Nº REVISION / *Nº REVIEW*	**FECHA/*DATE***	**MODIFICACIONES/*CHANGES***
1	23/09/2025	
0	23/05/2024	

ELABORADO DEP.CALIDAD GRUPO LACASA /
ELABORATED QUALITY DEPARTMENT GRUPO LACASA

DENOMINACIÓN COMERCIAL / ***COMERCIAL DESIGNATION***	LACASA DADOS NARANJA NEGRO 1KG C/3 C
MARCA /*MARK*	LACASA
PESO NETO/ *NET WEIGHT*	1000g
DENOMINACIÓN LEGAL/ *LEGAL DESIGNATION*	PIEL DE NARANJA CONFITADA RECUBIERTA DE CREMA DE CHOCOLATE. / *CANDIED ORANGE PEEL COVERED WITH CHOCOLATE CREAM.*
REGISTRO SANITARIO	23000363/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / *TARIC NUMBER*	18069031
EAN	8410740924023
DESCRIPCIÓN/ *DESCRIPTION*	Piel de naranja confitada en dados, grageada con crema de chocolate y con brillo. / *Diced candied orange peel, coated with chocolate cream and with a gloss finish.*
RAZON SOCIAL / *ADDRESS*	FABRICADO POR: LACASA S.A.U. Autovía de Logroño km 14 50.180 Utebo (Zaragoza) España / Spain

INGREDIENTES/ *INGREDIENTS*

Ingredientes: crema de chocolate (50%) [azúcar, grasas vegetales (palma, karité), cacao desgrasado en polvo, emulgente (lecitina de girasol), aroma. Cacao: 19% mínimo en crema de chocolate], piel de naranja confitada (50%) [piel de naranja en dados, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, dextrosa, corrector de acidez (ácido cítrico), conservador (dióxido de azufre (**SULFITOS**))], agentes de recubrimiento (E-904, E-414).
*Ingredients: chocolate **CREAM** (50%) [sugar, vegetable fats (palm, shea), fat-reduced cocoa powder, emulsifier (sunflower lecithin), flavour. Cocoa solids: 19% minimum in chocolate **CREAM**], candied orange peel (50%) [diced orange peel, glucose and fructose syrup, sugar, dextrose, acidity regulator (citric acid), preservative (sulphur dioxide (**SULPHITES**))], coating agents (E-904, E-414).*

TRAZAS DE ALÉRGENOS/*TRACE ALLERGENS*

PUEDE CONTENER **CACAHUETE**, **FRUTOS DE CÁSCARA**, **LECHE** Y **SOJA**. / *MAY CONTAIN **PEANUTS** , **NUTS** , **MILK** AND **SOYA** .*

USO PREVISTO/ *USE*	**PARA SU CONSUMO DIRECTO / *READY CONSUMPTION***
MODO DE EMPLEO/ *INSTRUCTIONS FOR USE*	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ ***NUTRITIONAL INFORMATION***		**PORCIÓN/** ***SIZE***	25 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*	1601	8400	kJ	400	5
Valor energético / *Energy*	382	2000	kcal	96	5
Grasas / *Fat*	16	70	g	4,0	6
de las cuales saturadas / *of which saturates*	10	20	g	2,5	12
de las cuales monoinsaturadas / *of which mono-unsaturates*	5,4		g	1,4	
de los cuales poliinsaturadas / *of which polyunsaturates*	0,7		g	0,2	
Trans / *Trans*	0,1		g	0,0	
Colesterol / *Cholesterol*	0		mg	0	
Hidratos de carbono / *Carbohydrate*	63	260	g	16	6
de los cuales azúcares / *of which sugars*	53	90	g	13	15
de los cuales polialcoholes / *of wich polyols*	0		g	0	
Almidón / *Starch*	0,9				
Fibra alimentaria / *Fibre*	6,2		g	1,6	
Proteínas / *Protein*	2,3	50	g	0,6	1
Sal / *Salt*	0,14	6	g	0,04	0,6
Sodio / *Sodium*	0,05		g	0,01	

CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/ ***ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC***		**ESPECIFICACIÓN/** ***SPECIFICATION***	**LABORATORIO/** ***LABORATORY***	**METODO/** ***METHOD***
COLOR/*COLOUR*		MARRÓN CARACERÍSTICO DEL CHOCOLATE NEGRO. / *TYPICAL DARK CHOCOLATE BROWN COLOUR.*	INTERNO	IT/206-09
SABOR/*FLAVOURING*		DULCE, FRUTAL, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y LA NARANJA. / *SWEET, FRUITY, COCOA AND ORANGE TYPICAL FLAVOUR.*	INTERNO	IT/206-09
OLOR/*ODOR*		CARACTERÍSTICO DEL CACAO Y NARANJA. / *COCOA AND ORANGE TYPICAL SMELL.*	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/*TEXTURE*		FUNDENTE Y GOMOSA. / *MELTING AND RUBBERY.*	INTERNO	IT/206-09

ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO / **PRODUCT WATER ACTIVITY**	0,62

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS / **PHISICAL-QUIMICAL CHARACTERISTIC**		**ESPECIFICACIÓN/** ***SPECIFICATION***	**LABORATORIO/** ***LABORATORY***	**METODO/** ***METHOD***
GRASAS / *FATS*		16+/-1,6	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS /*PROTEINS*		2,5+/-0,5	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/*HUMIDITY*		<15%	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ *CARBOHYDRATES*		63+/-6,3	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***	18 MESES/MONTHS
UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL PLAZO MAXIMO DE / ***ONCE OPENED CAN BE STORED FOR MAX***	1 MESES/MONTHS
LOTE /*LOT*	IT/205-11
PICTOS	

Picto ECOEMBES:No / No ECOEMBES Pic.

Picto Sin Gluten:Si / With Gluten Free Pic.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / ***CONDITIONS OF CONSERVATION***	Preservar del calor y la humedad Temperatura óptima entre 18ºC y 20ºC Nunca por encima de 30ºC y evitar cambios bruscos de temperatura Humedad relativa óptima entre 50-60%. Humedad relativa máxima 70% / *Preserve from heat and humidity* *Optimum temperature between 18ºC and 20ºC* *Never above 30ºC and avoid sudden changes in temperature* *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.