELL (LACASITOS).
RAZON SOCIAL / ADDRESS	FABRICADO POR: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14 50.180 Utebo ( Zaragoza) España / Spain
INGREDIENTES/ INGREDIENTS	<p>Ingredientes: Chocolate con leche extrafino [azúcar, manteca de cacao, <b>leche</b> entera en polvo, pasta de cacao, <b>lactosa</b>, <b>mantequilla</b> deshidratada, emulgentes (lecitina de girasol, E-476), aroma natural de vainilla. Cacao 32% mínimo], azúcar, manteca de cacao, pasta de cacao, <b>leche</b> desnatada en polvo, almidón de arroz, emulgente (lecitina de girasol), concentrado de frutas y verduras (rábano, zanahoria, cártamo y espirulina), agentes de recubrimiento (E-414, E-903, E-901), colorantes (E-163, E-100, E-101, E-141) y aroma natural de vainilla. Extracto seco de la <b>leche</b>: 18% mínimo.</p> <p><i>Ingredients: Milk chocolate [sugar, cocoa butter, whole <b>milk</b> powder, cocoa mass, <b>lactose</b>, concentrated <b>butter</b>, emulsifiers (sunflower lecithin, E-476), vanilla natural flavouring. Cocoa 32% minimum], sugar, cocoa butter, cocoa mass, whole <b>milk</b> powder, skimmed <b>milk</b> powder, rice starch, emulsifier (sunflower lecithin), vegetable and fruit concentrate (radish, carrot, safflower and spirulina), glazing agents (E-414, E-903, E-901), colours (E-163, E-100, E-101, E-141) and vanilla natural flavouring. <b>Milk solids</b> 18% minimum.</i></p>
TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS	Puede contener cacahuete, frutos de cáscara y soja / MAY CONTAIN PEANUTS AND NUTS.
USO PREVISTO/ USE	PARA SU CONSUMO DIRECTO / READY CONSUMPTION
MODO DE EMPLEO/ INSTRUCTIONS FOR USE	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION	PORCIÓN/ SIZE		20 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	2299	8400	kJ	460	5
Valor energético / Energy	551	2000	kcal	110	6
Grasas / Fat	32,6	70	g	6,5	9
de las cuales saturadas / of which saturates	20,2	20	g	4,0	20
de las cuales monoinsaturadas / of which mono-unsaturates	10,9		g	2,2	
de los cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates	1,4		g	0,3	
Trans / Trans	0,4		g	0,1	
Colesterol / Cholesterol	20,6		mg	4,1	
Hidratos de carbono / Carbohydrate	58,0	260	g	11,6	4
de los cuales azúcares / of which sugars	57,0	90	g	11,4	13
de los cuales polialcoholes / of wich polyols	0		g	0	
Almidón / Starch	0,9				
Fibra alimentaria / Fibre	1,5		g	0,3	
Proteínas / Protein	5,6	50	g	1,1	2
Sal / Salt	0,17	6	g	0,03	0,6
Sodio / Sodium	0,07		g	0,01	
Calcio (mg) / Calcium (mg)	143,5	800		28,7	4

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/  
 ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
<b>COLOR/COLOUR</b>	MARRÓN CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE CON LECHE+ 7 COLORES DE LAS GRAGEAS (BLANCO, AMARILLO, VERDE, AZUL, ROJO, MARRÓN, NARANJA) / TYPICAL MILK CHOCOLATE BROWN COLOUR AND 4 COLOURED DRAGEES (WHITE, YELLOW, GREEN, BLUE).	INTERNO	IT/206-09
<b>SABOR/FLAVOURING</b>	DULCE, CACAO Y LÁCTEO. / SWEET AND MILK AND COCOA TYPICAL FLAVOUR	INTERNO	IT/206-09
<b>OLOR/ODOR</b>	CACAO Y LÁCTEO / COCOA AND MILKY	INTERNO	IT/206-09
<b>TEXTURA/TEXTURE</b>	CRUJIENTE Y FUNDENTE. / CRUNCHY AND MELTING	INTERNO	IT/206-09

<b>ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO / PRODUCT WATER ACTIVITY</b>	0,327
--	-------

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS /  
 PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
<b>GRASAS / FATS</b>	32,6+/-3,3	INTERNO	IT/206-36
<b>PROTEÍNAS / PROTEINS</b>	5,6+/-1,1	INTERNO	IT/206-39
<b>HUMEDAD/HUMIDITY</b>	< 2,5	INTERNO	IT/206-22
<b>HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES</b>	58,0+/-5,8	EXTERNO	Diferencia/ By difference

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/  
 MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
<b>E.COLI</b>	Aus/g	INTERNO	IT/206-03
<b>STAPHILOCOCCUS AUREUS</b>	Aus/g	INTERNO	IT/206-03
<b>SALMONELLA</b>	Aus/25g	INTERNO	IT/206-03
<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	<100 ucf/g	INTERNO	IT/206-03

<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/ STORAGE CONDITIONS</b>	Conservar en un lugar fresco y seco/ Store in a cool, dry place
<b>CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE / SHELF LIFE</b>	24 MESES/MONTHS
<b>UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL PLAZO MÁXIMO DE / ONCE OPENED CAN BE STORED FOR MAX</b>	MESES/MONTHS
<b>LOTE / LOT</b>	IT/205-11
<b>PICTOS</b>	

Símbolo Ecoembes/Ecoembes symbol  
 Sin Gluten / Gluten Free



<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / CONDITIONS OF CONSERVATION</b>	Preservar del calor y la humedad / Preserve from heat and humidity.
	Temperatura óptima entre 18°C y 20°C / Optimum temperature between 18°C and 20°C.
	Nunca por encima de 30°C y evitar cambios bruscos de temperatura / Never above 30°C and avoid sudden changes in temperature.
	Humedad Relativa Óptima 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 genéticamente y (CE) 1830/2003, de 22 de Septiembre de 2003 relativo a alimentos modificados genéticamente y trazabilidad y etiquetado de estos productos, así como el resto de legislación 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 applicable 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)// <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof)</i>		X	
Crustáceos y productos derivados // <i>Crustaceans and products thereof</i>		X	
Huevos y productos derivados // <i>Eggs and products thereof</i>		X	
Moluscos y productos a base de moluscos// <i>Molluscs and products thereof</i>		X	
Pescado y productos derivados// <i>Fish and products thereof</i>		X	
Cacahuets y productos derivados// <i>Peanuts and products thereof</i>			X
Soja y productos derivados// <i>Soybeans and products thereof</i>			X
Leche y sus derivados// <i>Milk and products thereof</i>	X		
Lactosa // <i>Lactose</i>	X		
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, pistachos, nueces de macadamia, castañas de Pará y productos derivados // <i>Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof</i>			X
Apio y productos derivados // <i>Celery and products thereof</i>		X	
Mostaza y productos derivados// <i>Mustard and products thereof</i>		X	
Semillas de sésamo y productos derivados // <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X	
Altramuces y productos a base de altramuces // <i>Lupin and products thereof</i>		X	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> // <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub></i>		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.